

=====

APPETIZER

=====

Honey B. ✦

TRÜFFELHONIG | BURRATA | PISTAZIE

Burrata mit Trüffelhonig beträufelt,
gehackten Pistazien und Feigencreme

M,SCH,S,P

13.80

Kalbs TamTam

KALB | ERBSE | RETTICH

Tatar vom Kalb mit Wasabimayo,
Erbsencreme und Maniokcracker

M,E,SO,SE

16.00

Tuna

THUNFISCH | SOJA | SPINAT

Geflämmtes Thunfischfilet in Sushiqualität
an japanischem Spinatsalat und Sojadip

E,F,SE,SO

17.00

=====

SALAT

=====

Kleiner Wanderer ✦

Bunter Blatt-und Rohkostsalat
mit Hausdressing

E,G,SF,S,SCH

6.00

mit Ziegenkäse

+ 5.50

mit Hühnerbrustfilet

+ 5.90

=====

SUPPE

=====

Hopp Schwiiz ↕

KÄSE | WEISSWEIN | SAHNE

Samtige Käsecremesuppe
im Stil eines Käsefondues
mit Schweizer Käse, Weißbrot und Wein

G,M,SD,SCH

7.50

=====

VORSPEISEN

=====

Zicke ↕

ZIEGENKÄSE | LINSE | KERNOBST

Gegrillter französischer Ziegenkäse
mit Linsensalat, Kernobst-Chutney,
Kräuter-Körner-Crunch und Salatbouquet

G,M,SCH

15.50

Hering „nicht“ Hausfrauenart

HERING | APFEL | KOHLRABI

Kohlrabi-Apfelsalat mit eingelegtem Hering,
Schmand, Zwiebel, Dill und
gerösteten Haselnüssen

F,M,SCH;H

16.50

Primi ↕

KÜRBIS | OLD AMSTERDAM | PASTA

Spaghetti mit Kürbis-Käsecreme
und süß-sauer gepickeltem Kürbis

G,E,M

10.00

=====

R I S O T T O

=====

Sevilla

VENUSMUSCHEL | CHORIZO | ERBSE

Erbsenrisotto vom Carnaroli Reis mit Chorizo,
sautierten Venusmuscheln und
Bottarga di Muggine (Meeräschenrogen)

G,E,M,S,W

22.50

=====

P A S T A

=====

San Bernadino ♣

KARTOFFEL | WALDPILZ | RICOTTA

Gnocchetti in samtiger Béchamel
mit sautierten Waldpilzen der Saison,
Ricotta und Lauchzwiebeln

G,E,M,S

16.50

L'auberge ♣

PASTA | AUBERGINE | TOMATE

Mafaldine in Tomaten-Auberginensugo
mit Pecorino Romano

G,E,M

14.90

Cacio e Pepe

SAHNE | GRANA PADANO | PFEFFER

Linguine aus dem Grana Padano Laib,
in leichter Sahnesauce
mit frischem schwarzen Pfeffer

G,E,M

11.00

mit Trüffel

23.00

===== HAUPTGERICHTE =====

Cochon la mode

SCHWEIN | MAIS | PFLAUME

Sous Vide gegarter Schweinbauch
auf Urmaispolenta mit Romanesco, Dunkelbierlack
und Pflaumenchutney

G,M,S,SF,SD

21.00

Pfeffersteak

RIND | PFEFFER | POMMES

Rosa gebratenes Lendensteak,
in Pfefferrahmsauce mit Gemüsebeilage
und Pommes

G,M,S,SD

28.00

Salmerino

SAIBLING | OLIVE | KARTOFFEL

Gebratenes Seesaiblingsfilet mit
Vermouthschaum, leichtem Butterfond,
Drillingskartoffel, Babyspinat und Taggiascaoliven

F,G,M,SD

24.50

What the duck?!

ENTE | ROSENKOHL | CASSIS

Französische Barbarie Entenbrust, rosa gebraten
mit Rosenkohl, Topfensemmelknödel
und Creme de Cassis

G,M,S,SCH,SD

25.90

Wuidara

HIRSCH | KRAUT | PORTWEIN

Rosa gebratener Hirschrücken mit Portweinjus,
Kartoffel-Kürbiskernknödel, Selleriemousseline,
lauwarmem Blaukrautsalat und

Preiselbeeren

G,F,M,S,SD,SCH

34.50

=====

BURGER

=====

Seoul Food

.....
HUHN | KRAUT | BBQ
.....

