

=====

VORSPEISEN

=====

California Lachs ↘

SESAM | FRISCHKÄSE | EDAMAME

Sashimi vom gebeizten Lachs im Sesammantel
mit knackigen Sojabohnen, gereiftem Parmesan,
Ponzusauce und Misofrischkäse*SE,SD,F,SO,M***16.90****Apfel** ↘

WALNUSS | KÄSE | CRANBERRY

Apfelcarpaccio mit gerösteten Walnüssen,
getrockneten Cranberries, französischem
Roquefort, Rucola und Ahorn-Birnen-Vinaigrette*WA,M***14.90****Rindertatar**

RIND | KAPER | SENF

Handgeschnittenes Tatar mit Babykapern,
fermentierter Senfsaat, Schalotten
und frischen Kräutern*SF,G,E,F***19.50****Brotsalat** ↘

NEKTARINE | MINZE | MOZZARELLA

Italienischer Brotsalat mit gegrillter Nektarine,
Kirschtomaten, Olivenöl, Büffelmozzarella,
gerösteten Pinienkernen und frischer Minze*M,G,E***16.50****+ Parmaschinken 7.50**

=====

SALAT

=====

Wanderer Salat ↘

Bunter Salat mit Hausdressing

*E,G,SF,S,SCH***6.90**

=====

SUPPE

=====

Tomate ↘

PINIE | BASILIKUM | TOMATE

Tomatensuppe aus italienischen Roma-Tomaten
mit Basilikumöl und Mozzarellaschaum*M***7.50**

===== PASTA & CO. =====

Schwammerl ♣

GNOCCHI | COGNAC | PILZ

Kartoffel- Gnocchi in Cognac-Pilzrahmsoße auf gerösteter Lauchcreme mit saisonalen Kräutern und Ricotta

G,M,E,S,SD

23.50

Süßwasser

FENCHEL | KREBS | PASTA

Fregola Sarda mit karamellisiertem Fenchel, in Nussbutter gebratene Flusskrebse, Krustentierfond, gehacktem Dill und Weißweinschaum

G,M,E,S,K

26.90

Blumenkohl ♣ ♣

PISTAZIE | SESAM | ZITRONE

Gerösteter Blumenkohl auf libanesischer Sauce Tarator – mit Tahini, Zitrone, Knoblauch und gehackter Petersilie mit Pistazien und Granatapfel

P,SE,G

17.50

Kalabrien

PASTA | NDUJA | BURRATA

Conchiglie - muschelförmige Hartweizenpasta in scharfer Nduja-Sahnesoße mit knackiger Rauke, italienischem Burrata und Grana Padano

G,M,E,S,SD

24.90

===== BURGER =====

Seoul Food

KOHL | HUHN | CHILI

Crunchy Korean fried Chickenburger mit spicy Kimchistyle Coleslaw, fat Baby Mayo und skinny fries

G,E,S,M,SE,SD

21.50

===== HAUPTGERICHTE =====

Dorade

SPARGEL | ZITRONENGRAS | INGWER

Knusprig gebratene Doradenfilets auf sautiertem
grünen Spargel, Kartoffelperlen und Ingwer
mit Zitronengras-Schaum

G,E,M,F,SO

27.50

Tagliata "Cafe de Paris"

RIND | BROKKOLI | KARTOFFEL

Tranchen vom Lendensteak auf Sauce
Cafe de Paris, geröstetem wildem Brokkoli,
gegrillten Tomaten und Pommes Frites

G,E,M,S,F

35.90

Maispoularde

MORCHEL | SCHNITTLAUCH | POULARDE

Goldbraun gebratene Maispoularde an
Morchelrahm mit sautierten Spargelspitzen
und Schnittlauchstampf

G,E,M,S

28.90

Lammhaxe

TOMATE | LAMM | MAIS

Ganze geschmorte Lammhaxe mediterrane Art auf
cremiger Rosmarin-Polenta mit toskanischem
Schmorgemüse, Bratensaft und kräftiger
Tomatensauce

