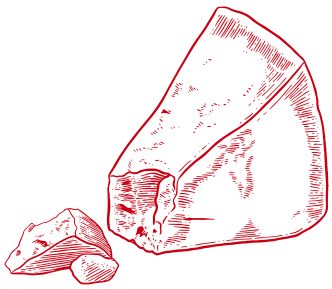
ERHARD
bavaria meets the world

CARPACCIO VOM WEIDEOCHSEN

Zartes, hauchdünn geschnittenes Fleisch,
veredelt mit feinem Olivenöl.
Grana-Padano | Pinienkerne | Rucola
18



KNACKIGE FRISCHE BLATTSALATE

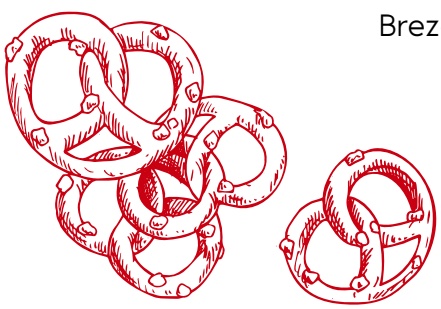
Frische Salatvielfalt, knackiges Gemüse und ein cremiges Joghurtdressing.
Gemüse der Saison | frische Kräuter | Schwarzbrotcroutons
Leicht, erfrischend und der perfekte Auftakt für Ihr Menü.
6

KRAFTBRÜHE VOM RIND

mit Grießnockerl & Wurzelgemüse
Unsere kräftige, klare Rinderbrühe voller Geschmack,
verfeinert mit zarten Grießnockerln und aromatischem Wurzelgemüse.
Natürlich hausgemacht!
Rosengrieß | frische Kräuter | Wurzelgemüse
7

ORIGINAL BAYERISCHE BREZENSUPPE

mit Eierfäden und Schnittlauch
Verfeinert mit zarten Eierfäden und einem Hauch frischen Schnittlauch.
Herzhaft, traditionell und typisch bayerisch!
Brezen-Croûtons | Schnittlauch | Eierfäden
7



ERHARD
bavaria meets the world

ORIGINAL ARGENTINISCHES RINDERFILET

Inklusive einer Beilage Ihrer Wahl

Zart und saftig – erstklassiges Rinderfilet aus Argentinien, perfekt auf den Punkt gebraten und voller intensiver Aromen. Ein Hochgenuss für echte Fleischliebhaber!

Wählen Sie aus einer aromatischen Burgundersauce, einer cremig-würzigen Cognac-Pfefferrahmsauce oder einer klassischen, samtigen Hollandaise – perfekt, um Ihr Filet zu veredeln.

200g | 38
300G | 55

ORIGINAL ARGENTINISCHES LENDENSTEAK

Inklusive einer Beilage Ihrer Wahl

Ein Genuss, der auf der Zunge zergeht. Zart und voller Geschmack – feinste argentinische Rinderlende, saftig gegrillt und unvergleichlich aromatisch.

Wählen Sie aus einer aromatischen Burgundersauce, einer cremig-würzigen Cognac-Pfefferrahmsauce oder einer klassischen, samtigen Hollandaise.

200g | 29
300g | 44

BEILAGEN ZU DEN STEAKS

Bratkartoffeln, Kartoffelpüree, gegrilltes Marktgemüse,
Rosmarinkartoffeln, Pommes frites

5

ZWIEBELROSTBRATEN

Saftig und zart, ein genussvoller Klassiker.

Dazu natürlich goldbraune Röstzwiebeln, herzhaftes Grillgemüse und knusprige Bratkartoffeln

29,90

FILETSPITZEN VOM ANGUSRIND

Umhüllt von einer Cognac-Pfefferrahmsauce, begleitet von Cornichons und Champignons, dazu hausgemachten Eierspätzle und Blattsalate.

29,90

ERHARD
bavaria meets the world

ORIGINAL REGENSBURGER ERHARDI-FLADEN

Das wohl beste gebackene Schnitzel der Stadt!
Knusprig, goldbraun, zart und saftig. So, wie man es nur hier bekommt.
Dazu Oberpfälzer Kartoffelsalat oder knusprige Pommes frites.
19

KOLPING PFANDL

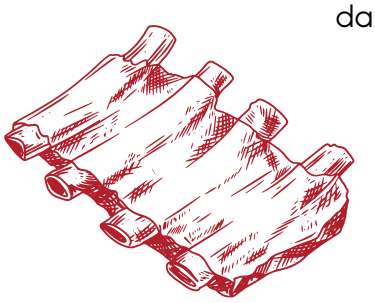
Zarte Schweinemedaillons vom Grill, umhüllt von einer cremigen Schwammerlsauce,
begleitet von buntem Marktgemüse und hausgemachten Eierspätzle.
Herzhaft, traditionell und einfach unwiderstehlich.
26