Crunchy Korean fried Chickenburger
mit spicy Kimchi Style BBQ-Coleslaw,
„FatBaby“ Mayo und Pommes

G,E,S,M,SE,SO

17.90

=====

SIASSE SACHAN

=====

Heiße Liebe ♡

.....
HIMBEERE | VANILLEEIS | SAHNE
.....

Cremiges Bourbon Vanilleeis mit
hausgemachtem Himbeerkompott
und frischer Schlagsahne

E,M

6.90

Zimt und Zwetschge ♡

.....
ZIMT | SAHNE | MANDEL
.....

Hausgemachtes Zimtparfait mit
Zwetschgenröster und gebrannten Mandeln

M,G,E,SCH,MA

7.90

Mousse au Chocolat ♡

.....
SCHOKOLADE | ROSINE | RUM
.....

Mousse von der belgischen Schokolade mit
Mandelblättchen, Rosinen und Rum

E,M,SCH,MA

8.90

=====

APERITIF

=====

Martini Bianco / Rosso 15 % ¹	5 cl	5.90
Carpano Antica Formula 16,5% ⁹	5 cl	6.90
Campari 23% ^{1/2}	4 cl	4.90
Pastis 51 45% ⁹	4 cl	4.90

=====

PRICKELNDES

=====

Soligo Spumante DOC Treviso Brut ⁹	0,1 l / 0,75 l	4.90 / 27.90
Aperol Spritz ^{1/2/9}		6.90
Campari Spritz ^{1/2/9}		6.90
Andalö Spritz ¹		6.90
Tom Limon Spritz		7.90
Wanderer Lavendel Spritz ^{1/5}		6.90
Ramazzotti Rosato ¹		6.90
Lillet Wild Berry ^{1/5/9}		6.90
Lillet Wild Berry alkoholfrei ^{1/5/9}		4.90
Hugo ^{1/8} / Hugo alkoholfrei ^{1/8}		6.90/ 4.90
Weißweinschorle ⁹	0,2 l / 0,4 l	3.90 / 5.90

=====

CHAMPAGNER

=====

Gosset Grande Reserve Brut ⁹	0,75 l	85.00
Laurent Perrier Rosé ⁹	0,75 l	95.00

=====

ALKOHOLFREI

=====

San Pellegrino	0,25 l / 0,75 l	3.00 / 6.20
Acqua Panna	0,25 l / 0,75 l	3.00 / 6.20
Coca Cola / Zero ^{1/2/4/5}	0,33 l	3.90
Fanta ^{1/8}	0,33 l	3.90
Zitronenlimonade	0,3 l / 0,4 l	3.60 / 4.20
Spezi ^{1/3/8}	0,3 l / 0,4 l	3.60 / 4.20
Fever Tree Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale/ Ginger Beer ^{1/2/5/8/13/14/15}	0,2 l	3.20
Wolfra Saft (Apfel naturtrüb, Orange, Maracuja, schwarze Johannisbeere, Rhabarber)	0,3 l 0,4 l	4.00 4.50
Wolfra Schorle (Apfel naturtrüb, Orange, Maracuja, schwarze Johannisbeere, Rhabarber)	0,3 l 0,4 l	3.90 4.30

=====

BIERE

=====

A U S D E M F A S S

Erdinger Brauhaus Helles [®]	0,3 l / 0,5 l	4.00 / 4.40
Erdinger Urweiße ^{®/7}	0,3 l / 0,5 l	4.00 / 4.40
Russ, Radler ^{®/7}	0,3 l / 0,5 l	4.00 / 4.40

