



Unsere BIERSPEZIALITÄTEN

- ERDINGER Festweisse** A2 Maß 12,40 €
- ERDINGER Leicht** A2 Maß 12,40 €
- ERDINGER Dunkel** A2 Maß 12,40 €
- ERDINGER ALKOHOLFREI** A2 Maß 12,40 €
- ERDINGER ALKOHOLFREI** A2 0,33l Flasche 5,50 €
ZITRONE
- ERDINGER ALKOHOLFREI** A2 0,33l Flasche 5,50 €
GRAPEFRUIT
- RUSS** A2 Maß 12,40 €

WEITERE GETRÄNKE

- Weinschorle M 0,5l 9,50 €
- Libella Cola-Mix 1,7 0,5l Flasche .. 5,30 € Maß. 10,60 €
- Libella Orange 1 0,5l Flasche .. 5,30 € Maß. 10,60 €
- Libella Apfelschorle 0,5l Flasche .. 5,30 € Maß. 10,60 €
- Adelholzner Mineralwasser 0,5l Flasche .. 5,30 € Maß. 10,60 €
- Haferl Dallmayr Bio-Kaffee Haferl 4,20 €

Unsere Festweisse

DIE SÜFFIGE SPEZIALITÄT ZUM HERBSTFEST

Schunkeln, feiern und genießen: Extra für das Herbstfest brauen unsere Braumeister die ERDINGER Festweisse. Dieses süffige Meisterwerk bayerischer Braukunst ist die Weißbierspezialität für gesellige Stunden, wenn im Festzelt die Stimmung steigt. Feinste Malze, bester Aromahopfen und spritzige Kohlensäure machen die Festweisse zu einem ganz besonderen Genuss. Ausgeschenkt im Steingutmaßkrug bleibt sie länger kühl. So wird jedes „Prosit der Gemütlichkeit“ zum unnachahmlichen Genuss!

AUS DER REGION, FÜR DIE REGION!

Die Festweisse brauen wir ausschließlich mit Qualitäts-Gerste und -Weizen der Getreideerzeuger im Landkreis Erding.



Die ERDINGER Festweisse im kühlenden Steinkrug
Alkoholgehalt: 5,7 % vol
Stammwürze: 13,20°P
Proteinheiten: 0,27 BE/100 ml
Kohlenhydrate: 3,1 g/100 ml
Kcal: 48 Kcal/100ml



Herzlich WILLKOMMEN

im **ERDINGER Weißbräu Festzelt** der Festwirtsfamilie Christine und Lorenz Stiftl. Genießen Sie in unserem wunderschönen Festzelt feine, nach traditioneller Art gebraute ERDINGER Weißbiere, sowie kulinarische Spezialitäten aus der eigenen, EU-zertifizierten Stiftl-Metzgerei. Unsere regionalen Schmankerl werden mit ausgewählten Zutaten aus Bayern zubereitet, um Ihnen ein authentisches und hochwertiges Geschmackserlebnis zu bieten. Hier im ERDINGER Weißbräu Festzelt erleben Sie die bayerische Lebensfreude, die sich nicht nur im Bier und den Speisen, sondern auch im herzlichen Service und der festlichen Atmosphäre widerspiegelt. Schön, dass Sie da sind, um mit uns und unserem Team zu feiern und echte bayerische Gastfreundschaft zu erleben.

Wir wünschen Ihnen ein fröhliches Herbstfest 2025!



Ihre Wirte,

Christine und Lorenz Stiftl

Musik PROGRAMM



FREITAG, 29.08.2025

ca. 16:30 Uhr *Blaskapelle Isen*
19:00 Uhr *Tetrapack*

SAMSTAG, 30.08.2025

14:00 Uhr *Gewichtheber-Vergleichskampf*
19:00 Uhr *Münchner G'schichten*

SONNTAG, 31.08.2025 - "BRASS SONTAG"

ab 14:00 Uhr *Loamsiada, Lenze & de Buam, D'Hundskrippln, DeSchoWieda, Oimara*

MONTAG, 01.09.2025 - "MAURER MONTAG"