S,M

34.50

Pfeffermedaillons

SCHWEIN | PFEFFER | KARTOFFEL

Gebratene Schweinefiletmedaillons vom
bayrischen Hausschwein in Pfefferrahmsauce mit
Kräuterschmand, Röstzwiebel und Kartoffelgratin

G,SF,S,M

25.90

=====

S I A S S E S A C H A N

=====

Topfen ↗

ERDBEERE | QUARK | GRAND MARNIER

Topfenmousse mit marinierten Erdbeeren
und Erdbeersorbet

E,M

9

Brûlée Blanc ↗

SCHOKOLADE | BANANE | JOHANNISBEERE

Crème Brûlée mit weißer belgischer Schokolade,
erfrischendem Bananen-Rum Eis &
knackigen Johannisbeeren

E,M

9

Hollerstaud ↗

RHABARBER | PISTAZIE | HOLUNDER

Holunder- Sauerrahmeis auf Pistazientörtchen
mit gesalzenen Pistazien und Rhabarbergel

P,M,G,E

9

Unsere Lieferanten

EIER, OBST & GEMÜSE

Hofladen Michael Kattner, Notzing

FLEISCH

Metzgerei Stöckle, Rain

Metzgerei Rix, München

===== 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}		7.90
Campari Spritz ^{1/2/9}		7.90
Andalö Spritz ¹		7.90
Tom Limon Spritz		7.90
Heidelbeer Spritz ^{1/6}		7.90
Wanderer Lavendel Spritz ^{1/6}		7.90
Ramazzotti Rosato ¹		7.90
Lillet Wild Berry ^{1/5/9}		7.90
Lillet Wild Berry alkoholfrei ^{1/5/9}		5.90
Hugo ^{1/9} / Hugo alkoholfrei ^{1/9}		7.90/ 5.90
Weißweinschorle ⁹	0,2 l / 0,4 l	3.90 / 5.90

===== CHAMPAGNER =====

Gosset Grande Reserve Brut ⁹	0,75 l	95.00
Laurent Perrier Rosé ⁹	0,75 l	105.00

===== ALKOHOLFREI =====

Plose Naturale	0,25 l / 0,75 l	3.20 / 6.60
Plose Frizzante	0,25 l / 0,75 l	3.20 / 6.60
Coca Cola / Zero ^{1/3/6/13}	0,33 l	4.10
Fanta ^{1/8}	0,33 l	4.10
Zitronenlimonade	0,3 l / 0,4 l	3.80 / 4.40
Spezi ^{1/3/6/13}	0,3 l / 0,4 l	3.80 / 4.40
Fever Tree Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale/ Ginger Beer ^{1/2/6/8/13/14/16}	0,2 l	3.20
Wolfra Saft (Apfel naturtrüb, Orange, Maracuja, schwarze Johannisbeere, Rhabarber)	0,3 l 0,4 l	4.10 4.60
Wolfra Schorle (Apfel naturtrüb, Orange, Maracuja, schwarze Johannisbeere, Rhabarber)	0,3 l 0,4 l	4.10 4.50

===== **BIERE** =====

A U S D E M F A S S

Erdinger Brauhaus Helles ⁶	0,3 l / 0,5 l	4.40 / 4.90
Russ, Radler ^{6/7}	0,3 l / 0,5 l	4.40 / 4.90

===== **BIERE** =====

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

Erdinger Weißbier ^{6/7}	0,33 l	4.40
Erdinger Weißbier ^{6/7}	0,5 l	4.90
Erdinger Weißbier leicht ^{6/7}	0,5 l	4,90
Erdinger Urweiße ^{6/7}	0,5 l	4.90
Erdinger Dunkles Weißbier ^{6/7}	0,5 l	4.90
Erdinger Weißbier alkoholfrei ^{6/7}	0,5 l	4.90
Erdinger alkoholfrei Zitrone/Grapefruit ^{6/7}	0,33 l	4.40
Erdinger Brauhaus NaturRadler 50/50 ⁶	0,33 l	4.40
Maria Brunn Dunkel ^{6/7}	0,5 l	4.90
Tegernseer Pils ⁶	0,33 l	4.40