=====

BIERE

=====

A U S D E R F L A S C H E

Erdinger Weißbier ^{®/7}	0,5 l	4.40
Erdinger Weißbier leicht ^{®/7}	0,5 l	4,40
Erdinger Dunkles Weißbier ^{®/7}	0,5 l	4.40
Erdinger Weißbier alkoholfrei ^{®/7}	0,5 l	4.40
Erdinger alkoholfrei Zitrone/Grapefruit ^{®/7}	0,33 l	4.00
Erdinger Brauhaus NaturRadler 50/50 [®]	0,33 l	4.00
Maria Brunn Dunkel ^{®/7}	0,5 l	4.40
Tegernseer Pils [®]	0,33 l	4.00

=====

H e i ß g e t r ä n k e

=====

Café Crema ³	3.00
Espresso / Macchiato ^{3/11/12}	2.20 / 2.50
Doppio Espresso / Macchiato ^{3/11/12}	3.60 / 3.90
Cappuccino ^{3/11/12}	3.50
Latte Macchiato ^{3/11/12}	3.50
Heiße Schokolade	3.90
Ronnefeldt Tee im Glas (Darjeeling Summer Gold, <i>Mint&Fresh, Fruit Power, Kräutertee Wellness, Grüntee Lung Ching</i>)	3.50

=====

WEIN

=====

Weisswein

2019 Hullabaloo QbA ⁹ Cuvée Sauvignon Blanc & Viognier, Schneider, Pfalz, 12,5% vol	0,2 l 0,75 l	8.80 30.00
<i>Am Gaumen ist der Wein wunderbar ausgewogen, frisch, saftig und cremig mit einem fruchtigen Nachhall.</i>		
2021 Sauvignon de Touraine "Le S" ⁹ Domaine du Chapitre, Loire, 12,5% vol	0,2 l 0,75 l	8.50 29.00
<i>So typisch für die Traube, so rund in der Textur, so geschliffen im Format. Aromen von Holunder, Buchsbaum und Grapefruit, präzise Säure, pikant ausbalanciert, lang im Abgang.</i>		
2021 Grüner Veltliner "Nussberg" BIO ⁹ Weingut Wieninger, Wien, 12,5% vol	0,2 l 0,75 l	8.80 30.00
<i>Nussberg, ein Grüner Veltliner vom Weingut Wieninger, der als Gegenstück zu manchem „pfeffernden“ Veltliner gelten kann. Er duftet floral, fast frühlingshaft. Im Mund dominiert eine würzige Mineralik mit Anklängen von frischer Ananas.</i>		
2020 Grauburgunder "Reserve" QbA ⁹ Bietighöfer, Pfalz, 12,5% vol	0,2 l 0,75 l	7.80 28.00
<i>Fein und leicht, erinnert an Pfirsich und roter Apfel, sowie Nuancen von Butter, Nuss und Mandel.</i>		
2020 Eins-Zwei-Zero Riesling ⁹ Leitz, Rheingau, 100% ALKOHOLFREI	0,2 l 0,75 l	7.00 24.00
<i>Im Geschmack überzeugt er mit einer schönen Unbeschwertheit und Frische und im Kopf mit absoluter Alkoholfreiheit!</i>		
2021 "Am Berg" Grüner Veltliner Qualitätswein ⁹ Bernhard Ott, Niederösterreich, AT-Bio-402, 12% vol	0,75 l	28.00
<i>Feinwürzige Aromen von frischen Äpfeln und Grapefruits, elegant, frisch, saftig und immer knackig trocken. Aber bestimmt nie langweilig.</i>		
2021 Chardonnay "Fosche" DOC ⁹ ViteColte, Piemont, 14% vol	0,75 l	28.00
<i>Der Chardonnay funkelt in hellem strohgelb, mit grünlichen Reflexen im Glas. Das feine Bukett betört mit lieblichen Aromen von Äpfeln, Bananen, Grapefruit und Andeutungen von Brioche.</i>		
2021 Eschendorfer Riesling, Ortswein, QbA ⁹ Boxbeutel, Weingut Horst Sauer, Franken, 11,5% vol	0,75 l	32.00
<i>Der Riesling duftet sehr schön nach Pfirsich, Zitrusfrucht und kräuterwürzigen Nuancen. Im Mundraum ist der Wein fruchtig, frisch und rassig mit schöner Balance und einem guten Trinkfluss. Das Finale ist recht lang.</i>		
2019 Sauvignon Blanc "Grassnitzberg" ⁹ Erste STK Lage Weingut Tement, Südsteiermark 13% vol	0,75 l	59.00
<i>Nach der Spontangärung wurde der Wein 24 Monate in einem neutralen Holzfass ausgebaut und sedimentiert. Das verleiht diesem Wein unglaubliche Eleganz, Eigenständigkeit und langanhaltende Würze.</i>		