ZARTER RINDERSCHMORBRATEN

Weich geschmort und unvergleichlich saftig, in aromatischer Burgundersauce.
Unser Rinderschmorbraten zergeht auf der Zunge.
Serviert mit Blaukraut, fluffigen Serviettenknödeln und Wildpreiselbeeren.
27

KNUSPRIGES SCHWEINSBRÜSTL

Außen knusprig, innen saftig – unser Schweinsbrüstl wird mit einer
herzhaften Dunkelbiersauce serviert,
dazu würziges Sauerkraut und flaumige Serviettenknödel.
Ein bayerischer Klassiker zum Genießen!
18



HERZHAFTE & ZARTE RIPPCHEN VOM SCHWEIN

Ofenfrisch und butterzart zugleich!
Serviert mit würzigem Dip, knusprigen Pommes frites und knackigem Salat.
Ein Genuss, der auf der Zunge zergeht!
19

FILET VON DER LACHSFORELLE
vom Fischhof Mulzer

Zartes Lachsforellenfilet „auf den Punkt gebraten“
serviert mit knackigem Marktgemüse
und aromatischen Rosmarinkartoffeln.
Leicht, frisch und voller natürlicher Aromen.
29

KNUSPRIGES ZANDERFILET AUF SPINAT-TAGLIATELLE
vom Fischhof Mulzer

Fein gebratenes Zanderfilet auf zarten Spinat-Tagliatelle, veredelt
mit geschmolzenen Kirschtomaten und einer leichten Zitronensauce.
Frische Aromen und sanfte Säure – perfekt ausbalanciert
und unwiderstehlich lecker!
29

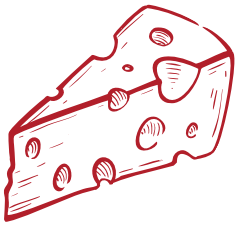
GOLDBRAUN GEBACKENES FILET VOM DONAUWALLER

Zartes Wallerfilet in goldbrauner Panade, serviert mit frischem
Kartoffel-Gurkensalat und hausgemachter Remoulade.
Eine harmonische Kombination aus Frische und feiner Würze!
27

ERHARD
bavaria meets the world

OBERPFÄLZER KÄSESPÄTZLE

Zart schmelzende Käsespätzle, verfeinert mit würzigem Bergkäse
und goldbraunen Röstzwiebeln.
Herzhaft, cremig und genau so, wie sie unsere Gäste lieben!
17

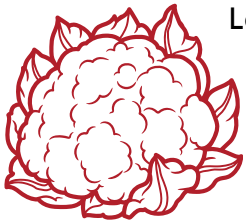


TAGLIATELLE MIT BASILIKUM-PESTO

Frisch zubereitete Tagliatelle, umhüllt von aromatischem Basilikum-Pesto.
Verfeinert mit geschmolzenen Tomaten, vollendet mit gehobeltem Grana-Padano.
Mediterran, leicht und voller Geschmack!
16

DUETT VOM BLUMENKOHL

Knusprig paniertes Blumenkohlschnitzel auf cremigem Blumenkohlpüree,
dazu aromatisches Basilikum-Pesto.
Leicht, raffiniert und rein pflanzlich – ein Genuss ganz ohne Kompromisse!
18



KARTOFFEL-KICHERERBSEN-RAGOUT

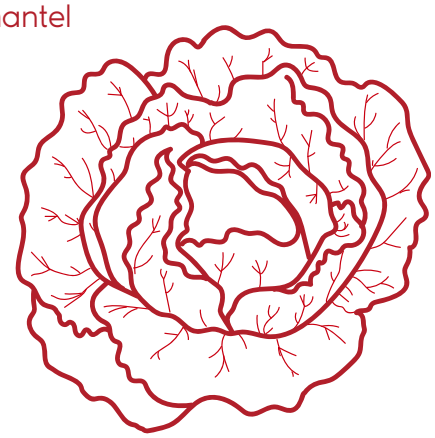
Aromatisches Kartoffel-Kichererbsen-Curry mit frischem Gartengemüse,
verfeinert mit edlen Gewürzen und abgerundet mit knusprig gerösteten Cashewnüssen.
16

KNACKIG FRISCHE BLATTSALATE

Frisch und aromatisch – bunte Blattsalate, liebevoll mariniert mit unserem
hausgemachten Balsamico-Dressing, dazu Baguette.
Leicht, lecker und unwiderstehlich.

Mit zarter Hähnchenbrust im knackigen Kürbiskernmantel
18

Vegan mit gegrilltem Gemüse aus der Region
16

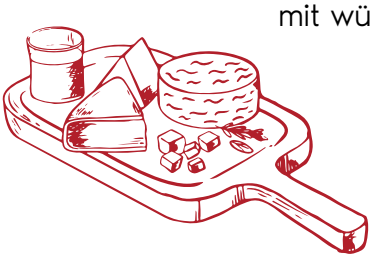


bavaria meets the world.

