

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 Lederhosen. Urige 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 jahrhundertalte 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 Lebensmittelzeuger 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 Martin Bayerstorfer



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

Prof. Dr. Gerald Wetzel

Inhalt

- 6 Der Stammtisch
- 10 Bierkrugtresor
- 11 Unsere bayerischen Gaststätten
- 68 „echt erding“
- 70 Rezepte & Schmankerl
- 74 Genussort Oberes Isental
- 78 Impressum
- 79 Bayerische Begriffe aus dem Wirtshaus





Stammtisch

A rustic wooden sign with the word "Stammtisch" written in a dark, cursive font. The sign is made of a light-colored wood slice with a rough, natural edge. It is mounted on a wooden base consisting of two stacked wood slices. The background is a pink and white striped fabric.

„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.

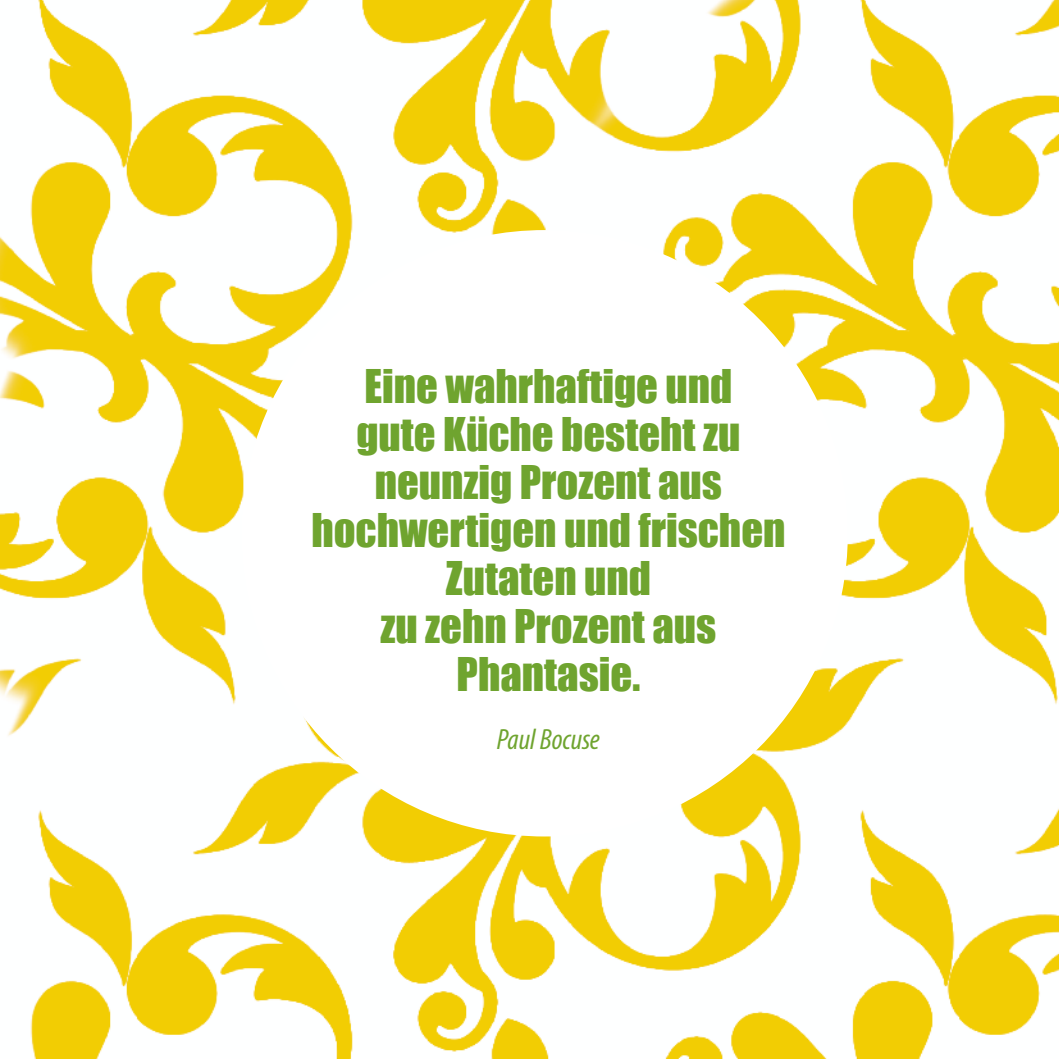
Nach dem sonntäglichen Kirchengang traf man sich zum „Frühschoppen“ oder man kam abends zum Kartenspiel zusammen.

