Wirtshaus Eder

Gollierstraße 83
80339 München
Inhaber: Johann Eder

KONTAKT

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

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag Ruhetag
Di.–Do. 17.00–00.00 Uhr
Fr.+Sa. 17.00–01.00 Uhr
So. 17.00–22.00 Uhr

BESUCHT UNS AUCH IM…

WIRTSHAUS FESCH

Dein queeres, bayrisches Wirtshaus mit Stehausschank, mitten in München in der Müllerstraße 30.

» wirtshaus-fesch.de

WIRTSHAUS FESCH AM KIRCHSTEIG

In Dießen am Ammersee führen wir ein wunderschönes Wirtshaus mit Biergarten und großem Saal. Nähere Infos findest Du auf unserer Website.

» fesch-am-kirchsteig.de

Wirts Haus fesch am Kirchsteig

Speisen & Getränke

Wirtshaus Eder

Konzept und Gestaltung: Chris Carl Design, www.chriscarl.de W-2026

Winterspeisekarte

VORSPEISEN UND BROTZEITEN

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle	6,90 €
Kürbis-Ingwer-Karottencremesuppe (vegan)	7,90 €
Beilagensalat mit Honig-Senf-Dressing	3,90 €
Speckbrot mit Essiggurke und frischem Kren 2	6,90 €
Käsebrot mit Essiggurke und frischem Pfeffer	6,90 €
Obazda mit roten Zwiebeln und Krustenbrot	9,50 €
Brotzeitbrettl mit wechselnden Spezialitäten, Essiggurke und frischem Kren ab 2 Portionen, pro Portion 2 3 4 7	13,90 €

HAUPTSPEISEN

Schweinsbraten vom Strohschwein mit Semmel- oder Kartoffelknödel und Krautsalat	20,90 €
Zwei Fleischpflanzerl mit Kartoffelstampf und Blaukraut	19,50 €
Münchner Schnitzel mit Kartoffel-Endiviensalat und Preiselbeeren	19,90 €
Bayrisch Gröstl mit Schweinsbraten, Knödel, Kartoffeln, Zwiebeln und Bratensauce, dazu ein Beilagensalat	17,00 €
Feines Rehragout mit Semmelknödel und Blaukraut	26,90 €
Geschmorte Ochsenbacken mit Kartoffelstampf und buntem Gemüse	28,90 €
Zwiebelrostbraten mit Kartoffel-Gemüse-Pfanne und Beilagensalat	36,90 €
Feuerflammlachs (fein gewürzter Lachs auf dem offenem Buchenholzfeuer gegart) mit Kartoffel-Gemüse-Pfanne und Beilagensalat	29,90 €
Spinat-Käsespätzle mit abgeschmolzenen Zwiebeln und Beilagensalat (vegi)	18,90 €
Tomatenknödel mit Blauschimmelkäse, dazu karamellisierte Walnüsse, Tomaten, Nussbutter und Beilagensalat (vegi)	19,90 €
Ziegenkäse-Kartoffel-Gemüseauflauf, mit buntem Salat (vegi)	16,90 €
Großer Salat mit gebratenem Gemüse, gerösteten Kastanien und Sesamdressing (vegan)	19,90 €

NACHSPEISEN

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Zwetschgenkompott	10,50 €
Großer Grießschmarrn mit Apfel- und Zwetschgenkompott und Puderzucker	17,90 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis	8,90 €
Eine Kugel Vanilleeis	2,50 €

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

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

Getränke

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 %	7,50 €
Maxlrainer Leo Weiße, hell *0,5 l* 5,0 %	5,50 €
Maxlrainer 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 %	4,90 €
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	6,50 €
Balvenie Double Wood Single Malt Scotch Whisky (12 Jahre) 40 % 1	7,90 €
Slyrs Bayrischer Single Malt Whisky 43 %	6,90 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Münchner Wasser *0,4 l*	1,50 €
Tafelwasser *0,4 l*	3,30 €
Adelholzener (sanft/still) *0,75 l*	6,50 €
Saftschorle *0,4 l* (wahlweise Apfel, Rote Johannisbeere, Kirsche, Birne, Quitte oder Holunderblüte)	4,80 €
Almdudler *0,33 l*	4,20 €
Weiße Limo *0,3 l* 1 3	2,90 €
Coca-Cola / light *0,2 l* 1 3 9 / 1 3 9 12	2,90 €
Paulaner Spezi *0,5 l* 1 3 9	4,80 €
Bernstein Tonic (alkoholfrei)	7,00 €

HEISSE GETRÄNKE

Espresso 9	2,20 €
Doppio 9	3,80 €
Tasse Kaffee 9	2,90 €
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 €

PRICKELNDES

Weinschorle *0,4 l*	6,90 €
Civranetta Prosecco DOC Frizzante *0,2 l / 0,75 l*	7,90 € / 28,00 €
Champagne Pommery Brut Royal *0,75 l*	79,00 €

ROTWEIN

„Habla La Tierra", Tempranillo/Syrah/ Cabernet Sauvignon Bio *0,2 l / 0,75 l*	8,90 € / 33,00 €

LONGDRINKS

Aperol / Campari / Sarti Spritz	8,90 €
Gin Tonic (Tanqueray, Thomas Henry Tonic Water) 3 10	10,00 €
Rum Cola 1 3 9	10,00 €
Wodka Soda	9,00 €
Bernstein Tonic (alkoholfrei)	7,00 €

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.