

Kulinarisch genießen

BAYERISCHE WIRTSHAUSKULTUR



LANDKREIS
ERDING





Bayerische Wirtshauskultur

Bereits im Mittelalter bildeten sich sogenannte Tafernwirtschaften, eine alte Bezeichnung für eine Gaststätte. Wer Wirt einer solchen Tafernwirtschaft war, hatte das Tafernrecht inne und durfte somit selbst backen, brauen und Schnaps brennen.

Das Wirtshaus diente aber nicht nur zur Lebensmittelversorgung, sondern wurde auch als Poststelle, Theaterbühne oder für die Familienfeier genutzt sowie als sozialer Treffpunkt politischer oder philosophischer Diskussionen wahrgenommen.

Bei einem Schluck Bier, einer frischen Brez'n und reschen Schweinshaxe erleben Einheimische und Gäste diese bayerische Geselligkeit und Gemütlichkeit noch heute - und führen so eine jahrhundertealte Tradition fort.

Bis heute ist das Wirtshaus ein Ort der Begegnung für Jung und Alt.



Liebe Bürgerinnen und Bürger, liebe Gäste,

die Wirtshauskultur gehört zu Bayern wie die Weißwurst, das Weißbier und die Lederhosn. Urig-e Wirtshäuser sind das Sinnbild bayerischer Gemütlichkeit und zählen seit dem Mittelalter zur bayerischen Tradition.

Im Landkreis Erding finden Sie eine Vielzahl an Gasthäusern, die diese jahrhundertealte Tradition fortführen und mit der Moderne vereinen. In unseren Wirtschaften erleben Sie nicht nur eine besondere Kulinarik, sondern auch ein außergewöhnliches Ambiente.

Genießen Sie die Gaumenfreuden unserer heimischen Küche und entdecken Sie einzigartige Köstlichkeiten, wie z. B. Hauberlinge oder die Hinterberger Torte, die ihren Ursprung im Landkreis Erding haben. Nicht nur unsere Wirte überzeugen mit Vielfalt und Qualität, auch unsere Lebensmittelerzeuger weisen eine reichhaltige Produktpalette hochwertiger und sorgfältig hergestellter Produkte auf.

Die Leidenschaft zur Heimat, können Sie in jedem Gericht entdecken. Genießen Sie also die bayerische Wirtshauskultur im Landkreis Erding – ein Garant des leiblichen Wohls.

Ihr Landrat

A stylized, handwritten signature in black ink, which appears to read 'Janz'.

Martin Bayerstorfer



Inhalt

- 7 Der Stammtisch
- 10 Bierkrugtresor
- 11 Unsere bayerischen Gaststätten
- 60 „echt erding“
- 62 Rezepte & Schmankerl
- 66 Genussort Oberes Isental
- 71 Bayerische Begriffe aus dem Wirtshaus
- 72 Impressum

**„Das Leben ist ein Schönes,
wenn es durch eine
Reihe interessanter
Wirtshäuser führt.“**

Prof. Dr. Gerald Wetzel



„Do hockan de, de oiwei do hockan!“

(Da sitzen die, die immer da sitzen)

Am Stammtisch wurden soziale Beziehungen gepflegt sowie Neuigkeiten ausgetauscht.

Nicht jeder durfte am Stammtisch platznehmen. Er war den örtlichen Honoratioren wie dem Bürgermeister, Arzt, Apotheker, Lehrer, Förster oder wohlhabenden Bauern vorbehalten.

Nach dem sonntäglichen Kirchgang traf man sich zum „Früh-schoppen“ oder man kam abends zum Kartenspiel zusammen. Nicht selten tönen noch heute kryptische Begriffe wie „Wenz“, „Solo“ und „Schmier“ oder die drei „Kritischen“ durch bayerische Wirtshäuser. Dass es sich hierbei um Spielbegriffe, der für unsere Heimat typischen Kartenspiele „Schafkopf“ und „Watten“ handelt, weiß nur ein echter Bayer. Beide Spiele sind seit Anfang des 19. Jahrhunderts in der bayerischen Tradition und somit mit der Wirtshauskultur fest verwurzelt.

Heute treffen sich die Einheimischen – egal aus welcher sozialen Schicht – immer noch regelmäßig zum Stammtisch. Im Vordergrund stehen nun vor allem Zusammengehörigkeit, Vertrautheit und gemeinsame Interessen.



**Eine wahrhaftige und
gute Küche besteht zu
neunzig Prozent aus
hochwertigen und frischen
Zutaten und
zu zehn Prozent aus
Phantasie.**

Paul Bocuse

Bierkrugtresor

Nicht nur im berühmtesten Brauhaus der Welt, dem Hofbräuhaus in München, zählt man zu dem engsten Kreis des Stammtisches, ergattert man sich ein Fach im Bierkrugtresor.

Auch in Erding wird diese Tradition gelebt. Jedes Fach ist mit einem Schloss versehen und jeder Stammgast hat seinen eigenen Schlüssel. Betritt der Stammgast das Lokal, holt er seinen Bierkrug aus dem Fach, spült ihn aus und stellt ihn auf den Tisch.

Die Bedienung nimmt in mit zur Schänke, füllt ihn und bringt ihn an den Tisch zurück.

Verlässt der Gast das Wirtshaus wieder, muss er dafür sorgen, dass seinen Krug sauber in sein Fach gelangt.



Unsere bayerischen Gaststätten

Bockhorn

■ Bräustüberl Grünbach



Graf-Seinsheim-Str. 21 • 85461 Bockhorn
Tel. 08122 - 9 41 80 72
info@braustueberl-gruenbach.de
www.braustueberl-gruenbach.de

Öffnungszeiten:
Mi bis Sa 11.30 - 22 Uhr
So 11.30 - 21 Uhr

Im Sommer tägliche Grillaktionen auf unserem Holzkohlegrill „Dirty Harry“ im Biergarten. Zwei Räume für Veranstaltungen bis 90 Personen stehen zur Verfügung.