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.



Hallnberg, Restaurant & Garten

The background of the image is a repeating pattern of stylized, yellow floral and leaf motifs on a white background. The motifs are symmetrical and ornate, resembling a classic damask or brocade pattern. The text is centered in the middle of the page.

**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 ihn mit zur Schänke, füllt ihn und bringt ihn an den Tisch zurück.

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



Unsere bayerischen Gaststätten



Bockhorn

Bräustüberl Grünbach



Graf-Seinsheim-Str. 21
85461 Bockhorn
Tel. 08122 - 9 41 80 72
www.gruenbacher-weissbier.de



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



Bockhorn

Landgasthof Bauer



Da, wo der Maibaum, die Kirche und der Wirt noch beisammen stehn, da finden Sie unseren Landgasthof mit Pension Bauer – mitten in Kirchasch seit 1913. Eingebettet in die idyllische Landschaft zwischen Erding und Dorfen, verwöhnt Sie unser typisch bayerisches Gasthaus mit einem wundervollen Ausblick direkt auf die Dorfkirche und den traditionellen Maibaum.

Der gehört zu uns, wie die Liebe zu Tradition und Brauchtum und natürlich zu unseren köstlichen typisch bayerischen Schmankerln. Hausgemacht, geschmackig und freundlich serviert, begleiten Sie unsere Spezialitäten durch den Feierabend, Ihre Hochzeit und Ihren Urlaub bei uns rund um Erding, Dorfen, Markt Schwaben, Ebersberg und Freising.

Dorfstr. 13
85461 Bockhorn
Tel. 08122 - 89 24 55
www.landgasthofbauer.de



Dorfen

Beim Wirt z'Loh



Der „Wirt z'Loh“ ist ein kleines Speiselokal auf dem Land mit traditionell-bayrischen Schmankerln auf der Speisekarte.

Loh 6
84405 Dorfen
Tel. 08082 - 52 11
<https://wirtzloh.de>



Kommen auch Sie vorbei und genießen Sie die urige Gemütlichkeit im alten Rossstall oder im Bierkammer! Entdecken Sie unsere urigen und gemütlichen Gasträume.

Reservierungen sind jederzeit möglich, ab 30 Personen auch außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten (siehe auch Reservierungen).

Dorfen

Landhaus Hinterberg Hotel & Restaurant



Hinterberg 1
84405 Dorfen
Tel. 08081 - 5 17
www.landhaus-hinterberg.de



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 herz-

lich 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. Reservierung!

Eitting

Alter Wirt Gaden



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.

Eittingerstr. 10
85462 Gaden
Tel. 08761 - 33 05 46
www.alterwirt-gaden.de



Erding

ERDINGER Weißbräu



Lange Zeile 1-3
85435 Erding
Tel. 08122 - 88 00 18 01
www.gasthauserdinger-erding.de

**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.



Erding

Münchner Hof



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.



Münchener Straße 25
85435 Erding
Tel. 08122 - 89 23 80
www.muenchenerhof-erding.de



Erding

Wirtshaus Kreuzeder

Münchener Str. 56
85435 Erding
Tel. 08122 - 53 77
www.wirtshaus-kreuzeder.de

„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. Authentische 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



Erding

Empl-Keller



Der Empl-Keller, im Zentrum der Herzogstadt, ist ein historisches Gewölbekeller-Restaurant, das Tradition und Gastlichkeit mit Atmosphäre verbindet und dessen Wurzeln bis 1785 zurückreichen.