2020 Bourgogne Chardonnay AC ⁹	0,75 l	62.00
Thomas Morey, Burgund, 13,0% vol		

Am Gaumen bietet der Chardonnay eine herrliche Seidigkeit und gleichzeitig eine verwegene Rauchigkeit. Die gelbe Frucht blitzt wieder auf, vor allem die frischen und herben Noten, dazu ein wenig Ananas, braune Butter, etwas Popcorn sowie der bei Morey durchaus offensichtliche, aber immer feine Holzeinsatz. Die seidige Textur wird begleitet von einer Struktur gebenden Säure, einer präsenten Mineralität und herben Noten im Finale.

2021 Grüner Veltliner "Axpoin" Smaragd,	0,75 l	89.00
Weingut Hirtzberger, Wachau, 13,5% vol		

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart rauchig-kräuterwürzig, feine Anklänge von gelber Tropenfrucht, zart nach Mandarinenzesten. Saftig, elegant, zeigt eine samtig-seidige Textur, gut integrierte feine Säure, ungemein harmonisch, ein Hauch von Marille im Abgang, ein sehr facettenreicher Speisenbegleiter mit Reifepotenzial.

R o s é w e i n

2021 Knipser „Clarette“ Cabernet	0,2 l	8.80
Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah ⁹	0,75 l	30.00
Pfalz, QbA, 12,5% vol		

Pikanter Roséwein mit herrlichen Beereneraromen von Erdbeere bis Cassis, alles andere als Fruchtbolzen, aber ein knackiger, unbeschwerter Spaßmacher.

===== WEIN =====

R o t w e i n

2020 Côtes du Rhône „Fruité“	0,2 l	7.80
Grenache, Syrah ⁹	0,75 l	28.00
Maison Berthaud, Rhône, 14% vol		

Sehr fein, weich und samtig. Er hat trotzdem Druck und zeigt eine traumhafte Kombination von schwarzer und blauer Frucht.

2020 Zweigelt Heideboden AT-Bio-402 ⁹	0,2 l	7.00
Fam. Gsellmann, Neusiedlersee, 12% vol	0,75 l	24.00

Klassische Kirsch-Weichselfrucht und die typische Reife und Saftigkeit dieser Rebsorte. Dieser Wein wird mit natürlichen Hefen aus dem Weingarten vergoren (Spontangärung) und bleibt dann längere Zeit im Holzfass um zu reifen.

2020 Primitivo „Orion“ IGT ⁹	0,2 l	7.80
Salento, Masseria Li Veli, 13,5% vol	0,75 l	28.00

Ein Charmeur mit samtigen Tanninen und viel, viel Frucht, der für einen Primitivo recht schlank daherkommt. Das macht ihn so süffig und zugänglich ...

2018 Corral de Campanas ⁹	0,2 l	9.40
Quinta de Quietud, Toro, 14% vol	0,75 l	32.00

Der Tempranillo zeigt sich in einer vollmundigen, dichten Variante. Die Nase ist einladend und charmant. Süßkirschen, Pflaume und Cassis breiten sich im Glas aus. Viele florale, wohlduftende Noten von Veilchen, Hibiskus und Stiefmütterchen kommen hinzu. Hinzu kommen Zimt, Nelke, Kardamom und weißer Pfeffer.