Dorfen

■ Beim Wirt z'Loh



Loh 6 • 84405 Dorfen
Tel. 08082-5211
gasthaus-lohmeier@gmx.de
www.wrtzloh.de

Öffnungszeiten:
Do bis Sa 18 - 23 Uhr,
So 11.30 - 21 Uhr

Der „Wirt z'Loh“ ist ein kleines Speiselokal auf dem Land mit traditionell-bayrischen Schmankerln auf der Speisekarte. Kommen auch Sie vorbei und genießen Sie die urige Gemütlichkeit im alten Rossstall oder im Bierkammerl!

Traditionsveranstaltungen wie Kirchtabierprobe (Kirchweih) und Kaffee-krantz; Altes Bier

Dorfen

■ Landhaus Hinterberg Hotel & Restaurant



Hinterberg 1 • 84405 Dorfen
Tel. 08081-517
info@landhaus-hinterberg.de
www.landhaus-hinterberg.de
Öffnungszeiten:
Mi bis Fr 17 - 23 Uhr,
Sa, So 11.30 - 23 Uhr

In unserem historisch gewachsenen Dreikanthof, nur 7 km von Dorfen und zirka 20 Autominuten von der Messe München und dem 40 Autominuten vom Flughafen München entfernt, dürfen Sie sich vom ersten Moment an wohl und herzlich willkommen fühlen. Ob nach einem anstrengenden Arbeitstag, für einen Kurzurlaub mit der Familie oder ein romantisches Wochenende zu zweit. Ayurveda-Menü-Abend von April-Dezember an verschiedenen Donnerstagen. Nur mit Reservierung!

Eitting

■ Landgasthof Alter Wirt



Wir haben Salat und Gemüse aus eigenem Anbau. Für Hochzeiten, Feiern jeglicher Art haben wir für Sie Nebenräume, geeignet von 20 bis zu 150 Personen.

Nach Ihren Wünschen stellen wir Ihr Menü und Tischdekorationen zusammen, wir beraten Sie gern.

An warmen Tagen ist für Sie unser überdachter Biergarten geöffnet.



Eitinger Str. 10 • 85462 Gaden
Tel. 08761-330546
info@alterwirt-gaden.de
www.alterwirt-gaden.de
Öffnungszeiten:
Mo bis So 9 - 24 Uhr

Erding

■ Erdinger Weißbräu



Das im Herzen der Altstadt gelegene frühere **Brauhaus**, dessen Historie bis in das Jahr 1537 zurückreicht, bietet eine gemütliche Atmosphäre für jede Gelegenheit. Von der Wirtsfamilie bereits in zweiter Generation geführt, vereint das Haus Tradition und Gastfreundschaft, was sich auch im einzigartigen Ambiente unserer historischen Stüberl und den gepflegten Hotelzimmern widerspiegelt.

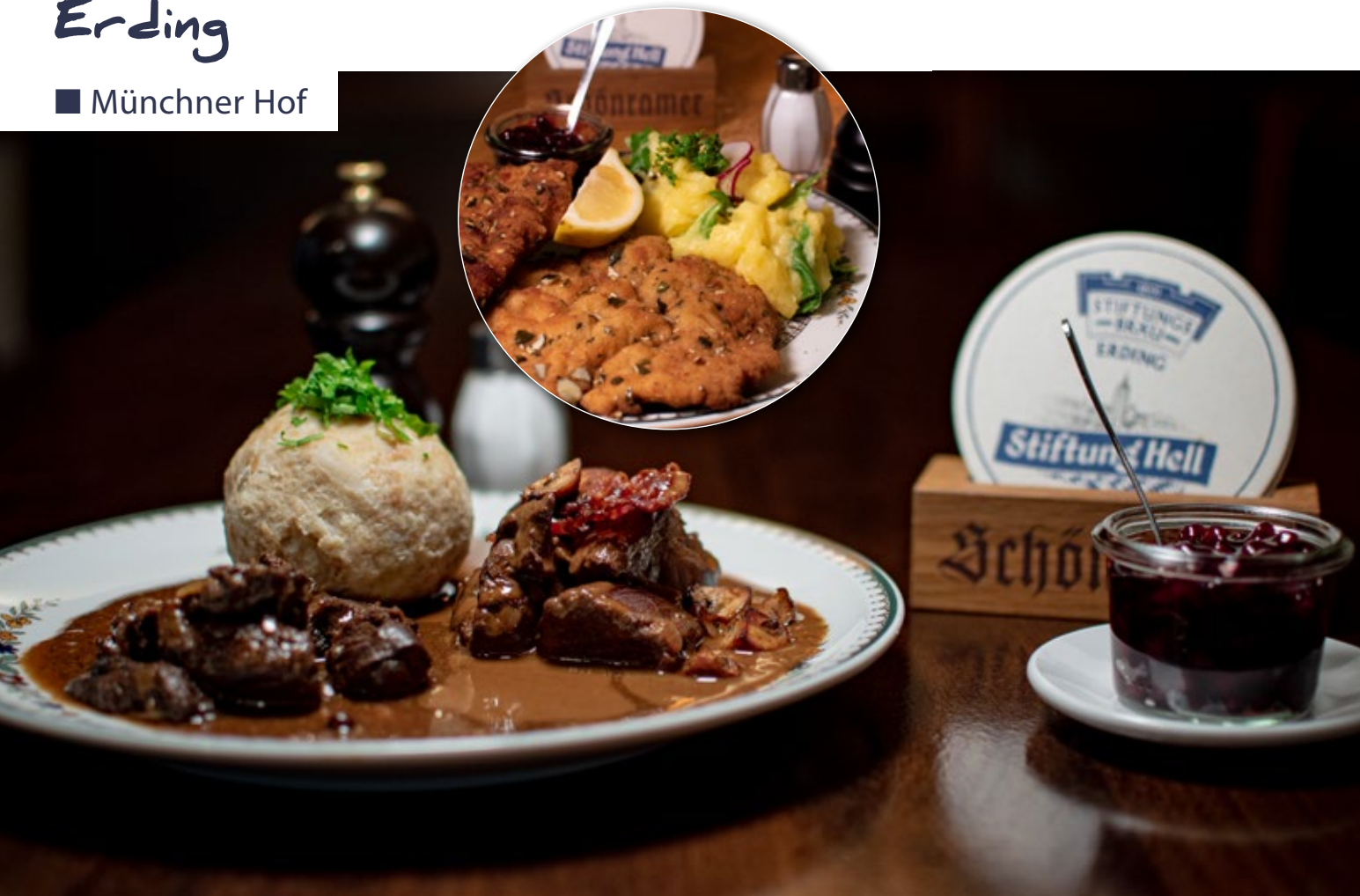
Spüren Sie den Herzschlag eines bayerischen Wirtshauses und genießen Sie Bierspezialitäten & bayerische Schmankerl. Gern verwöhnen wir unsere Gäste auch bei festlichen Anlässen und Feiern aller Art. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Langezeile 1 - 3 • 85435 Erding
Tel. 08122-880010
erding@hotels-erding.de
www.hotels-erding-erding.de
Öffnungszeiten:
Mo - Do 11.30 - 23 Uhr,
Fr 11.30 - 24 Uhr,
Sa 10 - 24 Uhr, So 10 - 23 Uhr

