



# Erhartinger festzelt

Festwirtsfamilie Leserer

## Speisen & Getränke

Traditionsvolksfest Mühldorf a. Inn 2026





# Schee, dassd do bist!



Wir begrüßen euch herzlich im Erhartinger!  
Genießt unsere Schmankerl und frischgezapftes  
Erhartinger Festbier.

**Eure Festwirtsfamilie Leserer**

Zur Weinkarte:



## Wos zum Dringa

Maß Erhartinger Festbier		12.2
Maß Radler		12.2
Maß alkoholfreies Bier		12.2
Cola-Mix	0.5l	4.2
Pölz Apfelschorle	0.5l	4.2
Orangenlimonade	0.5l	4.2
Tafelwasser	0.5l	4.2

Maß Weinschorle sauer		15.5
WINZZ Weinschorle	0.33l	5.5
sauer   süß		
Weißburgunder trocken	0.75l	27
Winzersekt Rosé	0.75l	27
Laurent-Perrier Brut Champagner weiß	0.75l	109




Hod grad jemand anders de Kartn in da Reißn?  
Dann scan den Code und suach da do wos zum Dringa und Beissn!




## Wos Koids

<b>Brötzeitplatte</b> inkl. 3 großen Brezen (Vorspeise für den ganzen Tisch)	<b>75</b>
<b>Brötzeitbrettl</b> mit 2 Scheiben Bauernbrot	<b>14.5</b>
<b>Kasbrettl</b>  mit 2 Scheiben Bauernbrot (Allgäuer Käsespezialitäten von der Hofkäserei Kraus)	<b>16.5</b>
<b>Portion Dabazda</b>  mit 2 Scheiben Bauernbrot	<b>9.5</b>
<b>Bayerischer Wurstsalat</b> mit 2 Scheiben Bauernbrot	<b>10.5</b>
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit 2 Scheiben Bauernbrot	<b>11.5</b>
<b>Emmentaler vom Laib 200 g</b> 	<b>9.5</b>

## Zum dazua essn

<b>Semmel</b> 	<b>1</b>
<b>Scheibe Bauernbrot</b> 	<b>1</b>
<b>Große Wiesnbrezn</b> 	<b>5.5</b>

## Fürn gloana Hunger

<b>Surbratensemmel</b>	<b>5.5</b>
<b>Semmelknödel</b> mit Soße	<b>5.5</b>
<b>Spätzle</b> mit Soße	<b>5.5</b>
<b>Portion Pommes frites</b> 	<b>4.5</b>
<b>Hausgemachter Kartoffelsalat</b> 	<b>4</b>
<b>Hausgemachter Krautsalat</b> 	<b>4</b>

**Allergene und Zusatzstoffe:** Bitte fragen Sie Ihre Bedienung.

**Bewirtungsbeleg:** Wunsch bitte bei der ersten Bestellung bei Ihrer Bedienung äußern.

 vegetarisch

## Wos Warmes

<b>1/2 Hendl</b> mit Semmel	<b>12.5</b>
<b>1/2 Hendl</b> mit Kartoffelsalat	<b>15.5</b>
<b>1/2 Surhaxn</b> mit Sauerkraut	<b>15.5</b>
<b>1/2 Surhaxn</b> mit Semmelknödel, Krautsalat & Soße	<b>18.5</b>
<b>Portion Surbraten</b> mit Sauerkraut	<b>15.5</b>
<b>Portion Surbraten</b> mit Semmelknödel, Krautsalat & Soße	<b>18.5</b>
<b>1/2 Ente</b> mit Semmelknödel, Blaukraut & Soße	<b>22.5</b>
<b>„Schmankerlpfandl“</b> 1/4 Ente, 1/4 Hendl, Surbraten mit Semmelknödel, Krautsalat & Soße	<b>23.5</b>
<b>Rindergulasch</b> mit Semmelknödel	<b>18.5</b>
<b>Ofenfrischer Leberkäse</b> mit Kartoffelsalat	<b>11</b>
<b>2 Paar Schweinswürstel</b> mit Sauerkraut & Semmel	<b>12</b>
<b>Currywurst</b> mit Pommes frites	<b>11.5</b>
<b>Rahmschwammerl</b>  mit Semmelknödel	<b>13.5</b>
<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln 	<b>12.5</b>
<b>2 Kaspressknödel</b>  mit gemischtem Salat und Sauerrahmdip	<b>12.5</b>

## Für hindnoch

<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße 	<b>6.5</b>
<b>Frischer Kaiserschmarrn</b>  selbstgemacht mit Apfelkompott	<b>12</b>
<b>Haferl Kaffee</b>	<b>4</b>
<b>Schokofrüchteplatte</b> als Nachspeise für den ganzen Tisch – frisch zubereitet von Schokofrüchte Mayer, ca. 45 Minuten ab Bestellung	<b>50</b>

# Prost und an Guadn!