

## **Wirtshaus Eder**

Gollierstraße 83  
80339 München  
Inhaber: Johann Eder

### **KONTAKT**

089 / 85 63 43 55  
kontakt@ederwirt.de  
www.ederwirt.de

### **ÖFFNUNGSZEITEN**

Montag Ruhetag

Di.-Do. 17.00–00.00 Uhr  
Fr.+Sa. 17.00–01.00 Uhr  
So. 11.00–22.00 Uhr

**Speisen & Getränke**  
**Wirtshaus Eder**

# Sommerspeisekarte

# Getränke

## VORSPEISEN UND BROTZEITEN

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle	6,90 €
Rinderkraftbrühe mit geröstetem Kaspressknödel	6,90 €
Beilagensalat mit Honig-Senf-Dressing	3,90 €
Obazda mit roten Zwiebeln und Krustenbrot	9,50 €
Essigknödel mit buntem Salat und roten Zwiebeln	10,90 €
Bayerischer Wurstsalat mit Essiggurken, roten Zwiebeln und Krustenbrot/Schweizer Art	11,90 / 13,90 €
Speckbrot mit Essiggurke und frischem Kren <sup>2</sup>	6,90 €
Käsebrot mit Essiggurke und frischem Pfeffer	6,90 €

## HAUPTSPEISEN

Schweinsbraten vom Strohschwein mit Semmel- oder Kartoffelknödel und Krautsalat	18,90 €
Zwei Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf	16,50 €
Hopfenbratwurst auf Sauerkraut mit Krustenbrot und Senf	15,90 €
Bayrisch Gröstl mit Schweinsbraten, Knödel, Kartoffeln, Zwiebeln und Bratensauce, dazu ein Beilagensalat	17,90 €
Feines Rindsgulasch mit Semmelknödel	23,90 €
Zwiebelrostbraten mit Kartoffelgratin und Beilagensalat	36,90 €
Feuerflammlachs (fein gewürzter Lachs auf dem offenem Buchenholzfeuer gegart) mit Kartoffel-Gemüse-Pfanne und Beilagensalat	25,90 €
Brotzeitbrett mit wechselnden Spezialitäten, Essiggurke und frischem Kren <sup>2 3 4 7</sup>	18,90 €
Kaspressknödel mit großem Salat oder Sauerkraut (vegi)	15,90 €
Spinat-Käsespätzle mit abgeschmolzenen Zwiebeln und Beilagensalat (vegi)	16,90 €
Tomatenknödel gefüllt mit Blauschimmelkäse, dazu karamellisierte Walnüsse, Tomaten, Nussbutter und Beilagensalat (vegi)	17,90 €
Großer bunter Salat mit abgebräunten Rote-Bete-Maultaschen, gerösteten Nüssen und Himbeer-Senf-Dressing (vegan)	18,50 €

## NACHSPEISEN

Joghurt-Mascarpone-Creme mit Zwetschgenkompott	5,50 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleis und Zwetschgenkompott	9,50 €
Kösekuchen mit Apfelkompott und Zimt	7,90 €

**SPEISEN** – Alle Hauptgerichte bekommt Ihr gerne auch als kleine Portion (Preis abzüglich 20 %)

**WARME KÜCHE** – Von 17.30–21.45 Uhr, Sonntag 12–20.45 Uhr. Speck- und Käsebröte gibt's auch zu späterer Stunde

**WEISSWÜRSCHT! IMMER SONNTAGS VON 11–14 UHR**

## BIERE VOM FASS

Schönramer Hell 0,5 l <sup>5,0 %</sup>	4,80 €
Tilmans – Das Helle 0,5 l <sup>5,1 %</sup>	5,80 €
Tilmans – Die Dunkle 0,5 l <sup>5,0 %</sup>	5,80 €
Hopfenhäcker „Kill Bill“ 0,4 l <sup>4,5 %</sup>	4,90 €
Spezialitätenbiere, wechselnd	siehe Tafel
Radler, hell oder dunkel 0,5 l <sup>11</sup>	4,50 €
Kleines Bier, alle Sorten 0,3 l	3,70 €

## FLASCHENBIERE

Schönramer Pils 0,3 l <sup>5,0 %</sup>	3,90 €
Schönramer Bayrisch Pale Ale 0,3 l <sup>5,5 %</sup>	4,50 €
Schneider Weiße Aventinus 0,5 l <sup>8,2 %</sup>	6,50 €
Maxtrainer Leo Weiße, hell 0,5 l <sup>5,0 %</sup>	4,90 €
Maxtrainer Schloss Weiße, kupferfarben 0,5 l <sup>5,0 %</sup>	4,90 €
Hopf Russ'n-Halbe 0,5 l <sup>2,8 %</sup>	4,90 €
Hopf leichtes Weißbier 0,5 l <sup>3,4 %</sup>	4,90 €
Hopf Weißbier alkoholfrei 0,5 l <sup>&lt;0,5 %</sup>	4,90 €
Augustiner Hell alkoholfrei 0,5 l <sup>&lt;0,5 %</sup>	4,50 €