===== **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

2022 Rives Blanques Blanc IGP ⁹	0,2 l	8.50
Languedoc, 13,5% vol, Barrique	0,75 l	29.00
<i>Chenin Blanc gehört auf jeden Fall zu den spannendsten Rebsorten auf dem Planeten, manchmal oder sogar fast immer im Schatten von Chardonnay oder Sauvignon Blanc. Herrlich golden glänzend im Glas, in der Nase tolle Aromatik von hellen Früchten und etwas Zitrus, der kalkhaltige Boden macht sich auch gleich in der Nase bemerkbar.</i>		
2022 Grüner Veltliner "Nussberg" BIO ⁹	0,2 l	8.80
Weingut Wieninger, Wien, 12,5% vol	0,75 l	30.00
<i>Nussberg, ein Grüner Veltliner vom Weingut Wieninger, der als Gegenstück zu manchem „pfeffernden“ Veltliner gelten kann. Er duftet floral, fast frühlinghaft. Im Mund dominiert eine würzige Mineralik mit Anklängen von frischer Ananas.</i>		
2022 Grauburgunder "Reserve" QbA ⁹	0,2 l	8.80
Bietighöfer, Pfalz, 13% vol	0,75 l	30.00
<i>Fein und leicht, erinnert an Pfirsich und roter Apfel, sowie Nuancen von Butter, Nuss und Mandel.</i>		
2022 Cuvée Classique Blanc ⁹	0,2 l	8.80
Chateau Ollieux Romanis 14%	0,75 l	30.00
<i>Schöne goldgelbe Farbe, in der Nase komplexe aromatische Palette, dominiert von exotischen Früchten und Noten von weißen Blumen. Im Geschmack schöne Frische und Rundheit, füllig mit erfrischendem Abgang.</i>		
2022 Hullabaloo QbA ⁹	0,2 l	9.10
Cuvée Sauvignon Blanc & Viognier, Schneider, Pfalz, 12,5% vol	0,75 l	32.00
<i>Am Gaumen ist der Wein wunderbar ausgewogen, frisch, saftig und cremig mit einem fruchtigen Nachhall.</i>		
2020 Eins-Zwei-Zero Riesling ⁹	0,2 l	7.00
Leitz, Rheingau, 100% ALKOHOLFREI	0,75 l	24.00
<i>Im Geschmack überzeugt er mit einer schönen Unbeschwertheit und Frische und im Kopf mit absoluter Alkoholfreiheit!</i>		
2022 Cuvée Spectrum ⁹	0,75 l	34.00
Ott Bernhard, Wagram, Feuersbrunn 12,0% vol		
<i>Von unseren Vorfahren erbten wir ein Spektrum an Rebsorten, vereint in einem Garten. Traminer, Müller Thurgau, Silvaner, Roter Veltliner, Weißburgunder. Im großen Holzfass ausgebaut, machen sie dem Namen OTT alle Ehre. Die Cuvée Spectrum vereint 11 Rebsorten und wird damit ihrem Namen gerecht. Ein Drittel der Trauben wurde mit Stiel und Stengel vergoren, reifte anschließend im großen Holzfass und verleiht dem vielschichtigen Wein Struktur und Trinkfluss.</i>		
2021 Petit Chablis AOC ⁹	0,75 l	38.50
Domaine de Chaumes Bourgogne, 12,5% vol		
<i>Goldener Farbton mit einem blumigen Duft von weißen Blüten, Brioche, Weinbergpfirsich und einem Hauch von Aprikose. Der Geschmack ist geprägt von frischen, gelben Früchten, die sich mit der ausgeprägten Mineralität verbinden und so ein aufregendes Geschmackserlebnis schaffen.</i>		

2019 Sauvignon Blanc "Grassnitzberg" ⁹	0,75 l	59.00
Erste STK Lage		
Weingut Tement, Südsteiermark 13% vol		

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.