Erding

■ Münchner Hof



Münchener Straße 25
85435 Erding
Tel. 08122-892380
servus@muenchnerhof-ed.de
www.muenchnerhof-erding.de
Öffnungszeiten:
Mi bis Sa 18 - 1 Uhr

Im Wirtshaus Münchner Hof wollen wir unseren Gästen zeigen, dass man gute Qualität einfach schmeckt. Heimische Produkte aus der Region für die Region. Unsere Ware beziehen wir ausschließlich aus der Region und unsere Speisen stellen wir klassisch und ehrlich her.

Im heimischen Jagdrevier erlegen wir unser Wild selbst, verarbeiten und bereiten alles eigenverantwortlich zu.

Besonderheiten: Wild aus eigener Jagd; große Bierauswahl.

„Bayerische Wirtshauskultur hält Leib und Seele zusammen.“

Martin König, der Kreuzederwirt

Essen, das ist in Zeiten von Pizza und Pasta, in der Ära des schnellen Snacks, im Wirtshaus Kreuzeder sehr viel mehr als nur Nahrungsaufnahme. Hier, in den stilvoll renovierten historischen Gemäuern, wird gespeist und genossen, wird gefeiert und geratscht, werden Leib und Seele zusammengehalten. Um diesen hohen Anspruch an die Gastronomie erfüllen zu können, haben der ambitionierte Wirt und seine Mitarbeiter ein ganz besonderes Ambiente für g'schmackige und bekömmliche bayerische Küche geschaffen. Au-

thentische bayerische Wirtshauskultur eben, der Gastfreundschaft verschrieben, der Qualität verpflichtet und der Liebe zum Kochen verfallen. Jeder Besuch im Wirtshaus Kreuzeder soll etwas Besonderes sein. Daran arbeitet die Mannschaft täglich mit großem Ehrgeiz.

Spezialität und ganz besonders gut:
Ochsenspezialitäten selbst und frisch zubereitet

Zertifikate:
„Ausgezeichnete Bayerische Küche“
seit 1982



Münchener Straße 56
85435 Erding
Tel. 08122-5377
gasthaus.kreuzeder@t-online.de
www.wirtshaus-kreuzeder.de
Öffnungszeiten:
Mo, Di, Do, Fr, Sa und
So 9 - 14 Uhr und 18 - 21 Uhr
Mittwoch Ruhetag

Erding/Bergham

■ Zum Lindenwirt

Im Jahre 1876 wurde der „Lindenwirt“ erstmals urkundlich erwähnt. Aus der Dorfwirtschaft entwickelte sich das Landgasthaus und ist in der vierten Generation in unserer Familie. Eine gemütliche Gaststube, zwei Nebenräume mit Platz für 30 bzw. 120 Personen sowie ein schattiger Biergarten unter alten Linden beherbergt unser Betrieb. Die Nebenräume eignen sich für Hochzeiten, Familien- sowie Betriebsfeiern.



Am Lindenhain 40
85435 Erding – Bergham
Tel. 08122-4200
zumlindenwirt@online.de
www.zum-lindenwirt-bergham.de
Öffnungszeiten:
Mo bis Mi und
Fr bis So 9 - 24 Uhr,
Donnerstag Ruhetag

**Appetit ist die
Luxusausgabe
des Hungers**

Anita Daniel



Gasthof Alte Post, Schwaig

Finsing

■ Finsinger Alm



Almweg 38
85464 Finsing
Tel. 08123-988900
finsingeralm@outlook.de
www.finsingeralm.de
Öffnungszeiten:
Okt bis Dez:
Sa, So 11 - 20.30
ab März: Biergartenbetrieb

Ende der 20er Jahre kamen die ersten Bauarbeiter ins Eicherloher Moos und errichteten für kargen Lohn den Speichersee. Damals entstand eine kleine, bescheidene Baracke als Baukantine, in der sich die Arbeiter mit Brotzeiten versorgten und nach Feierabend noch zusammen saßen, bevor sie mit der Moorbahn wieder zurück nach Ismaning und München fuhren. Auch für die Torfstecher wurde die Kantine ein beliebter Treffpunkt. 1930 bekam sie ihren neuen Namen: Finsinger Alm. In den 50er Jahren wurde dann aus dem Holzbau ein festes Ziegelhaus, das von der Wirtsfamilie Bernauer mit Leben gefüllt wurde. Die Finsinger Alm wurde in den Jahren zu einem Treffpunkt für Jung und Alt, für Radler und Wanderer.

Der Wirt, Josef Ratzesberger, mit Familie & Team führt seit März 2020 die Finsinger Alm. Jeden Tag freuen wir uns über zahlreiche Radler, Wanderer, Biker, Reiter und Ausflügler, aber auch über die immer mehr werdenden Stammgäste, die wir mit unseren ausgesuchten Getränken und handwerklich zubereiteten Speisen verwöhnen dürfen.



