



Mahlzeit beim „Dresch“ **SCHÖN, DASS DU DA BIST!**

Die Grundvoraussetzung für unsere naturnahe Küche sind einwandfreie Zutaten von zuverlässigen Lieferanten. Aus diesem Grund verarbeiten wir nur Rohstoffe die ausschließlich von hochwertiger Qualität sind.

Obst & Gemüse – Fa. Kupfer & Sohn | Dachau

Kartoffeln & Rapsöl – Pranzenhof | Kirchbichl

Eier – Polzbauer | Erl

Brot – Dorfbäckerei Maier | Erl und Eigenproduktion

Fisch – Fa. Bierbichler | Stephanskirchen

Fleisch, Fisch & weitere Lebensmittel VoNatur – Fa. Transgourmet | Salzburg

Milchprodukte – Plangger | Walchsee und Zillertalmilch

Olivenöl – Il Grotto Umbrien

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Montag, Dienstag und Freitag **17:30 bis 22:00 Uhr**

Samstag und Sonntag von **11:00 bis 22:00 Uhr**

Küchenöffnungszeiten von **11:30 bis 13:45 Uhr** und von **17:30 bis 20:30 Uhr**

Frühstück für Jedermann täglich von **7:30 bis 10:00 Uhr**

Nicht-Hotelgäste bitte mit Anmeldung

Frühstück vom Büffet inkl. Kaffee 18,50

„Keine Liebe ist aufrichtiger,
als die Liebe zum Essen.“

George Bernard Shaw



Zum Durchstarten...
APERITIFS ZUM ANSTOSSEN

Zwetschken-Thymian-Prosecco mit Zwetschkennektar von unserem Weinbauern "Scharl" | Thymiansirup | Soda | Eis ¼l 6,90

Granggl Spritz Preiselbeerlikör | Soda | Eis 0,2l 6,50

Sherry medium dry oder fino 5cl 5,80

50:50 Winzersekt SB | GM - Weingut Gerhard Deim 0,1l 5,50

Wermut auf Eis - Weigut Krispel 4cl 4,90

Gin "Wonderleave" Siegfried 4cl & Thomas Henry Tonic 0,2l 8,50 alkoholfrei

Crodino Spritz Crodino | Hollersirup | Soda | Eis ¼l 4,90 alkoholfrei

Pfirsich Aronia Spritz Pfirsichnektar von unserem Weinbauern "Scharl" | Aronia-Direktsaft | Soda | Eis ¼l 5,50 alkoholfrei

Dazu empfehlen wir schon mal...
KLEINES & FEINES

Hausgemachte Aufstriche & Brot vom Erler Bäck 7,50

Pizzabrot mit Trüffelpaste und Mozzarella 6,90



Ein Gläschen in Ehren...
OFFENE WEINE

WEISS

- 2020 Sämling 88** – Weingut Assigal | STMK 5,20
2020 Chardonnay – Weingut Gschweicher | NÖ 4,70
2020 Grüner Veltliner "Pfarrweingarten" – Weingut J. Schmid | NÖ 4,90
2019 Hillside white GB | CH | GM – Weingut Leo Hillinger | BGL 5,40
2020 Gemischter Satz GV | MT | FRV | GM – Weingut Mantler | NÖ 4,00

ROSÉ

- 2020 Blaufränkisch Rosé** – Weingut Strehn | BGL 4,50

ROT

- 2018 Shyrah „Black Pepper“** – Weingut Pfneisl | BGL 4,00
2019 Zweigelt "Classic" – Weingut Mantler | NÖ 4,00
2019 Blaufränkisch – Weingut Lang | BGL 5,20
2018 K+K Cuvée BF | C | ME | SY | ZW – Weingut Kirnbauer | BGL 4,50
2018 Lagrein "Villa Schmid" – Weingut Schmid | Bozen 7,40