2022 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 ⁹	0,75 l	79.00
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

2022 Knipser „Clarette“ Cabernet ⁹	0,75 l	30.00
Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah		
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

2022 Cuvée Classique Rouge ⁹	0,2 l	8.80
Chateau Ollieux Romanis 14,5% vol	0,75 l	30.00

Schöne, tiefviolette Farbe. In der Nase dominieren schwarze Früchte, wie schwarze Johannisbeeren, reife Früchte. Im Geschmack sehr fruchtig und überraschende Frische, schöne Fülle mit seidigem Abgang.

2022 Primitivo „Orion“ IGT ⁹	0,2 l	8.80
Salento, Masseria Li Veli, 14% vol	0,75 l	30.00

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

2019 Corral de Campanas ⁹ Quinta de Quietud, Toro, 14,5% vol	0,2 l 0,75 l	9.40 32.00
<i>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.</i>		
2022 Côtes du Rhône „Fruité“ ⁹ Grenache, Syrah Maison Berthaud, Rhône, 14% vol	0,75 l	30.00
<i>Sehr fein, weich und samtig. Er hat trotzdem Druck und zeigt eine traumhafte Kombination von schwarzer und blauer Frucht.</i>		
2020 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>		
2020 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>		
2020 Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes ⁹ (alte Reben) AOC, Maison Berthaud, Rhône 16%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>		
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>		
2019 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
Top-Sommelier Stéphane Thuriot und der
Vinothek Steines in Oberding.***

=====

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	7.80
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
Nikka from the Barrel 51,4%vol	4 cl	8.80
Laphroaig Quarter Cask Islay Single Malt Scotch Whisky 48% vol	4 cl	8.50

G r a p p a

Nonino Grappa Chardonnay Barrique 41% vol	2 cl	3.90
Jacopo Poli Grappa Po di Poli 40% vol Moscato/ Morbida	2 cl	4.10
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
-----------------------	------	------

T e q u i l a / M e z c a l

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

L i k ö r e

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 Lantenschammer ^{1/5}	2 cl	3.80

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

Campari Orange / Soda ^{1/2/9}		7.10 / 6.60
Gin Tonic (Roku, Huckleberry, Brockmans) ²		9.90
Gin, Tonic Water		
Cuba Libre ^{1/3/4/5}		8.90
Havana 3, Cola, Limette		
Dark & Stormy ^{1/2/5/8/13/14/15}		8.90
Gosling Rum, Ginger Beer		
Negroni ^{1/2/9}		9.50
Gin, Vermouth Rosso, Campari		
Coffee Negroni		9.50
Gin, Vermouth Rosso, Campari, Kaffeelikör		
Espresso Martini ^{1/3/5/11/12}		9.50
Vodka, Espresso, Kaffeelikör, Zuckersirup		
Sour ⁶		9.50
Zitronensaft, Eiweiß, Zuckersirup, Spirituose nach Wahl		
Martini Dry Cocktail		7.90
Gin, Dry Vermouth		
Gin Fizz		9.50
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda ⁵		
White Russian ^{3/6/12}		8.90
Vodka, Kaffeelikör, Sahne		
Rusty Nail		8.90
Scotch, Drambuie		
Harvey Wallbanger ⁵		8.90
Vodka, Orangensaft, Galliano		
Old Fashioned		9.50
Bourbon Whiskey, Zucker, Angostura		
Sazerac		9.50
Rye Whiskey, Zucker, Pastis, Angostura, Soda		

=====

L E G E N D E

=====

✦	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.DEWWW.WANDERER-ERDING.DE

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

Alle Preise in Euro