Finsing/Eicherloh

■ Gasthof Faltermaier



Torfstraße 10
85464 Eicherloh
Tel. 08123-2871
info@hotel-faltermaier.de
www.hotel-faltermaier.de
Öffnungszeiten:
Mo bis Sa 17 - 23 Uhr

Herrlich gelegen, im Finsinger Moos, zwischen München und Erding. Ein schönes Essen, ein zünftiger Biergartenbesuch, ein entspanntes (Thermen-)Wochenende oder eine unvergessliche Feier - bei uns finden Sie den perfekten Rahmen.

Unsere Küche bietet Ihnen gut bürgerliche, bayerische Küche sowie internationale Spezialitäten. So abwechslungsreich die Speisekarte, so vielfältig sind auch unsere Räumlichkeiten nutzbar.

Die Gaststube und unser uriges bayerisches Stüberl bieten jeweils Platz für 40 Personen. In den Sommermonaten lädt zusätzlich unser Biergarten mit seinen hochgewachsenen Kastanien zum Verweilen ein.

**AUTHENTISCH
REGIONAL
RAFFINIERT**

Genießen Sie unvergleichlichen Flair, lassen Sie sich fallen und entfliehen Sie dem Alltag in den Genuss der Sinne. Fühlen Sie sich wie zu Hause in familiärer Atmosphäre in der alten Sportgaststätte 1946. Moderne Kreationen nach urtypischen bayrischen Rezepturen. Bei uns kocht der Chef höchst persönlich und sein freundliches Personal steht Ihnen ganz und gar zur Verfügung.

Dieser höchst professionelle Service garantiert Ihnen einen bestimmt angenehmen und unvergesslichen Aufenthalt im SchmankerlWerk. Überzeugen Sie sich und kommen Sie vorbei.

Zertifikate: Küchenmeister als Spitzenkoch ausgezeichnet im „Gault Millau points“, A la Carte „stars“, Falstaff „fork“, Schlemmeratlas „spoon“, Spitzenkoch bei Heinz Winkler



Hauptstraße 34
85659 Forstern
Tel. 08124-529187
info@schmankerlwerk.de
www.schmankerlwerk.de
Öffnungszeiten:
Mi bis Fr 11.30 - 14 Uhr und
17 - 21 Uhr, Sa, So 11.30 - 21 Uhr

Fraunberg

■ Gasthaus Rauch

Das Gasthaus Rauch blickt auf eine über 100-jährige Geschichte zurück und ist ein Familienbetrieb in vierter Generation.

Sowohl der Service, als auch die Küche sind fest in Familienhand.

Deftige Hausmannskost und feine Schmankerl aus regionaler und saisonaler Küche genießen Sie im Gasthaus Rauch.

Vom Genießen zu zweit, bis hin zur großen Familien- oder Hochzeitsfeier, in unserem Hause sind Sie in den besten Händen.

Mit viel Liebe und Geschmack machen wir Ihren Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Kirchstraße 17
85447 Fraunberg/Grucking
info@gasthaus-rauch.de
www.gasthaus-rauch.de
Öffnungszeiten:
Mo, Do u. Fr 17 – 23 Uhr,
Sa 15 – 23 Uhr,
So 11 – 23 Uhr



Lengdorf

■ Gasthaus Obermaier



Unser Betrieb ist ein ursprüngliches Wirtshaus, das schon seit 100 Jahren besteht.

Die im Jahr 1910 errichtete Gaststätte wird nun in dritter Generation von Thomas und Anneliese Obermaier geführt.

Von-Preysing-Straße 5
84435 Lengdorf
Öffnungszeiten:
Di und Fr 16 -23 Uhr

Oberding/Schwaig

■ Hotel Gasthof Alte Post



Freisinger Straße 50
85445 Oberding/Schwaig
Tel. 08122-5259
info@altepost-schwaig.de
www.altepost-schwaig.de
Öffnungszeiten:
Mo bis Fr 17 - 23 Uhr



Tradition und altbayerisches Ambiente wird im Gasthof „Alte Post“ in Schwaig Seit über 200 Jahren gelebt. Die bayrische Gemütlichkeit spiegelt sich insbesondere in unserer rustikalen Gaststube wieder. Unsere täglich wechselnde Speisekarte überrascht neben der Vielfalt der Schmankerl insbesondere durch die Schwungvolle Handschrift der Wirtin. Absolut urbayrisches Biergartengefühl erlebt man im Schatten unserer riesigen Kastanienbäume, wie anno dazumal. Außerdem bietet unser Haus komfortable Einzel- sowie 8 Doppelzimmer mit modernster Ausstattung an.

Oberding

■ Gasthaus Neuwirt

Hauptstraße 20
85445 Oberding
Tel. 176 - 21 20 86 20
info@martin-irl-catering.de
www.martin-irl-catering.de
Öffnungszeiten:
Do und Fr 18 - 24 Uhr

Die Leidenschaft fürs Kochen habe ich von meiner Oma. Sie prägt die Rezepte: Traditionell angehaucht, kräftig und vogelwild, aber gleichzeitig bodenständig.



Wir verarbeiten frische Erzeugnisse direkt vom Hof. Mit der Region Eitting und dem Landkreis Erding sind wir eng verwurzelt, aber auch tolerant und weltoffen - bayerisch eben. Wir sind ein familiärer Betrieb, der auch auf Business und privates Catering sowie auf die Organisation von Veranstaltungen spezialisiert ist.

Besonderheiten: Fleisch vom eigenen Hof; hauseigene Süßspeisen sowie Torten, da der Inhaber Konditormeister ist.

**Ist der Magen satt,
wird das Herz fröhlich.**

Deutsches Sprichwort



Pastetten

■ Der Kramerwirt



Der Kramerwirt ist eine Tafernwirtschaft, in der man sich drinnen und draußen wohl fühlt. Das Restaurant bietet bis zu 75 Plätze, der Biergarten ca. 120 Plätze unter dem alten Baumbestand.