Friedrich-Fischer-Str. 9
85435 Erding
Tel. 08122 - 9 99 46 09
www.empl-keller.de

Willkommen in der Gastlichkeit des mittelalterlichen Keller-Gewölbes!

Das Restaurant bietet bis zu 100 Gästen Platz. Für Feiern jeder Art, von Familienfesten, über Betriebsjubiläen bis zu Vereinstreffen, bietet seine Herzogstube bis zu 40 Personen ideales Beisammensein und Geselligkeit.

Im sonnigen, windgeschützten Hofgarten genießen die Gäste, unter schattigen Markisen im Freien, bei bayerischen Schmankerln und Spezialitäten der Küche, u. a. Ritteressen, natürlich bei gepflegter Getränkeauswahl, einen entspannten Besuch.

Die Produkte werden stets aus der Region, immer frisch für die Gäste aus nah und fern, ausgewählt! Willkommen in der Gastlichkeit des mittelalterlichen Keller-Gewölbes!



Dorfen

Zum Stoaberger



Steinberg 28
84405 Dorfen
Tel. 08082 - 2 72
www.zum-stoaberger.de

Die Familie Ernst und das Team vom „Stoaberger“ freut sich auf Ihren Besuch.

In unserem familiengeführten Betrieb möchten wir Sie mit bürgerlich-bayerischen Gerichten und Spezialitäten von den hiesigen Brauereien verwöhnen. Genießen Sie die gemütliche Atmosphäre im ehemaligen Stall mit böhmischen Deckengewölbe oder im schön an-

gelegte Biergarten. Ob Sie eine Geburtstags- oder Kommunionfeier, ein Klassentreffen oder einen Hoagart'n planen, oder einfach schön mit der Familie oder Freunden zum Essen gehen wollen, bei uns sind Sie jederzeit herzlich willkommen!



**Appetit ist die
Luxusausgabe
des Hungers**

Anita Daniel



Gasthof Alte Post, Schwaig

Finsing

Finsinger Alm



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

The image shows the interior of a restaurant with a rustic, traditional aesthetic. The ceiling is made of dark wood with exposed beams. The walls are constructed from light-colored stone, featuring an arched doorway in the background. The floor is paved with large, light-colored stone tiles. In the foreground, there are several round tables with white tablecloths, each with a small vase of flowers. The chairs are dark wood with curved backs. To the left, there are large windows with white curtains and a heart-shaped decoration hanging from the ceiling. On the right, there is a decorative wrought-iron structure. The overall atmosphere is warm and inviting.

**AUTHENTISCH
REGIONAL
RAFFINIERT**

Torfstraße 10
85464 Eicherloh
Tel. 08123 - 28 71
<https://hotel-faltermaier.com>



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.

Forstern

Schmankerlwerk



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.

Hauptstraße 34
85659 Forstern
Tel. 08124 - 52 91 87
www.schmankerlwerk.de



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



Fraunberg

Gasthaus Rauch

Kirchstraße 17
85447 Fraunberg/Grucking
Tel. 08122 - 89 24 50
www.gasthaus-rauch.de

Alte Gaststube



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.



Herzlich
Willkommen



Lengdorf

Gasthaus Obermaier



Von-Preysing-Str. 5/Kopfsburg
84435 Lengdorf, Tel. 08083 - 3 41
<https://gasthausobermaier.jimdofree.com>



**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.

Neuching

Gasthaus Alter Wirt



Sankt-Martin-Strasse 1
85467 Neuching
Tel. 08123 - 28 05
<https://alterwirt-neuching.de>

**Bairisch gemütlich mit
traditioneller Küche und
familiärer Gastlichkeit.**

Seit 1962 führen wir den Familienbetrieb bereits in dritter Generation.