## SPIRITUOSEN 2 cl

Apfelschorle (Obstler mit Apfelsaft) <sup>20 %</sup>	2,00 €
Frangelico Haselnusslikör <sup>25 %</sup>	3,50 €
Grassl Gebirgsenzian <sup>40 %</sup>	3,90 €
Lantenhammer Holzfass Obstbrand <sup>40 %</sup>	3,90 €
Dolomiti Haselnuss-/ Zirben-/ Himbeer-/ Williams- oder Marillenschnaps je <sup>40 %</sup>	je 3,90 €
Moordestillerie Honig-Williamsbirne-Likör <sup>35 %</sup>	4,90 €

## WHISKY UND WHISKEY 2 cl

Maker's Mark	
Kentucky Straight Bourbon Whisky <sup>45 %</sup> <sup>1</sup>	5,50 €
Balvenie Double Wood Single Malt	
Scotch Whisky (12 Jahre) <sup>40 %</sup> <sup>1</sup>	6,90 €
Slyrs „Bavarian Peat“	
Bayrischer Single Malt Whisky <sup>43 %</sup>	6,90 €
Slyrs Bayrischer Single Malt Whisky <sup>43 %</sup>	5,90 €

## DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

<sup>1</sup> Farbstoff <sup>2</sup> Konservierungsstoff <sup>3</sup> Antioxidationsmittel <sup>4</sup> Geschmacksverstärker <sup>5</sup> geschwefelt <sup>6</sup> geschwärzt <sup>7</sup> mit Phosphat <sup>8</sup> Milcheiweiß <sup>9</sup> koffeinhaltig <sup>10</sup> chininhaltig <sup>11</sup> Süßungsmittel <sup>12</sup> enthält Phenylalaninquelle <sup>13</sup> gewachst <sup>14</sup> Nitritpökelsalz <sup>15</sup> Taurin <sup>16</sup> Tartrazin

Eine Liste der Allergene erhaltet Ihr auf Anfrage gerne bei Eurer Bedienung.

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Münchener Wasser 0,4 l	1,50 €
Tafelwasser 0,4 l	3,00 €
Saftschorle 0,4 l	4,50 €
(wahlweise Apfel, Rote Johannisbeere, Kirsche, Birne, Quitte, Rhabarber oder Holunderblüte)	
Hopster (Hopfenlimonade) 0,3 l	3,50 €
Fanta 0,33 l <sup>1 9</sup>	2,90 €
Coca-Cola / light 0,2 l <sup>1 3 9</sup> / <sup>1 3 9 12</sup>	2,50 €
Paulaner Spezi 0,5 l <sup>1 3 9</sup>	4,00 €
Bernstein Tonic (alkoholfrei)	6,00 €

## HEISSE GETRÄNKE

Espresso <sup>9</sup>	2,20 €
Tasse Kaffee <sup>9</sup>	2,90 €
Cappuccino <sup>9</sup>	3,70 €
Tee (verschiedene Sorten)	3,90 €

## WEISSWEIN

Rosé vom Zweigelt „Wagram“, Karl Fritsch (Österreich) Bio 0,2 l / 0,75 l	6,90 € / 25,00 €
Weißburgunder „Battenfeld-Spanier“ (Rheinhessen) Bio 0,2 l / 0,75 l	7,90 € / 30,00 €
Weinschorle 0,4 l	5,90 €
Sekt Rotkäppchen, trocken Piccolo 0,2 l	5,90 €
Prosecco Valdo Marca Oro Flasche 0,75 l	28,00 €

## ROTWEIN

2020 „Habla La Tierra“, Tempranillo/Syrah/ Cabernet Sauvignon Bio 0,2 l / 0,75 l	6,90 € / 25,00 €
2018 „Blaufränkisch“, Weingut Heinrich (Burgenland) Bio 0,75 l <sup>5</sup>	32,00 €

## LONGDRINKS

Aperol Spritz	7,90 €
Gin Tonic (Tanqueray, Thomas Henry Tonic Water) <sup>5 10</sup>	9,00 €
Rum Cola <sup>1 3 9</sup>	9,00 €
Wodka Soda	9,00 €
Bernstein Tonic (alkoholfrei)	6,00 €