ERHARD
bavaria meets the world

6 REGENSBURGER BRATWÜRSTEL

Saftige Regensburger Bratwürstel, gschmackig gebraten und serviert
mit würzigem Sauerkraut- dazu der echte Händlmaier-Senf.
Ein bayerischer Klassiker, wie er sein muss!
14



RUSTIKALES BROTZEITBRETTL

Unter anderem mit geräuchertem Schinken, Butterkäse, Obazten,
knackigen Essiggurken, roten Zwiebeln, und Griebenschmalz
Dazu frisches Bauernbrot und die Brotzeit ist perfekt!
16

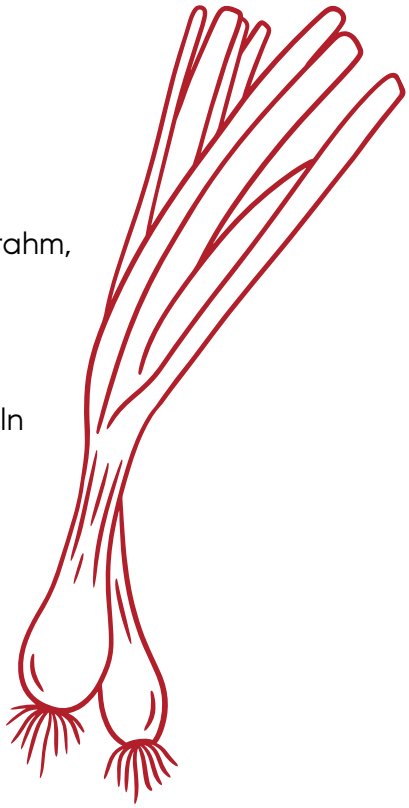
BAYERISCHE FLEISCHPFLANZERL

Saftige Fleischpflanzerl, serviert mit kräftiger Dunkelbiersauce
und gschmackigem Oberpfälzer Kartoffelsalat.
Herzhaft, traditionell und einfach guad!
16

KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT SAUERRAHM

Dünner, knuspriger Flammkuchen, mit cremigem Sauerrahm,
belegt mit roten Zwiebeln und würzigem Käse.
Kross, aromatisch und einfach unwiderstehlich!

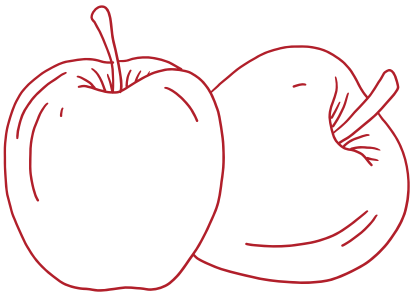
Mit knusprigem Speck und frischen Frühlingszwiebeln
oder
geräuchertem Lachs mit saftigen Kirschtomaten.
17



ST. ERHARD
bavaria meets the world

LUFTIGER KAISERSCHMARRN „ST. ERHARD“

Direkt aus der Pfanne mit Amaretto flambiert,
serviert mit fruchtigem Apfelmus und cremigem Vanilleeis.
Warm, süß und einfach himmlisch!
12



HIMMLISCHES NOUGAT-DUETT

Cremige Nougat-Mousse trifft auf saftigen Brownie,
begleitet von fruchtigen Ingwerkirschen.
Eine harmonische Kombination
aus süßer Verführung und feiner Schärfe!
12

CRÈME BRÛLÉE MIT HIMBEERSORBET

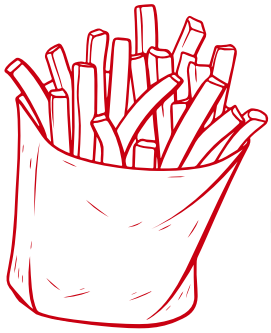
Karamellisierte Crème Brûlée mit zarter Vanillenote
und einer knusprigen Zuckerkruste,
dazu fruchtig-frisches Himbeersorbet.
Eine perfekte Balance aus Süße und Frische!
12

ERHARD
bavaria meets the world

WAS DAS KINDERHERZ BEGEHRT,
IST UNS JEDE MÜHE WERT!

Mit Liebe gekocht!
Alle Gerichte werden frisch und mit hochwertigen Zutaten zubereitet, denn unsere Jüngsten verdienen nur das Beste!

Hausgemachte Spätzle mit Sauce
Zarte Spätzle in einer feinen, cremigen Sauce – einfach lecker und genau richtig für kleine Genießer.
7



Gebackenes Schnitzel mit Pommes
Knusprig gebratenes Schnitzel, dazu goldgelbe Pommes frites.
Ein Klassiker, den Kinder lieben.
10

Gebackene Hähnchenstreifen mit Pommes
Goldbraun gebacken, dazu knusprige Pommes
Perfekt für kleine Abenteurer.
10

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree oder Pommes
Knusprige Fischstäbchen, wahlweise mit cremigem Kartoffelpüree oder knusprigen Pommes – frisch und lecker.
10

NACHSPEISE

Pfannkuchen mit Marmelade oder Nutella
Fluffige Pfannkuchen, gefüllt mit fruchtiger Marmelade oder süßem Nutella.
Ein Genussmoment für Alle!
9

bavaria meets the world.