19:00 Uhr *d'Moosner*

DIENSTAG, 02.09.2025 - "DIRNDL-DIENSTAG"

19:00 Uhr *Original Alpencasanovas*

MITTWOCH, 03.09.2025

13:00 Uhr *Musikverein Harmonie Neubiberg*
(Seniorenachmittag)
19:00 Uhr *Menzl zündt' auf*

DONNERSTAG, 04.09.2025

13:30 Uhr *Kindernachmittag auf dem Festplatz*
19:00 Uhr *Tetrapack*

FREITAG, 05.09.2025 - TAG DER BETRIEBE & BEHÖRDEN

19:00 Uhr *ESLARNER gibt mächtig Gas*

SAMSTAG, 06.09.2025

19:00 Uhr *Münchner G'schichten*

SONNTAG, 07.09.2025

10:00 Uhr *Kickboxen*
12:00 Uhr *Blaskapelle Isen*
19:00 Uhr *Blechblon*



Festzelt SPEISEKARTE 2025



Bayerische BROTZEIT

ERDINGER WURSTSALAT 12,90 €

von der mageren Regensburger aus der eigenen Wirtsmetzgerei, mit roten Zwiebeln und Essiggurken vom bayerischen Feld, pikant angemacht, bayerischer Käse von der Bio-Käserei Wohlfahrt und Bauernbrot. (g, k)

BAYERISCHES KÄSEPOTPOURRI 19,50 €

mit cremigem Obazdn g.g.A. und verschiedene Käse-Sorten von der Bio-Käserei Wohlfahrt, garniert mit bayerischen Trauben, Essiggurken und Radieserl. Dazu empfehlen wir Brezen oder Bauernbrot. (f, k)

BAYERISCHER OBAZDA 11,50 €

mit roten Zwiebeln vom bayerischen Feld, Radieserl-Scheiben und Schnittlauch und einer Breze. (g, k)

BRAUHAUS BROTZEITBRETTL p. P. 16,50 €

Für 2 Personen: feine Leberwurst, Kochschinken, ERDINGER Weißbier-Kugel nach einem besonderem Rezept vom unserem Metzgermeister Andi, Rohgeräuchertes und Leberkäs aus der hauseigenen Stiftl-Metzgerei, cremiger Obazda g.g.A., bayerische Käsevariation von der Bio-Käserei Wohlfahrt, ausgarniert mit Schnittlauch, bayerischen Weintrauben, Tomaten und Cornichons, dazu Bauernbrot und Breze aus der Backstube. (a1, a2, g, k) [11]

BIO-EMMENTALER VOM LAIB 10,50 €

200g, besonders feinwürzig und einzigartig im Geschmack. Dazu empfehlen wir eine Wiesnbreze aus der Backstube. (g)

Aus der BACKSTUBE

KLEINE BREZE (A1) 2,90 €

GROSSE BREZE (A1) 6,50 €

2 SCHEIBEN BAUERNBROT (A1) 2,90 €

SEMME (A1) 1,50 €

PORTION BUTTER (a) 1,50 €



Erdinger FESTSCHMANKERL

HALBES GQB GRILL-HENDL 17,50 €

Masthähnchenfleisch aus dem Programm "Geprüfte Qualität Bayern", fein gewürzt und knusprig gegrillt. (g)

STIFTL'S WÜRSTL-TRIO 18,50 €

wir servieren aus der hauseigenen Stiftl-Metzgerei würzige Rostbratwurst, Krainer und Curry-Griller von unserem Metzgermeister Andi auf Specksauerkraut und hausgemachtem Kartoffelstampf. (g, i, k) [4, 5, 7]

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 27,50 €

bestes bayerisches Kalbfleisch aus der Oberschale in Butter gebraten, dazu Kartoffel-Gurken-Salat und kalt gerührte Preiselbeeren. (a1, c, g)

BAYERISCHER SCHWEINSBRATEN 18,90 €

mit Schweinefleisch vom bayerischen Hof mit einer würzigen Schweinsbratensoße und Kartoffelknödeln. (a1, g, i)

HALBE HINTERE SCHWEINSHAXE 19,90 €

vom bayerischen Schwein im Ofen knusprig gebraten, serviert mit würziger Schweinsbratensoße und Kartoffelknödeln. (a1, g, i)