Das Angebot reicht von einer schönen Mahlzeit bis zu einem mehrgängigen Menü. Im Biergarten bieten werden bayrische Schmankerl, auch aus der hauseigenen Metzgerei angeboten. Dabei legen die Wirtsleute großen Wert auf saisonale und regionale Produkte, nach Möglichkeit in Bioqualität. Alles wird frisch zubereitet, ohne Tiefkühlkost und Fertiggerichte.

Ergänzt wird das Angebot durch Kulturveranstaltungen, Musik und Lesungen sowie kulinarische Aktionen.

Besonderheiten: hauseigene Metzgerei; Kulturveranstaltungen wie Hoagarten



Erdinger Straße 27
85669 Pastetten
Tel. 08124 - 71 04
post@derkramerwirt.de
www.derkramerwirt.de
Öffnungszeiten:
Mi bis Sa 17 - 23 Uhr,
So 11.30 - 23 Uhr



Sankt Wolfgang

■ Gasthaus zum Schex

Unser „Wirtshaus“ wurde seit 1985 bei allen von der bayrischen Staatsregierung ausgeschriebenen Wettbewerben „Bayrische Küche“ als eines der besten Wirtshäuser in ganz Bayern ausgezeichnet. Eine schnörkellose Küche mit frischen Produkten aus der Region und ein ausgezeichnetes Preis-Leistungsverhältnis waren die Hauptkriterien dafür. Die täglich wechselnde Speisekarte lässt die Liebe des Chefs zu frischem Fisch und frischem Gemüse erkennen.

Hauptlieferant für unsere Schmankerl ist natürlich die eigene Metzgerei. Kalbsbries mit Steinpilzen, Ochsenbackerl, gebackener Kalbskopf, Tafelspitz, Kalbszünge mit frischem Spargel oder Kalbsfilet mit Trüffelbutter, nur ein kleiner Auszug aus unseren Gerichten, die sich natürlich auch am Rhythmus der Jahreszeiten orientie-

ren. Wild und Geflügel beziehen wir von den Bauern und Jägern aus der Umgebung.

Unsere gut sortierte Weinkarte bietet Ihnen edle Tropfen aus deutschen, österreichischen, französischen und italienischen Anbaugebieten. Schnäpse kommen von der Brennerei Zehner aus St. Wolfgang. Gerne gehen wir auf Ihre persönlichen Wünsche ein.

Zertifikat: Seit 1985 durchgehend ausgezeichnet beim Wettbewerb „Bayrische Küche“, als eines der besten bayerischen Wirtshäuser – Goldmedaille bzw. 3 Rauten (Ausgezeichnete bayerische Küche in Bestform)

Besonderheiten: Historisches, altbayerisches Wirtshaus, in dem früher Gericht gehalten wurde, Gaststube = Richterspruch



Hofmarkstraße 1
84427 Sankt Wolfgang
Tel. 08085-205
zumschex@t-online.de
www.schex-das-wirtshaus.de
Öffnungszeiten:
Do und Sa 17 - 24 Uhr,
Fr, So und feiertags 9 - 24 Uhr



Sankt Wolfgang

■ Gasthaus & Pension Obermaier

Unser Gasthaus mit Pension ist ein familiengeführtes Wirtshaus und befindet sich in einem idyllischen Gemeindeteil von Sankt Wolfgang. Seit Fertigstellung der A94 sind Sie noch schneller in München und Umgebung (München Zentrum 35 Min. / Messegelände Riem 25 Min. / Münchner Flughafen 30 Min. / Therme Erding 20 Min.).

Die Anschlussstellen Lengdorf und Dorfen liegen nur wenige Kilometer von uns entfernt. Unser Saal oder die „Pils Schupfa“ sowie unser überdachter Biergarten sind bestens für Feierlichkeiten aller Art geeignet.

Alle Gästezimmer sind freundlich und sehr geschmackvoll eingerichtet und verfügen über TV, WLAN, Schreibtisch, Dusche und WC. Für unsere Gäste befindet sich ein großer Parkplatz vor unserem Haus.

Auf Anfrage stehen Ihnen ebenfalls Tiefgaragenstellplätze zur Verfügung.

Wir verwöhnen Sie in gepflegter Gastlichkeit, typisch bayerischem Ambiente und mit traditionell bayerischer Küche.

Besonderheiten:

Fischessen am Aschermittwoch



Isener Straße 1
84427 Sankt Wolfgang
Tel. 08085-1677
info@pension-obermaier.de
www.pension-obermaier.de
Öffnungszeiten:
Mo bis Mi 17 - 22 Uhr und
Fr 17 - 23 Uhr
Sa und So nach Vereinbarung
für Feiern, Tagungen etc.

Taufkirchen/Vils

■ Bergbauerncafé

Mit unserer regionalen Küche, mit frisch ausgewählten Waren und auf die Jahreszeit abgestimmte Speisen, verwöhnen wir Sie in unserem Café oder auf unserer Sommerterrasse.

Genießen Sie unsere hausgemachten Spezialitäten, wie Schmalzgebäck und Schuxen sowie Brotzeiten und regionale und saisonale bayerische Schmankerl.

Weinberg 1
84416 Taufkirchen Vils
Tel. 08086-1259
bergbauerncafe@web.de
www.bergbauerncafe.de
Öffnungszeiten:
Sa 14 - 19 Uhr,
So 13 - 19 Uhr



Walpertskirchen

■ Hallnberg Restaurant & Garten



Hallnberg 2
85469 Walpertskirchen
Tel. 08122-99430
info@hallnberg.de
www.landhotel-hallnberg.de
Öffnungszeiten:
Mo bis Sa 18 - 22 Uhr,
So 11.30 - 17 Uhr

Im „Hallnberg Restaurant & Garten“ in der Gemeinde Walpertskirchen werden Sie täglich mit frischen, regionalen und saisonalen Speisen verwöhnt. Dabei achten wir nicht nur auf die Frische unserer Produkte, sondern auch auf die Qualität der verwendeten Zutaten und Produkte. Unsere Speisekarte bietet Spezialitäten der bayrischen und mediterranen Küche. Unser Serviceteam sorgt mit Freundlichkeit und Fachkompetenz jederzeit dafür, dass keine Wünsche offenbleiben. Eine große Auswahl an nationalen und internationalen Weinen aus unserem Weinkeller runden einen perfekten Abend in Hallnberg ab.