In unserem Gasthaus servieren wir Ihnen gut bürgerliche Küche und typisch bayrische Brotzeiten. Unsere Zutaten beziehen wir hierfür meist von Anbietern aus der Region Erding.

Im Schatten unserer Kastanienbäume erleben Sie das typisch bayerische Biergartengefühl. Hier können Sie unsere Spezialitäten vom Holzkohlegrill oder eine deftige Brotzeit genießen. Zum Feiern bietet unser Saal Platz für 80 Personen und unser Wintergarten Platz für 50 Personen.



Oberding/Schwaig

Hotel Gasthof Alte Post



Freisinger Straße 50
85445 Oberding/Schwaig
Tel. 08122 - 52 59
www.altepost-schwaig.de



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. 0176 - 21 20 86 20
www.martin-irl-catering.de



Die Leidenschaft fürs Kochen habe ich von meiner Oma.

Sie prägt die Rezepte: Traditionell angehaucht, krachert 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



„echt erding“

Pastetten

Der Kramerwirt



Erdinger Straße 27
85669 Pastetten
Tel. 08124 - 71 04
www.derkramerwirt.de

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 werden bayrische Schmankerl 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



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, Kalbszüngrl mit frischem Spargel oder Kalbsfilet mit Trüffelbutter, nur ein kleiner Auszug aus unseren Gerichten, die sich

natürlich auch am Rhythmus der Jahreszeiten orientieren. 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 „Bayerische 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 - 2 05
www.schex-das-wirtshaus.de

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 - 16 77
<https://gasthaus-obermaier.de>



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 - 12 59
www.bergbauerncafe.de



Walpertskirchen

Hallnberg Restaurant & Garten



Hallnberg 2
85469 Walpertskirchen
Tel. 08122 - 9 94 30
www.landhotel-hallnberg.de

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 bayerischen 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.

Wartenberg

Schweiger's Landgasthof

Lassen Sie sich in unserem traditionsreichen, idyllisch gelegenen Haus rundum verwöhnen.

In unserem gemütlichen Gewölberestaurant servieren wir typische regionale Schmankerl 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



Manhartsdorf 2 - 4
85456 Wartenberg
Tel. 08762 - 7 30 70
www.schweigers-landgasthof.de

Eiger's Gasthaus



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

Johann Wolfgang von Goethe



Weitere Gaststätten im Landkreis

Zum Lindenkirt Erdding/Bergham

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 - 42 00
<https://zum-lindenwirt-bergham.de>

Wirt z'Riedersheim

Freuen Sie sich auf eine traditionell Bayerische Küche, süffiges Bier und gute Weine. Genießen Sie bodenständige Gastlichkeit im gepflegten Ambiente zum fairen Preis. Für unsere Gäste steht ein großer Parkplatz mit liebevoll gepflegten Außenanlagen, ein Biergarten und für unsere kleinen Gäste ein Streichelzoo zur Verfügung. Selbstverständlich sind wir auch für Sie als Partyservice der richtige Ansprechpartner.

Riedersheim 12
85461 Bockhorn
Tel.: 08122 - 4 29 17
www.wirt-riedersheim.de



St.-Georg-Str. 4
85462 Eitting
Tel. 08122 - 4 29 12
www.hotel-postwirt.com

Gasthaus zur Post

Nur acht Kilometer vom Flughafen München und der Altbayerischen Herzogstadt Erding entfernt, empfangen wir Sie mit einer harmonischen Mischung aus traditioneller Gemütlichkeit und Moderne. Lassen Sie sich in unserer typisch bayerischen Wirtstube kulinarisch verwöhnen.



Permering 7
84416 Taufkirchen Vils
Tel. 08084 - 50 36 80
www.permeringer-hof.de

Permeringer Hof

Unsere Gaststube ist eine gelungene Mischung aus urig gemütlicher Tradition und modernem Flair, in der es sich wunderbar speisen, gemütlich sitzen und angeregt unterhalten lässt.

echt  
erding 

echt ehrlich. echt regional. echt gut.



erding-regional@lra-ed.de
www.echterding.de

Lebensqualität durch Regionalität, denn regional ist optimal!

