

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

Mittagstisch

Di.-Do. 12.00–14.00 Uhr

In den Schulferien und an allen Feiertagen
mittags geschlossen

Speisen & Getränke
Wirtshaus Eder

Winterspeisekarte

Getränke

VORSPEISEN UND BROTZEITEN

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle	4,90 €
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	4,50 €
Beilagensalat mit Honig-Senf-Dressing oder Himbeer-Senf-Dressing (vegan)	3,30 €
Speckbrot mit Essiggurke und frischem Kren ²	4,90 €
Käsebrot mit Essiggurke und frischem Pfeffer	4,90 €

HAUPTSPEISEN

Schweinsbraten vom Strohschwein mit Semmel- oder Kartoffelknödel und Krautsalat	13,90 €
Zwei Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf	11,50 €
Blut- und Leberwurst mit Kartoffelstampf, Sauerkraut und Senf	12,90 €
Bayrisch Gröstl mit Schweinsbraten, Semmelknödel, Kartoffeln, Zwiebeln und Bratensauce, dazu ein Beilagensalat	12,90 €
Feines Rehragout mit Semmelknödel und Preiselbeeren	16,90 €
Ribeye-Steak mit gebratenen Pilzen, Gemüse und Salat	24,90 €
Saiblingsfilet mit Kartoffelstampf und Rahmfenchel	18,90 €
Brotzeitbrett mit wechselnden Spezialitäten, Essiggurke und frischem Kren ²³⁴⁷	13,40 €
Fischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat, konfitierten Tomaten und Remoulade	13,70 €
Spinat-Käsespätzle mit abgeschmolzenen Zwiebeln und Beilagensalat (vegi)	11,90 €
Tomatenknödel gefüllt mit Blauschimmelkäse, dazu karamellisierte Walnüsse, Tomaten, Nussbutter und Beilagensalat (vegi)	13,90 €
Großer Salat mit gebratenem Gemüse, gerösteten Kastanien und Himbeer-Senf-Dressing (vegan)	12,90 €
Gebratene Schupfnudeln mit Pilzen, Gemüse, frischen Kräutern und Beilagensalat (auf Wunsch vegan ohne Butter)	13,90 €

NACHSPEISEN

Joghurt-Mascarpone-Creme mit Zwetschgenkompott	4,70 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Zwetschgenkompott	7,90 €
Käsekuchen mit Apfelkompott und Zimt	5,90 €

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

WARME KÜCHE – Von 18–22 Uhr, Sonntag 12–21 Uhr. Speck- und Käsebröte gibt's auch zu späterer Stunde

MITTAGSTISCH – Dienstag, Mittwoch, Donnerstag von 12.00–14.00 Uhr, außer in den Schulferien und an Feiertagen

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.

BIERE VOM FASS

Schönramer Hell 0,5l ^{5,0%}	3,80 €
Tilmans – Das Helle 0,5l ^{5,1%}	4,40 €
Tilmans – Die Dunkle 0,5l ^{5,0%}	4,40 €
BROY – Pale Ale 0,4l ^{4,2%}	4,50 €
Spezialitätenbiere, wechselnd	siehe Tafel
Radler, hell oder dunkel 0,5l ¹¹	3,80 €

FLASCHENBIERE

Augustiner Hell 0,5l ^{5,2%}	3,80 €
Schönramer Pils 0,3l ^{5,0%}	3,30 €
Schönramer Bayrisch Pale Ale 0,3l ^{5,5%}	3,90 €
Schönramer India Pale Ale 0,3l ^{7,8%}	4,50 €
Riedenburger Dolden Dark Porter 0,3l ^{6,9%}	4,50 €
Riedenburger Dolden Bock 0,3l ^{7,9%}	4,90 €
Schneider Weiße Aventinus 0,5l ^{8,2%}	5,50 €
Maxlrainer Leo Weiße, hell 0,5l ^{5,0%}	3,90 €
Maxlrainer Schloss Weiße, kupferfarben 0,5l ^{5,0%}	3,90 €
Hopf Russ'n-Halbe 0,5l ^{2,8%}	3,90 €
Hopf leichtes Weißbier 0,5l ^{3,4%}	3,90 €
Hopf Weißbier alkoholfrei 0,5l ^{<0,5%}	3,90 €
Paulaner Münchner Hell alkoholfrei 0,5l ^{<0,5%}	3,60 €
Riedenburger Dolden Null IPA 0,3l ^{<0,5%}	4,20 €

