



*Schön, daß Sie bei uns sind !*

*Wir freuen uns Sie im Erlhof begrüßen zu dürfen.  
An Feiertagen, Samstags & Sonntags gibt`s außerdem Braten  
Bei Abholung bitte vorbestellen*

---

### *Spezialitätenwochen*

*je nach Jahreszeit bieten wir verschiedene Spezialitäten an.*

*Schweizer Wochen | Fischwochen | Spargelwochen | Hummerwochen  
Lammwochen | Italienische Wochen | Wild-Wochen*

*Liebe Gäste , der Gesetzgeber verpflichtet uns Allergene jeglicher Art zu deklarieren.*

*Da wir eine Kreuzreaktion nicht ausschließen können, erklären wir, daß jedes Gericht Spuren von Eiern, Milchprodukten, Krebstieren, Gluten, Nüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesam, Lupinen, Weichtieren & Sulfit enthalten kann.*

*Wenn Sie von Allergien betroffen sind beraten wir Sie gerne individuell & sachgerecht.*

*Hinweis : Der Umwelt zuliebe verwenden wir Verpackungsbehälter aus Zuckerrohr  
groß 0,60 €                      klein 0,40 €*

*Kostenlos können wir Ihnen gerne Papier zur Verfügung stellen oder Sie bringen selbst Boxen mit*



## Suppen

bayerische *Leberknödelsuppe* 4,00 €

*klare Rinderkraftbrühe* 4,00 €  
mit Pfannkuchenstreifen & Gemüserauten

## Vorspeisen & Salate

*Salat Rustika* 16,90 €  
mit mediterranem Gemüse,  
frischem Parmesan & gewürfeltem Rinderfilet

*kleiner Beilagen-Salatteller* 3,90 €

*bunter Blattsalat* in Balsamiko-Dressing 11,50 €  
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,  
dazu reichen wir Weißbrot

*Salat „Melison“* 9,90 €  
bunter Salat in kräftigem Balsamiko-Dressing,  
serviert mit Ei, Schinken- & Käsestreifen

Suppen & Vorspeisen



## *vom Fisch*

*gebratenes Zanderfilet* 17,50 €  
*serviert auf buntem Gemüse mit Rieslingsoße,  
dazu reichen wir Reis-Timbal*

## *ohne Fleisch*

*hausgemachte Mafaldine* 12,90 €  
*(breite Nudeln)*  
*mit kleinem Gemüse, verfeinert mit hausgemachter Pesto  
und frischem Parmesan, dazu buntem Salat*

*Rösti „Vegetarische Art“* 15,50 €  
*mit risolierem Gemüse & Käse überbacken, dazu bunten Salat*

*Vegan auf Anfrage*

**Fisch & ohne Fleisch**





## vom Rind / Steaks

<b>Rumpsteak</b>	mit Salatteller und wahlweise pommes frites, Rosmarin- Brat- oder Folienkartoffeln	18,90 €
<b>Zwiebelsteak</b>		19,50 €

<b>Roastbeef vom schwarzen Angus ca. 300g</b>		24,90 €
serviert mit Grill-Gemüse & Kartoffelgratin		

<b>Filet-Steak ca. 250g</b>		26,90 €
wahlweise serviert mit pommes frites, Rosmarin-, Brat- oder Folienkartoffeln		

<b>T-bone Steak vom bayrischen Fleckvieh</b>		28,90 €
(Roastbeef & Filet am Knochen) ca. 600g wahlweise serviert mit pommes frites, Rosmarin-, Brat- oder Folienkartoffeln		

<b>Extra-Empfehlung</b>	Salatteller	3,90 €
	Grill-Gemüse	4,30 €

## vom Kalb

<b>Cordon bleu</b>		17,90 €
paniertes Kalbsschnitzel aus der Oberschale gefüllt mit Käse & Schinken, dazu pommes frites & Salatteller		

<b>Wiener Schnitzel</b>		16,90 €
paniertes Kalbsschnitzel aus der Oberschale mit pommes frites & Salatteller		