Garten: Genießen Sie die schönen und lauen Sommerabende auf unserer gemütlichen Terrasse. Lassen Sie einfach mal die Seele baumeln während wir Sie mit unseren saisonalen Speisen, guten Weinen und kalten Bieren verwöhnen.

Besonderheiten: Grillabende, Location für Feiern und Veranstaltungen, Cateringservice

Wartenberg

■ Schweiger's Landgasthof

Lassen Sie sich in unserem traditionsreichen, idyllisch gelegenen Haus rundum verwöhnen. In unserem gemütlichen Gewölberestaurant servieren wir typische regionale Schmankele auf höchstem Niveau, gepaart mit unserem charmanten Service lassen wir keine Wünsche offen.

Aus frischen und regionalen Zutaten, immer den Jahreszeiten angepasst, zaubert unser Küchenteam kulinarische Köstlichkeiten. Ebenso verzichten wir bewusst auf Weine aus fernen Ländern und beschränken unser Angebot auf Weine aus Deutschland und Österreich.

Zertifikate: 2018/2019 & 2019/2020 unter den 900 besten Restaurants Deutschlands im Gusto Restaurantführer

Besonderheiten: Eventstadel für bis zu 180 Personen; angeschlossenes Hotel



Manhartsdorf 2 – 4
85456 Wartenberg
Tel. 08762-73070
info@schweigers-landgasthof.de
www.schweigers-landgasthof.de
Öffnungszeiten:
Mo bis Sa 17 - 23 Uhr,
So und feiertags 11.30 - 14 Uhr
und 17 - 23 Uhr

**Kein Genuss ist
vorübergehend.
Der Eindruck,
den er hinterlässt,
ist bleibend.**

Johann Wolfgang von Goethe



echt erding

echt ehrlich. echt regional. echt gut.

Vertrauensvoll
Traditionsbewusst
Nachhaltig
Partnerschaftlich
Bodenständig
Effizient

Regionale Produkte gewinnen immer mehr Bedeutung und haben mittlerweile einen sehr hohen Stellenwert in unserer Gesellschaft. Die Marke „echt erding“ vermittelt den Verbrauchern die Herstellung wunderbarer

und hochwertiger Produkte in der umliegenden Landwirtschaft. Der Weg von der Produktion bis hin zur Verarbeitung ist nachvollziehbar und aufgrund seiner Kürze ist die Frische der Produkte gewährleistet.

**Heimische
Produkte unter
der Marke
„echt erding“**



Rezepte & Schmankerl

Im Landkreis Erding finden Sie kulinarische Besonderheiten, die Ihren Ursprung in der Region haben. Die Rezepte sind bereits weit über die Landkreisgrenze hinaus bekannt.

Schuxen

Zutaten für 8 Portionen:

500 g Weizenmehl, 500 g Roggenmehl, 0,5 TL Salz, 1 Liter Buttermilch, 1 Ei, ½ Würfel Hefe, 50 g Butter, 1 EL Zucker für den Vorteig/Dampferl, Fett zum schwimmend Ausbacken

Zubereitung:

Bringen Sie alle Zutaten auf Zimmertemperatur. Aus Weizenmehl, Hefe, Zucker und etwas angewärmter Buttermilch einen Vorteig/Dampferl herstellen und auf doppelte Größe gehen lassen. Anschließend den Vorteig zu allen anderen Zutaten geben und einen festen Hefeteig herstellen und gut gehen lassen.

Teig auf ein bemehltes Brett legen und länglich ziehen (nicht drücken oder walken). In gleichgroße Stücke schneiden und je ca. handteller groß oval ausrollen (1/2 cm dick).

Die Schuxen abdecken und nochmals gehen lassen bevor sie im heißen Fett ausgebacken werden. Blähen sich die Schuxen im heißen Fett auf, dreht man sie um. Goldbraun gebacken nimmt man sie aus dem Fett heraus und lässt sie auf einem Küchenpapier abtropfen.



Hauberling

Zutaten für 4 Portionen:

250 g Weizenmehl, 250 g Roggenmehl, 1 Würfel Hefe, 20 g Salz, 500 ml dunkles Weißbier (lauwarm), Kümmelsamen, ½ Bund Schnittlauch, Fett zum Ausbacken

Zubereitung:

Aus der Hälfte des Weizenmehls, Hefe und Bier einen Vorteig/Dampferl herstellen und auf doppelte Größe gehen lassen. Alle anderen Zutaten dazugeben und einen weichen Hefeteig herstellen. Teig abdecken und wieder auf doppeltes Volumen gehen lassen. Fett in einer Pfanne erhitzen (es soll ca. 1 cm hoch den Pfannenboden bedecken). Mit einem Esslöffel Stücke vom Teig abstechen, jeweils drei Stücke aneinandersetzen und von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Hasenohren

Zutaten:

*250 g Mehl, 1 Ei, 1 EL Öl, 100 ml Milch, etwas Salz, Fett zum schwimmend
Ausbacken, Puderzucker zum Bestreuen*

Zubereitung:

Aus allen den Zutaten einen festen Teig kneten. Die Milch dabei nach Bedarf zugeben. Den Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen. Dann 2 bis 3 mm dick ausrollen, mit einem Teigrad Dreiecke ausschneiden und die Teigstücke in heißem Öl hellbraun backen.

Dabei soll das Fett so heiß sein, dass die Teiglinge sofort als schöne Polster aufgehen. Die Hasenöhr herausnehmen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestreuen.



Hinterberger Torte - die „Sachertorte des Isentals“

Zutaten:

*8 Eier (abwiegen), die gleiche Menge Zucker (430 gr.), 2/3 Mehl (300 gr.), 2 TL Backpulver,
3 Becher Sahne, 2 EL Zucker, 125 gr. feine Vollmilchschokolade, 70 gr. Sahne..*

Zubereitung:

Aus Eiern und Zucker eine sehr schaumige Masse mit dem Rührgerät herstellen. Das Mehl und Backpulver mischen und löffelweise langsam mit dem Schneebesen unterheben. Aus der Masse 5 Böden backen. Hierbei eine Springform dünn mit Teig einstreichen und nacheinander die einzelnen Teigplatten jeweils 9 bis 10 Minuten backen. Die Böden auskühlen lassen.

Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Jetzt Schicht für Schicht den Kuchen bauen (Teigplatte - Sahne - Teigplatte usw.) Die oberste Schicht besteht aus einer Teigplatte. Die Schokolade mit 70 gr Sahne bei geringer Hitze schmelzen. Etwas abkühlen lassen und dann auf den Kuchen geben.

Genussort Oberes Isental

Das Isental ist nicht nur landschaftlich ein Schmankerl, sondern auch im wahrsten Sinne des Wortes eine Gaumenfreude. Das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten hat 2018 im Jubiläumsjahr „100 Jahre Freistaat Bayern“ unter allen bayerischen Orte, Städten und Gemeinden „100 Genussorte“ gekürt. Das Obere Isental gehört mit St. Wolfgang, Dorfen und Isen zu den Gewinnern. Auf rund 25 Kilometern Länge sind elf Betriebe wie Genussperlen angereicht:

Pointner Edelbrände

Siglinde und Benedikt Pointner – beide ausgebildete Edelbrandsommeliers, haben sich die Herstellung von besonderen Edelbränden aus lokalen, regionalen Obstsorten zum Ziel gesetzt. Ihr oberstes Prinzip: Auf Augenhöhe mit der Natur! Ihr Anspruch besteht darin, die hiesigen Obstsorten sortenrein zu brennen, mit dem Ergebnis, charaktervolle Edelbrände herzustellen. Hier zählt die Qualität und das Individuelle. Im Sortiment findet man Brände, Geiste und Liköre. Ein besonderes Schmankerl ist zum Beispiel der Degistif „Münchner

Kümmel“, der die traditionelle Bayerische Küche bereichert. Alle Produkte entstehen in Handarbeit, die Früchte sind natürlich handverlesen.

AUSZEICHNUNGEN: Bayerischer Staatsehrenpreis für Edelbrenner 2014 und 2018.

ORT: Lindenstr. 13b, 84424 Isen/Pemmering
Tel. 08124- 54 73 96
www.pointner-web.de

Gasthof Klement

Dieser Betrieb wird empfohlen im „Gault Milleau“ – der Reiseführer für Genießer. Aber nicht nur kulinarisch kommt der Besucher hier auf seine

Kosten. „Der Klement“ verfügt auch über eine Kleinkunstbühne, auf der schon viele sehr bekannte Künstler wie z. B. Monika Gruber, Gerhard Polt, Biermösl Blosn, Rolf Miller, Dieter Hildebrandt, Wellküren und Martina Schwarzmann aufgetreten sind.

ORT: Münchener Str. 3 / 84424 Isen
Tel. 08083 - 2 11
www.gasthof-klement.de

Gasthaus zum Schex

Hier hält der Meisterkoch Anton Silbernagel die Ehre der weiß-blauen Küche hoch. Beim „Schex“ werden die Schweinshaxen täglich frisch im Holzofen gebraten und in der eigenen Metzgerei wird noch selbst gewurstet. Milz- und Weißwürste dürfen „kalbern“ genannt werden, weil sie größtenteils feinstes Kalbfleisch enthalten. Ebenso findet man hier selten gewordene bayerische Schmankerl, wie bacherne Kalbskopf, gefüllte Kalbsbrust, Kalbsbries, Gansjung mit Hauberlingen u. v. m. auf der Speisekarte.

ORT: Hofmarkstr. 1 / 84427 St. Wolfgang
Tel. 08085 - 2 05
www.schex-das-wirtshaus.de

Hofkäserei Hodersberg

Die Kunst eines guten Käses beginnt bei Georg Hartinger's Hofkäserei auf den Wiesen und Feldern vor der Haustür. Eine ökologische Bewirtschaftung der Felder und der artgerechte Umgang mit den Tieren sind beim Hartinger unerlässlich. Mit einer minimalen Bodenbearbeitung der Äcker und mit Mischfruchtanbau gedeihen gleichzeitig mehrere Kulturen. Die Tiere haben das ganze Jahr Auslauf im Freien und freuen sich im Sommer über saftige Weiden. Die beste Grundlage für guten Käse!

ORT: Hodersberg 1 | 84427 St. Wolfgang
EINKAUFSMÖGLICHKEITEN:
Bauernmarkt Erding, Bauernmarkt Dorfen und Bauernmarkt Isen
Tel. 08085 - 3 31
www.hofkaeserei-hodersberg.de

Johanna's Senf

Johanna setzt auf Regionalität. Somit sind fast alle Partner, Lieferanten und Produkte aus Dorfen und Umgebung. Frisch gemahlene Senfmehle, natürliche Zutaten und die Lagerzeit machen den Geschmack des hand- und hausgemachten Senfs aus. Ob Honig-Senf-Dip, Grillsenf, Biersenf oder das Original, die Cremigkeit bringt keiner der „Großen“ so hin. „Und geschmacklich ist unser Senf sowieso a Wucht! Einfach guad! Johanna's – mehr brauchts net!“ (Johanna Streibl)

ORT: Haager Str. 55 -57 | 84405 Dorfen

Einkaufsmöglichkeiten:

Dorfen: Metzgerei Widl, Rosenaustr. 4;

Getränke & Vinothek Kratzer, Bahnhofstr. 4;

Metzgerei Feckl, Schwindkirchen 24;

Kramerei am Kreisel, Ludwig-Mertl-Str. 1;

Bäckerei Kern, Erdinger Str. 11;

Sankt Wolfgang:

Hofmetzgerei Wimmer, Klaus 6

Sonnendorfer Hofladen,

Inning am Holz:

Sonnendorf 5, Tel. 0151 - 58 44 04 83

www.johannas-senf.de

Metzgerei Widl

Hier weiß man, wo das Fleisch herkommt: von regionalen heimischen Bauern. Aber auch eigene Ochsen und Kälber stehen auf der Widl-Weide in Dorfen und der Senior kümmert sich höchstpersönlich um die Lämmer. Man kennt hier die Tiere und die Menschen und unterstützt somit die hiesige Landwirtschaft. Mit Qualität und Frische überzeugte die Metzgerei das Gourmet-Magazin DER FEIN-SCHMECKER und wurde zu einem der 500 besten Metzger in Deutschland prämiert.

