

## 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. 11.00–22.30 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 <sup>2</sup>	4,90 €
Käsebrot mit Essiggurke und frischem Pfeffer	4,90 €

## HAUPTSPEISEN

Schweinsbraten vom Strohschwein mit Semmel- oder Kartoffelknödel und Krautsalat	14,90 €
Zwei Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf	11,90 €
Blut- und Leberwurst mit Kartoffelstampf, Sauerkraut und Senf	13,90 €
Bayrisch Gröstl mit Schweinsbraten, Semmelknödel, Kartoffeln, Zwiebeln und Bratensauce, dazu ein Beilagensalat	13,90 €
Feines Rehragout mit Semmelknödel und Preiselbeeren	17,90 €
Ribeye-Steak mit gebratenen Pilzen, Gemüse und Salat	24,90 €
Ganzer Saibling (Fischerei Sebold, Starnberg) mit Petersilienkartoffeln, flüssiger Butter und Beilagensalat	24,90 €
Brotzeitbrett mit wechselnden Spezialitäten, Essiggurke und frischem Kren <sup>2347</sup>	13,90 €
Fischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade	13,90 €
Spinat-Käsespätzle mit abgeschmolzenen Zwiebeln und Beilagensalat (vegi)	12,90 €
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)	13,90 €
Bunter Gemüseeintopf (vegan)	9,90 €
... mit gebratenem Speck und Würstel	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 Käsebrote gibt's auch zu späterer Stunde

**MITTAGSTISCH** – Dienstag, Mittwoch, Donnerstag, von 12–14 Uhr, außer in den Schulferien und an Feiertagen

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

## BIERE VOM FASS

Schönramer Hell 0,5 l <sup>5,0%</sup>	4,00 €
Tilmans – Das Helle 0,5 l <sup>5,1%</sup>	5,00 €
Tilmans – Die Dunkle 0,5 l <sup>5,0%</sup>	5,00 €
BROY – Pale Ale 0,4 l <sup>4,2%</sup>	5,00 €
Spezialitätenbiere, wechselnd	siehe Tafel
Radler, hell oder dunkel 0,5 l <sup>11</sup>	4,00 €
Kleines Bier, alle Sorten 0,33 l	3,20 €

## FLASCHENBIERE

Schönramer Pils 0,3 l <sup>5,0%</sup>	3,50 €
Schönramer Bayrisch Pale Ale 0,3 l <sup>5,5%</sup>	3,90 €
Schneider Weiße Aventinus 0,5 l <sup>8,2%</sup>	5,50 €
Maxlrainer Leo Weiße, hell 0,5 l <sup>5,0%</sup>	4,00 €
Maxlrainer Schloss Weiße, kupferfarben 0,5 l <sup>5,0%</sup>	4,00 €
Hopf Russ'n-Halbe 0,5 l <sup>2,8%</sup>	4,00 €
Hopf leichtes Weißbier 0,5 l <sup>3,4%</sup>	4,00 €
Hopf Weißbier alkoholfrei 0,5 l <sup>&lt;0,5%</sup>	4,00 €
Paulaner Münchner Hell alkoholfrei 0,5 l <sup>&lt;0,5%</sup>	3,60 €

## SPIRITUOSEN 2 cl

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

## WHISKY UND WHISKEY 2 cl

Makers Mark Kentucky Straight Bourbon Whisky <sup>45%</sup> <sup>1</sup>	3,90 €
Balvenie Double Wood Single Malt Scotch Whisky (12 Jahre) <sup>40%</sup> <sup>1</sup>	5,20 €
Arbeg The Ultimate Islay Single Malt Scotch Whisky (10 Jahre) <sup>46%</sup> <sup>1</sup>	4,50 €
Slyrs Bayrischer Single Malt Whisky <sup>43%</sup>	4,50 €

## 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 erhalten Sie auf Anfrage gerne bei Eurer Bedienung.

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

## HEISSE GETRÄNKE

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

## WEISSWEIN

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

## ROTWEIN

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

## LONGDRINKS 4 cl + 200 ml

Gin Tonic (Tanqueray, Thomas Henry Tonic Water) <sup>310</sup>	8,00 €
Cuba Libre (Havana Club Añejo 3, Coca Cola) <sup>139</sup>	8,00 €