2018 La Montesa DOC Rioja Cuvée ⁹ Tempranillo, Garnacha A. Palacois, PP 93+, 14% vol	0,75 l	32.00
<i>Inspiziert durch den traditionsreichen Weinbau der Rioja mit dem Geist des „neuen Spaniens“. Der La Montesa ist ein kraftvoller Crianza mit Waldbeerenduft, feinem Fruchtspiel, weichen Tanninen und komplexem Geschmack.</i>		
2019 Barbera d'Alba „Maggiur“ DOC ⁹ Cascina Luisin, Piemont, 13,5% vol	0,75 l	34.00
<i>Das Ganze kommt einem mit großer Harmonie entgegen. Am Gaumen fest, saftig und konzentriert mit viel Sauerkirsche, Schwarzkirsche und etwas Schlehe.</i>		
2018 Chianti Classico Gran Selezione DOCG ⁹ Tolaini, Toskana, 14% vol	0,75 l	59.00
<i>Duft nach reifen, schwarzen und roten Beeren mit tabakigen Nuancen, getrockneten Tomaten und angedeutet mediterranen Kräutern. Reife, saftige Frucht mit leicht röstiger Holzwürze, etwas Tabak und ein wenig Kaffee, mürb-sandiges Tannin, nachhaltig, recht kräftig, eine Spur Salz im Hintergrund, sehr guter, fester, saftiger und herb-würziger Abgang mit rauchigen bis speckigen Noten.</i>		
2019 Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes ⁹ (alte Reben) AOC, Maison Berthaud, Rhône 15,4%vol	0,75 l	60.00
<i>Dieser große Klassiker hat einen delikaten Duft nach roten Früchten, schwarzer Johannisbeere, Brombeere, Thymian und Lavendel. Voll und geschmeidig am Gaumen fasziniert er mit feinen Aromen nach Feige, Kirsche und Brombeeren, die von einer eleganten Säure- und Tanninstruktur getragen wird. Beeindruckender, kraftvoller Auftakt, reife Tannine. Ein opulenter Wein mit großem Potential.</i>		
2018 Pannobile Zweigelt, Blaufränkisch ⁹ Gernot Heinrich, Burgenland, AT-Bio-402, 13%vol	0,75 l	64.00
<i>Floral und doch von dunkler Frucht und kerniger Würze angetrieben hat der 2018 Pannobile viel Liebe zu geben. Seine Strahlkraft und Aromenvielfalt füllen sich im Glas auf wie ein Freiballon. Währenddessen wird die Entspannung seines grundsätzlichen Wesens durch einen Rückgrat gebenden Säurenerv sowie eine hauchzarte und anregende Bittere in Schwung gebracht.</i>		
2017 Amarone della Valpolicella Classico ⁹ DOCG "Firmus", Spada, Venetien 15,5 – 16,0% vol	0,75 l	85.00
<i>Ein Wein mit einer intensiven, rubinroten Farbe und einem Hauch von überreifer Kirsche und Pflaume. Sehr komplexer Wein mit beneidenswertem Körper und Struktur.</i>		
2017 Spätburgunder "Kirschgarten" ⁹ Großes Gewächs, Weingut Knipser, Pfalz, 13,5% vol	0,75 l	89.00
<i>Der Spätburgunder besticht durch sein komplexes Spiel aus saftiger, roter Frucht, exotischer Würze und rauchig, fleischigen Barriquenoten.</i>		

Wir bedanken uns für die gute Zusammenarbeit mit der Vinothek Steines.

=====

D I G E S T I F

=====

B i t t e r

Averna 29% vol	2 cl	3.50
Ramazzotti Amaro 30% vol	2 cl	3.50
Fernet Branca Menta 28% vol	2 cl	3.50
Dom Bénédictine 40% vol	2 cl	4.10

O b s t b r ä n d e

Oberkorb Quittenbrand 42% vol	2 cl	8.80
Oberkorb Hausbirnenbrand 42% vol	2 cl	4.90
Oberkorb Waldholunderbrand 42% vol	2 cl	9.90
Oberkorb Obstbrand 49% vol	2 cl	8.80
Oberkorb Zwetschgenmandl 47% vol	2 cl	8.80

W h i s k y

Suntory Toki 43% vol Japanischer Blended	4 cl	7.50
Slyrs Bavarian Single Malt Whisky 43% vol 12 Years aged	4 cl	8.50
Ardbeg 10 Years Islay Single Malt Scotch Whisky 46,60% vol	4 cl	7.80
Bruichladdich Scottish Barley 50% vol Islay Single Malt	4 cl	7.80
Michter's Rye US 1 Single Barrel 42,4% vol	4 cl	8.50

