

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 €
Bayerischer Wurstsalat mit Essiggurken, roten Zwiebeln und Krustenbrot/Schweizer Art	11,90 / 13,90 €
Speckbrot mit Essiggurke und frischem Kren ²	6,90 €
Käsebrot mit Essiggurke und frischem Pfeffer	6,90 €
Brotzeitbrettl mit wechselnden Spezialitäten, Essiggurke und frischem Kren ab 2 Portionen, pro Portion ²³⁴⁷	11,50 €

HAUPTSPEISEN

Schweinsbraten vom Strohschwein mit Semmel- oder Kartoffelknödel und Krautsalat	19,50 €
Zwei Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf	17,50 €
Bratwürstel auf Sauerkraut mit Krustenbrot und Senf	17,50 €
Bayrisch Gröstl mit Schweinsbraten, Knödel, Kartoffeln, Zwiebeln und Bratensauce, dazu ein Beilagensalat	18,50 €
Feines Rindsgulasch mit Semmelknödel	24,90 €
Zwiebelrostbraten mit Kartoffel-Gemüse-Pfanne und Beilagensalat	36,90 €
Feuerflammlachs (fein gewürzter Lachs auf dem offenem Buchenholzfeuer gegart) mit Kartoffel-Gemüse-Pfanne und Beilagensalat	28,90 €
Kaspressknödel mit großem Salat oder Sauerkraut (vegi)	16,90 €
Spinat-Käsespätzle mit abgeschmolzenen Zwiebeln und Beilagensalat (vegi)	17,50 €
Tomatenknödel gefüllt mit Blauschimmelkäse, dazu karamellisierte Walnüsse, Tomaten, Nussbutter und Beilagensalat (vegi)	18,90 €
Großer bunter Salat mit abgebräunten Rote-Bete-Maultaschen, gerösteten Nüssen und Himbeer-Senf-Dressing (vegan)	18,90 €
Großer bunter Salat mit gegrilltem Ziegenkäse, abgeschmolzenen Zwiebeln, karamellisierten Walnüssen und Honig-Senf-Dressing (vegi)	19,50 €

NACHSPEISEN

Joghurt-Mascarpone-Creme mit Zwetschgenkompott	5,50 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Zwetschgenkompott	10,50 €
Großer Griesschmarrn mit Apfel- und Zwetschgenkompott und Puderzucker	17,90 €

SPEISEN – Alle Hauptgerichte bekommt Ihr gerne auch als kleine Portion (Preis abzüglich 20 %)
außer Zwiebelrostbraten und Feuerflammlachs

WARMER 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 ^{5,0 %}	5,10 €
Tilmans – Das Helle 0,5 l ^{5,1 %}	6,10 €
Tilmans – Die Dunkle 0,5 l ^{5,0 %}	6,10 €
Spezialitätenbiere, wechselnd	siehe Tafel
Radler, hell oder dunkel 0,5 l ¹¹	4,80 €

FLASCHENBIERE

Schönramer Pils 0,3 l ^{5,0 %}	3,90 €
Schönramer Bayrisch Pale Ale 0,3 l ^{5,5 %}	4,50 €
Schneider Weiße Aventinus 0,5 l ^{8,2 %}	6,50 €
Maxtrainer Leo Weiße, hell 0,5 l ^{5,0 %}	5,50 €
Maxtrainer Schloss Weiße, kupferfarben 0,5 l ^{5,0 %}	5,50 €
Hopf Russ'n-Halbe 0,5 l ^{2,8 %}	5,50 €
Hopf leichtes Weißbier 0,5 l ^{3,4 %}	5,50 €
Hopf Weißbier alkoholfrei 0,5 l ^{<0,5 %}	5,50 €
Hopfenhäcker „Easy Rider“ alkoholfrei 0,5 l ^{<0,5 %}	5,90 €

SPIRITUOSEN 2 cl

Apfelschorle (Obstler mit Apfelsaft) ^{20 %}	2,00 €
Frangelico Haselnusslikör ^{25 %}	3,50 €
Grassl Gebirgsenzian ^{40 %}	3,90 €
Lantenhammer Holzfass Obstbrand ^{40 %}	3,90 €
Dolomiti Haselnuss-/ Zirben-/ Williams- oder Marillenschnaps je ^{40 %}	je 3,90 €
Prinz alte Sorten: Marille, Williams-Christbirne, Wald-Himbeere, Erdbeere, Haselnuss ^{41 %}	5,90 €

WHISKY UND WHISKEY 2 cl

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

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

¹ Farbstoff ² Konservierungsstoff ³ Antioxidationsmittel ⁴ Geschmacksverstärker ⁵ geschwefelt ⁶ geschwärzt ⁷ mit Phosphat ⁸ Milcheiweiß ⁹ koffeinhaltig ¹⁰ chininhaltig ¹¹ Süßungsmittel ¹² enthält Phenylalaninquelle ¹³ gewachst ¹⁴ Nitritpökelsalz ¹⁵ Taurin ¹⁶ 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 €
Adelholzener (sanft/still) 0,75 l	6,00 €
Saftschorle 0,4 l (wahlweise Apfel, Rote Johannisbeere, Kirsche, Birne, Quitte, Rote Grapefruit oder Holunderblüte)	4,80 €
Almdudler 0,33 l	4,20 €
Weiß Limonade 0,3 l ¹³	2,90 €
Coca-Cola / light 0,2 l ¹³⁹ / ¹³⁹¹²	2,90 €
Paulaner Spezi 0,5 l ¹³⁹	4,80 €
Bernstein Tonic (alkoholfrei)	7,00 €

HEISSE GETRÄNKE

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

WEISSWEIN

Rosé vom Zweigelt „Wagram“, Karl Fritsch (Österreich) Bio 0,2 l / 0,75 l	7,90 € / 28,00 €
Weißburgunder „Battenfeld-Spanier“ (Rheinhessen) Bio 0,2 l / 0,75 l	8,90 € / 33,00 €
Weinschorle 0,4 l	6,90 €
Sekt Rotkäppchen, trocken Piccolo 0,2 l	6,90 €
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	7,90 € / 28,00 €
2018 „Blaufränkisch“, Weingut Heinrich (Burgenland) Bio 0,2 l / 0,75 l ⁵	8,50 € / 32,00 €

LONGDRINKS

Aperol / Campari / Sarti Spritz	8,50 €
Gin Tonic (Tanqueray, Thomas Henry Tonic Water) ³¹⁰	10,00 €
Rum Cola ¹³⁹	10,00 €
Wodka Soda	9,00 €
Bernstein Tonic (alkoholfrei)	7,00 €