SPIRITUOSEN 2 cl

Eders grüne Nuss ca. 30%	4,20 €
Hausgemachter Zirbenlikör ca. 30%	4,20 €
Apfelschorle (Obstler mit Apfelsaft) ^{20%}	2,00 €
Frangelico Haselnusslikör ^{25%}	3,50 €
Psenner (Südtirol) Williams Classic ^{40%}	3,90 €
Psenner (Südtirol) Marille Classic ^{40%}	3,90 €
Psenner (Südtirol) Waldhimbeere Selection ^{42%}	4,50 €
Grassl Gebirgsenzian ^{40%}	3,90 €
Lantenhammer Holzfass Obstbrand ^{40%}	3,90 €
Haselnuss-/ Zirben-/ Vogelbeerschnaps je ^{40%} je	3,90 €

WHISKY UND WHISKEY 2 cl

Makers Mark Kentucky Straight Bourbon Whisky ^{45%} ¹	3,70 €
Balvenie Double Wood Single Malt Scotch Whisky (12 Jahre) ^{40%} ¹	4,80 €
Ardbeg The Ultimate Islay Single Malt Scotch Whisky (10 Jahre) ^{46%} ¹	4,50 €
Slyrs Bayrischer Single Malt Whisky ^{43%}	4,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser 0,4l	2,80 €
Saftschorle 0,4l (wahlweise Apfel, Rote Johannisbeere, Kirsche, Birne, Quitte, Rhabarber oder Holunderblüte)	3,40 €
Hopster (Hopfenlimonade) 0,3l	3,50 €
Fanta 0,33l ¹³	2,90 €
Coca-Cola / light 0,2l ^{139/13912}	2,50 €
Paulaner Spezi 0,5l ¹³⁹	3,30 €

HEISSE GETRÄNKE

Espresso ⁹	1,90 €
Tasse Kaffee ⁹	2,70 €
Cappuccino ⁹	3,30 €
Tee (verschiedene Sorten)	3,90 €

WEISSWEIN

2019/20 Riesling QbA, Weingut Schädler (Pfalz, Deutschland) Bio 0,2l	5,40 €
2019 Riesling QbA, Weingut Schädler (Pfalz, Deutschland) Bio Flasche 0,75l	20,00 €
2019 Grüner Veltliner „Wagram“, Karl Fritsch (Wagram, Österreich) Bio Flasche 0,75l	25,00 €
Weinschorle 0,2l / 0,4l	2,90 € / 4,90 €
Sekt Rotkäppchen, trocken Piccolo 0,2l	5,90 €
Prosecco Valdo Marca Oro Flasche 0,75l	23,00 €
Aperol Spritz	6,50 €

ROTWEIN

Cabernet Sauvignon „Galerna“, Domino de Punctum (La Mancha, Spanien) Bio 0,2l	4,90 €
2018/2019 Cuvée „Burgenland“, Weingut Meinklang (Burgenland, Österreich) Bio Flasche 0,75l	23,00 €
2019 Merlot IGP „Méditerranée“, Roche-Audran (Rhône, Frankreich) Bio Flasche 0,75l	25,00 €

LONGDRINKS 4 cl + 200 ml

Hopfentwista mit Tonic Water	8,50 €
Hopfentwista mit Ginger Ale	8,50 €
Gin Tonic (Tanqueray, Thomas Henry Tonic Water) ³¹⁰	7,90 €
Cuba Libre (Havana Club Añejo 3, Coca Cola) ¹³⁹	7,90 €