OFENWARMER LEBERKAS 13,50 €

Kartoffel-Gurken-Salat mit mittelscharfem Senf. (k, 4, 5, 7)



BÖFFLAMOTT 26,50 €

mit bestem Rindfleisch (Rinderbraten) nach bayerischem Rezept, serviert mit kalt gerührten Wildpreiselbeeren und Serviettenknödeln. (a1, i)

STIFTL'S BERÜHMTE "KÄLBERNE FLEISCHPFLANZERL" 16,80 €

vom bayerischen Kalb mit Bratensoße und Kartoffel-Gurken-Salat, dekoriert mit Cocktailtomaten. (a1, c, g)

STIFTL'S CURRYWURST 15,20 €

hausgemachte Currywurst in einer würzig-fruchtigen Currysoße mit Pommes frites. (4, 5, 7)

SAURES LÜNGERL 12,80 €

Ein traditionelles Gericht aus zart gekochter Kalbslunge, verfeinert mit einer würzigen, leicht säuerlichen Sauce, serviert mit Semmelknödeln. (a1, i, k)

NIEDERBAYERISCHE ENTE

Viertel Ente 23,50 €

Halbe Ente 37,50 €

vom Geflügelhof Lugeder, knusprig und würzig gegrillt mit Blaukraut, Kartoffelknödeln und Orangen-Enten-Soße (a1, g, i)

Als BEILAGE

BEILAGENSALAT (a1, c) 5,20 €

KARTOFFEL-GURKEN-SALAT 5,20 €

SPECKKRAUTSALAT 5,20 €

SPECKSAUERKRAUT 5,20 €

BLAUKRAUT 5,20 €

KARTOFFELKNÖDEL (a1, g) 5,20 €

GROSSE PORTION POMMES 7,00 €



Vegan & VEGETARISCH

BAYERISCHE KÄSESPÄTZLE 15,90 €

Handgeschabte Spätzle vom Scheicherhof mit würzigem Bergkäse von der Bio-Käserei Wohlfahrt, Röstzwiebelringe und Schnittlauch. (a1, c, g)

BERGKÄSE-BREZKNÖDEL 16,90 €

mit Rahmschwammerl und Wildkräuter. (a1, c, g)

VEGANE CURRYWURST 16,20 €

Vegane Currywurst in einer würzig-fruchtigen Currysoße mit Pommes frites.

ERDINGER WEISSBIER-SALAT 18,20 €

Bayerischer Salat der Saison mit Gurken, Tomaten, Schwammerl, Apfel und Brezn-Croûtons in Weißbierdressing. (a1, c, g)

Süße SÜNDE

ALTBAYERISCHER KAISERSCHMARRN 15,80 €

karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Zwetschkenröster im Reindl serviert (a1, c, g)

ZWETSCHGENKNÖDEL 14,50 €

handgemachte Zwetschgenknödel, dazu Vanillesoße und süße Brösel. (a1, c, g)

APFELSTRUDEL 11,50 €

frisch gebackener Apfelstrudel von der Bio-Bäckerei Gürtner mit Beerenragout, dazu Vanillesoße und gebrannte Mandeln (a1, c, g, hl)

Beilagenänderung 1,50

Alle Preise in EUR inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

ZUSATZSTOFFE:

1: mit Farbstoff · 3: mit Antioxidationsmittel · 4: mit Geschmacksverstärker · 5: geschwefelt · 7: mit Phosphat · 8: mit Süßungsmittel · 11: mit Niträtpökelsalz

ALLERGENE:

a1: Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen) · a2: Roggen · c: Eier und Eiererzeugnisse · g: Milch und Milcherzeugnisse · hl: Mandeln · i: Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k: Senf und Senferzeugnisse · l: Sesamsamen und Sesamerzeugnisse · m: Schwefeldioxid und Sulfite

HINWEIS:

Alle Speisen können Spuren von Nüssen und / oder Schalenfrüchten enthalten. Für eine Allergene Speisekarte fragen Sie bitte unser Servicepersonal.



Please scan code for
English language menu