## Grillspezialitäten

**Grillteller** – Medaillons von Rind & Schwein mit Geflügelspieß  
garniert mit Speck & Grillwürstl, Gemüse & pommes frites 18,90 €

## vom Schwein

**Schweinefilet „Försterin Art“** 14,90 €  
in Pilzrahmsoße, mit hausgemachten Spätzle & Salatteller

**Schweinesteak** mit Schinken, Pilzragout & Käse überbacken,  
dazu Rosmarin-Kartoffeln & Salatteller 14,50 €

**Schweinesteak „Jäger Art“** garniert mit frischen Pilzen 14,50 €  
in dunkler Jus, dazu reichen wir pommes frites & Salat

**Holzfällersteak** – vom Schweinekotelette ohne Knochen – 14,50 €  
mit Röstzwiebeln, Speck & Kräuterbutter garniert,  
serviert mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat & Salatteller

**Schnitzel „Wiener Art“** mit Bratkartoffeln & Salatteller 12,50 €

**Rahmschnitzel** mit hausgemachten Spätzle & Salatteller 12,50 €

## vom Geflügel

**Mais-Hähnchenbrust** knusprig & saftig gebraten 16,90 €  
auf buntem Gemüse mit Rosmarinjus, dazu hausgemachte Mafaldine



## Suppen

bayerische *Leberknödelsuppe* 4,00 €

*klare Rinderkraftbrühe* 4,00 €  
mit Pfannkuchenstreifen & Gemüserauten

*Spargelcremesuppe* mit Räucherlachs-Roulade 5,50 €

## Vorspeisen & Salate

Probier-Portion *hausgeräucherter Schinken* 4,90 €  
trocken mit Meersalz gesalzen mild geräuchert mit Wacholder  
6 Wochen gereift serviert mit Griebenschmalz & Landbrot

*Salat weißem Spargel* 12,50 €  
serviert in Schnittlauch-Eier-Vinaigrette,  
hausgemachtem Lachs-Schinken  
an Salatbouquet mit Kirsch-Tomaten

*Rinder-Carpaccio* 15,90 €  
serviert mit frischen gebratenen Pinienkernen  
und Sakura-Kresse, an Salatbouquet

*Salat Rustika* 16,90 €  
mit mediterranem Gemüse,  
frischem Parmesan & gewürfeltem Rinderfilet

*bunte Blattsalate* in Balsamiko-Dressing 11,50 €  
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen



**Côte de boeuf** ca.550g (Rinderkotelette) 22,90 €  
vom bayrischen Fleckvieh, serviert mit Folien-Kartoffel

## vom frischen bayrischen Spargel

**Salat weißem Spargel** 12,50 €  
serviert in Schnittlauch-Eier-Vinaigrette, hausgemachtem Lachs-Schinken  
an Salatbouquet mit Kirsch-Tomaten, dazu reichen wir Weißbrot

**hausgemachte Pasta** 16,90 €  
in weißer Spargelsoße & frischem buntem Spargel & Gemüse  
serviert mit gebratener Hähnchenbrust

**Spargel „Italienische Art“** 17,90 €  
mit Parma-Schinken & Mozzarella überbacken  
an Carpaccio von Aubergine, Tomate & Zucchini,  
dazu reichen wir Neue Kartoffeln

**Spargel „Wiener Art“** 17,90 €  
paniert, serviert mit Pilzrahmsauce & Neuen Kartoffeln

**Spargel „Bauern Art“** 17,90 €  
mit Speck-Rührei, Bratwürstl & Neuen Kartoffeln

**Spargel „Französische Art“** überbacken 17,90 €  
mit gekochtem Schinken & Brie, dazu Neue Kartoffeln

**Portion frischer Spargel** 15,50 €  
mit Neuen Kartoffeln & zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

dazu empfehlen wir

... kleines Schweinefilet 8,90 €  
... kleines Wiener vom Kalb 9,90 €

Spargel-Karte