Rosenaustraße 4, 84405 Dorfen

ÖFFNUNGSZEITEN: Mo - Fr von 6 bis 18 Uhr,

Sa von 6 bis 12 Uhr, Tel. 08081 - 21 80, info@metzgerei-widl.de

Metzgerei Feckl

Der Familienbetrieb in dritter Generation legt großen Wert auf beste Qua-

lität, Kundenzufriedenheit und Tradition. Mit Tieren aus der Region, die ausschließlich mit natürlichen, nicht gentechnisch veränderten Futtermitteln gefüttert werden, wird eine einwandfreie Fleisch- und Wurstqualität garantiert, die mit ausgewähltem Sortiment beim Metzger-Cup 2020 ausgezeichnet wurde.

Schwindkirchen 24, 84405 Dorfen

ÖFFNUNGSZEITEN: Mo - Fr von 7 bis 18 Uhr,

Sa von 7 bis 12 Uhr, Tel. 08082 - 12 08, www.metzgerei-feckl.de

Beim Wirt z'Loh

Michael Lohmeier, erwarb im Jahre 1912 das „Moier“-Anwesen und betrieb damit ab den 30er Jahren eine einfache Bauernwirtschaft. Mittlerweile in dritter Generation werden die Gäste beim Wirt z'Loh bedient. Bei uriger Gemütlichkeit im Rossstall oder im Bierkammerl kann man die traditionell-bayerischen Schmankerl genießen.

Übrigens: 1926 wurde hier der Heimatdichter, Schauspieler und Autor Georg Lohmeier geboren, der u. a. das „Königlich Bayerische Amtsgericht“ schrieb.

Loh 6, 84405 Dorfen

ÖFFNUNGSZEITEN: Do - Sa ab 18 Uhr, So und Feiertag von 11.30 Uhr bis 20 Uhr, Tel. 08082 - 52 11, info@wirtzloh.de, www.wirtzloh.de

Hofkäserei Klaus Franzl

Urtlfing 5, 84405 Dorfen

biohof-franzl@urtlfing.de

Bäckerei Hoferer

Hans-Schöberl-Weg 1,

84405 Dorfen/Grüntegernbach

ÖFFNUNGSZEITEN: Mo und Mi von 6 bis 12.30 Uhr, Di, Do und Fr von 6 bis 17.30 Uhr und Sa von 6 bis 12 Uhr, Tel. 08082 - 9 45 10

Hofbrennerei Oberkorb

In der Hofbrennerei Oberkorb werden Obstbrände der internationalen

Spitzenklasse aus alten, unbehandelten Obst- und Beerensorten aus dem tertiären Hügelland gebrannt und veredelt. Obstsorten, die unsere Großmütter und -väter gekannt haben und von denen viele heute nicht einmal mehr wissen, dass es sie je gegeben hat. Auszeichnungen: Staatsehrenpreis 2014 in Bayern, seit Jahren Spitzenplätze beim World Spirits Award.

Oberkorb 1, 84405 Dorfen

Tel. 08086 - 13 71

info@hofbrennerei.de

www.geschmacksraum.de/regionen/

muenchner-osten/dorfen/

hofbrennerei-oberkorb

Bayerische Begriffe aus dem Wirtshaus

Schmalzler = Schnupftabak

Obazda = Käseaufstrich

Pfief = Schuss Bier

meist 1/3 des Glasfassungsvermögens (das bestellt man, wenn man kein ganzes Glas voll Bier mehr möchte, sondern nur noch ein oder zwei Schlucke)

Hoibe Bier = 0,5 Liter Bier

Mass Bier = 1 Liter Bier

Kracherl = Limo

Radi = Rettich

Ochsenaugen = Spiegeleier

Erdäpfel = Kartoffel

Magentratzer = kleine, unzureichende Mahlzeit

Recherl = Pfifferling

Kiachal = Schmalzgebackenes

Apfeldatschi = Apfelblechkuchen

Zwetschgendatschi = Zwetschgenblechkuchen

Knödel = Klob

Nockerl = Klößchen

Schwammerl = Pilze

Blaukraut = Rotkohl

Gelbe Rüben = Karotten

Semmel = Brötchen

Blunzn = Blutwurst

Wasserschnoizn = alter Begriff für Brotsuppe

Hendl = gegrilltes Hähnchen

Haxn = Keule

Leberkäs = Fleischkäse

Surhaxn = Eisbein

Wammerl = Schweinebauch

Fleischpflanzl = Frikadelle

Krautwicklerl = Kohlroulade

Reiberdatschi = Kartoffelpuffer

Vogerlsalat = Feldsalat

IMPRESSUM

Herausgeber: Landkreis Erding, Kreisentwicklung

Alois-Schießl-Platz 2 | 85435 Erding | ☎ 08122 / 58 - 13 42 | tourismus@lra-ed.de

Text: Betreiber der Gaststätten, Landratsamt Erding

Bildmaterial: Betreiber der Gaststätten, Landratsamt Erding, BayWa,123rf.de

Redaktion & Layout: Carmen Mittermeier, M. Tauschel, Landratsamt Erding

Ausgabe: 1.

Die Angaben wurden sorgfältig erhoben und bearbeitet, Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Das Landratsamt Erding übernimmt keine Gewähr für den Zustand der Wegbeschaffenheit. Aus unzutreffenden Angaben oder nicht erfüllten Leistungszusagen des jeweiligen Leistungsträgers kann keine Schadensersatzpflicht geltend gemacht werden.



LANDKREIS
ERDING

„Aus, Äpfel, Amen.“
(Ende)