Regionale Produkte gewinnen immer mehr Bedeutung und haben mittlerweile einen sehr hohen Stellenwert in unserer Gesellschaft. Die regionale Landkreismarke „**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“





Vertrauensvoll
Traditionsbewusst
Nachhaltig
Partnerschaftlich
Bodenständig
Effizient



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 gekannt.

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. handtellergrößer 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/Damperl 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 Hasenöhrl 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 Küm-

mel“, der die traditionelle Bayerische Küche bereichert. Alle Produkte entstehen in Handarbeit, die Früchte sind natürlich handverlesen. Auszeichnungen: Bayerischer Staatsehrenpreis für Edelbrenner 2014 und 2018.

Isen/Pemmering

Lindenstr. 13b, 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.

Isen

Münchener Str. 3, 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 „kälbern“ 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.

Sankt Wolfgang

Hofmarkstr. 1, 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!

Sankt Wolfgang

Hodersberg 1, Tel. 08085 - 3 31
www.hofkaeserei-hodersberg.de

Einkaufsmöglichkeiten:

- Bauernmarkt Erding
 - Bauernmarkt Dorfen
 - Bauernmarkt Isen
-

Johanna's Senf

Johanna setzt auf Regionalität. Somit sind fast alle Partner, Lieferanten und Produkte aus Dörfern 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)

Einkaufsmöglichkeiten

Dorfen

- Haager Str. 55 -57
- 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 Dörfern 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 FEINSCHMECKER und wurde zu einem der 500 besten Metzger in Deutschland prämiert.

Dorfen

Rosenustraße 4, Tel. 08081 - 21 80

info@metzgerei-widl.de

www.metzgerei-widl.de

Öffnungszeiten: Mo - Fr von 6 bis 18 Uhr,

Sa von 6 bis 12 Uhr

Metzgerei Feckl

Der Familienbetrieb in dritter Generation legt großen Wert auf beste Qualität, 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.

Dorfen

Schwindkirchen 24, Tel. 08082 - 12 08
www.metzgerei-feckl.de

Öffnungszeiten: Mo - Fr von 7 bis 18 Uhr,
Sa von 7 bis 12 Uhr

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.

Dorfen

Loh 6, Tel. 08082 - 52 11,
info@wirtzloh.de, www.wirtzloh.de

Öffnungszeiten: Do - Sa ab 18 Uhr,
So und Feiertag von 11.30 Uhr bis 20 Uhr

Bäckerei Hoferer

Dorfen/Grüntegernbach

Hans-Schöberl-Weg 1, Tel. 08082 - 9 45 10

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

Hofkäserei Klaus Franzl

Dorfen

Urtlfing 5, biohof-franzl@urtlfing.de

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.

Dorfen

Oberkorb 1, Tel. 08086 - 13 71

info@hofbrennerei.de

www.geschmacksraum.de/regionen/

muenchner-osten/dorfen/

hofbrennerei-oberkorb

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: Landratsamt Erding

Druck: www.der-dersch.de

Ausgabe: April 2023

Auflage: 3.000

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.

Bayerische Begriffe aus dem Wirtshaus

Schmalzler = Schnupftabak

Obazda = Käseaufstrich

Pfief = Schuss Bier

meist 1/3 des Glas Fassungsvermögens (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

Reherl = Pfifferling

Kiachal = Schmalzgebackenes

Apfeldatschi = Apfelblechkuchen

Knödel = Kloß

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

Magentratzer = kleine, unzureichende Mahlzeit

Zwetschgendatschi = Zwetschgenblechkuchen

Vogersalat = Feldsalat



LANDKREIS
ERDING

„Aus, Äpfe, Amen.“ (Ende)