G r a p p a

Nonino Grappa Chardonnay Barrique 41% vol	2 cl	3.60
Jacopo Poli Grappa Po di Poli 40% vol Moscato/ Morbida	2 cl	3.80
Jacopo Poli Grappa di Sassicaia 43% vol	2 cl	8.60

R u m

Plantation Barbados 40% vol 5 J.	4 cl	5.50
Botucal Diplomatico Reserva 40% vol 12 J.	4 cl	6.50
Wood Stork Spiced Rum 40% vol Deutschland	4 cl	5.50
Ron Zacapa 40% vol	4 cl	6.50

C o g n a c

Hennessy VSOP 40% vol	4 cl	8.90
-----------------------	------	------

Tequila / Mezcal

Casamigos Reposado 40% vol .	4 cl	9.00
Casamigos Mezcal 40% vol	4 cl	9.00

Liköre

Disaronno 28% vol ¹	4 cl	3.20
Baileys Original Irish Cream 17%vol ^{9/11/12}	4 cl	3.20
Freihof Mirtillo Heidelbeerlikör 22,5% vol ¹	2 cl	3.20
Tom Limon Zitronenlikör 25% vol	4 cl	3.60
Walnusslikör Lantenhammer ^{1/6}	2 cl	3.80

===== DRINKS & LONGDRINKS =====

Campari Orange / Soda ^{1/2/9}	6.90 / 6.50
Gin Tonic (Roku, Huckleberry, Brockmans) ² Gin, Tonic Water	9.90
Cuba Libre ^{1/3/4/5} Havana 3, Cola, Limette	8.90
Dark & Stormy ^{1/2/5/8/13/14/15} Gosling Rum, Ginger Beer	8.90
Negroni ^{1/2/8} Gin, Vermouth Rosso, Campari	8.90
Coffee Negroni Gin, Vermouth Rosso, Campari, Kaffeeликör	8.90
Espresso Martini ^{1/3/8/11/12} Vodka, Espresso, Kaffeeликör, Zuckersirup	8.90
Sour ⁶ Zitronensaft, Eiweiß, Zuckersirup, Spirituose nach Wahl	8.90
Martini Dry Cocktail Gin, Dry Vermouth	7.90
Gin Fizz Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda ⁶	8.90
White Russian ^{3/6/12} Vodka, Kaffeeликör, Sahne	8.90
Rusty Nail Scotch, Drambuie	8.90
French 75 ⁵ Zitrone, Zuckersirup, Gin, Grenadine, Prosecco	8.90
Harvey Wallbanger ⁶ Vodka, Orangensaft, Galliano	8.90
Old Fashioned Bourbon Whiskey, Zucker, Angostura	8.90
Sazerac Rye Whiskey, Zucker, Pastis, Angostura, Soda	8.90

=====

LEGENDE

=====

✦	Vegetarische Gerichte
✦ ✦	Vegane Gerichte

Allergene Speisen

E	Eier
F	Fisch
K	Krebstiere/Schalentiere
M	Milch
S	Sellerie
SD	Schwefeldioxid, Sulfite
ER	Erdnüsse
MA	Mandeln
H	Haselnüsse
P	Pistazien
PE	Pecannüsse
KA	Kaschunüsse
MC	Macadamia-und Queenslandnüsse
WA	Walnüsse
G	Glutenhaltiges Getreide
L	Lupine
SCH	Schalenfrüchte
SF	Senf
SO	Soja
W	Weichtiere/Mollusken
SE	Sesam

Zusatzstoffe**Getränke / Speisen**

1	Farbstoff (E100-E180)
2	chininhaltig
3	koffeinhaltig
4	enthält Phenylalaninquelle
5	mit Süßungsmittel
6	Gerstenmalz
7	Weizenmalz
8	Antioxidationsmittel
9	Sulfite und Schwefeldioxid
11	Milcheiweiß
12	Laktose
13	Säuerungsmittel
14	Stabilisatoren

RESTAURANT WANDERER

UHLANDSTRABE 5

85435 ERDING

STEUERNUMMER 114 / 181 / 51503

INFO@WANDERER-ERDING.DE

WWW.WANDERER-ERDING.DE

Tel.: +49 (0) 8122 22 94 222