Wein-Preise in € und pro ½l



Unsere Küche hat gezaubert...
VORSPEISEN & SUPPEN

Hausgemachte Aufstriche & Brot vom Erler Bäck 7,50

Hirschcarpaccio

Preiselbeere | Maroni | Feigen | Pflücksalat 16,50

Asiatischer Kürbisstrudel

rote Beete Carpaccio | Pflücksalat | Ingwerdressing 14,90

Zillertaler Krapferl

Graukasfülle | Kartoffel-Gurkensalat | Sauerrahmdip 12,90

Tafelspitzbouillon mit hausgemachten Kräuterfritatten 6,50

Kürbis-Apfel-Kardamonsuppe mit Kürbis-Teigtaschen 7,90

Gemischter Salat

Hausdressing | „Kerndl“ 7,50

Knackige Blattsalate

Hausdressing | steirisches Kürbiskernöl | Kürbiskerne 7,50

*„Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen ist eine Kunst.“*

La Rouchefoucauld



Zum Hauptgang gibt's...
FISCH, FLEISCH & VEGETARISCHES

Filet vom Alpenlachs

Fregola Sarda | Speck | Gemüsebouquet 24,90

Saltim Bocca vom Fasan

Steinpilz-Risotto | Gemüsebouquet 27,50

Rückensteak vom Black Angus Rind

mediterranes Grillgemüse | Pommes frites | BBQ Dip 28,90

Burger brotlos

Patty vom Angus-Rind | Kartoffelrösti | Gorgonzola | Spiegelei | Salat 22,90

Kotlett vom steirischen Duroc-Schwein

gratinierte Kräuterkruste | Rosmarinkartoffeln | Rotweinsauce 27,90

Violette Kartoffelgnocchi

Rosenkohl | Datteltomaten | rote Zwiebeln | Kürbiscrème 16,90

Die süße Verführung...
NACHSPEISEN & DESSERTS

Nikolaus-Sackerl

Mohnkrapferl | Schokoküchlein | Mandarinen | Snickerseis 12,90

Moosbeerstrudel

Weinschaum | hausgemachtes Zimteis 12,90

Hausgemachtes Eis

traumhafte Geschmacksrichtungen | hergestellt aus bester Zillertaler Heumilch
Wirf doch einen Blick in unsere Eiskarte!



Wir empfehlen unsere...

DRESCH KLASSIKER

Wiener Schnitzel Petersilienkartoffel | Preiselbeeren
vom österreichischen Schweinerücken 15,50
vom Tiroler Milchkalbsrücken 26,00

Zwiebelrostbraten

Rückensteak vom österreichischen Cult Beef
knusprige Röstzwiebeln | Speck-Zuckerschoten | Trüffelpolenta 24,90

Tiroler Kalbsleber "Venezia"

Rotweinsauce | Bratkartoffeln | Speck | glacierte Äpfel 23,90

Fischschlemmersalat bunte Blattsalate | Räucherlachs | geräuchertes Forellenfilet
gegrillte Fischfilets | Riesengarnele | Dillsauce 19,80

Backhendlsalat bunte Blattsalate | gebackene Landhendlfilets
steirisches Kürbiskernöl | Kürbiskerne 16,90

Getrüffelte Almkasnudeln im Käselaiab serviert
hausgemachte Tagliatelle | Schwammerl | Tomaten | rote Zwiebeln 21,90

Außerdem empfehlen wir...

ZUM SALAT & FÜR DIE MITTE

Pizzabrot mit Trüffelpaste & Mozzarella 6,90

Pizzabrot mit Rosmarin & Knoblauchöl 4,90

Pizzabrot mit Tomatensauce und Knoblauchöl 4,90

Knoblauchbrot vom Erler Bäck 3,50



Knuspriges aus dem Steinofen...
PIZZA AMORE

PIZZEN MIT MOZZARELLA

Pizza Venezia Tomaten | Schinken | Champignons | Kapern | Zwiebeln | getrocknete Tomaten 13,90

Pizza Tirol Tomaten | Speck | Eier | Zwiebeln 12,50

Pizza Tonno Tomaten | Thunfisch | Zwiebeln | Kapern 12,50

Pizza Dresch Tomaten | Schinken | Salami | Speck | Oliven | Artischocken | Zwiebeln 13,90

Pizza Capricciosa Tomaten | Schinken | Champignons | Artischocken | Sardellen 12,90

Pizza Ortolana Tomaten | mediterranes Grillgemüse 12,90

Pizza Crudo Tomaten | Parmaschinken | Rucola | Mascarpone 13,90

Bauernpizza gefüllt mit Tomaten | Schinken | Schafskäse | Zwiebeln | Oliven 13,90

Pizza dell' Alpe Tomaten | Salami | Gorgonzola | Speck | getrocknete Tomaten | Zwiebeln 13,90

Pizza Sicilia Tomaten | scharfe Salami | Kapern | Sardellen | Paprika 13,50

Pizza Salmone Frischkäse | Räucherlachs | Avocado | Artischocken | Rucola 16,90

PIZZEN OHNE MOZZARELLA

Pizza Bruschetta Tomaten | frische Tomaten | Knoblauch | Rucola | Parmesan 11,50

Pizza Athene Tomaten | Gyrosfleisch | Zwiebeln | Tzatziki | Rucola 16,90

Pizza Mediterano Basilikumpesto | Ziegenkäse | getrocknete Tomaten | Zwiebeln | Pinienkerne | Rucola 15,90



Durstlöscher **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

Coca Cola Fanta Spezi 0,3l · 0,5l	3,50 4,50
Almdudler 0,33l	3,50
Thomas Henry Bitter Lemon Tonic Water 0,2l	3,50
Gespritzter Johannisbeersaft Apfelsaft naturtrüb Rhabarber 0,3l · 0,5l	3,50 3,90
Gespritzter Hollersaft verschiedene Säfte nach Angebot 0,3l · 0,5l	3,50 3,90
Montes Tiroler Mineralwasser prickelnd oder still 0,3l · 0,75l	2,60 5,20
Naturalisiertes Erler Quellwasser prickelnd 1 Liter MEMON-ZERTIFIZIERT	3,80
Naturalisiertes Erler Quellwasser still 1 Liter MEMON-ZERTIFIZIERT	2,80

Hopfen & Malz - Gott erhalt's **BIERE VOM FASS & AUS DER FLASCHE**

Hausbier - König Ludwig Hell Hausabfüllung 0,2l · 0,3l · 0,5l	3,00 3,50 3,90
König Ludwig Schloss-Keller naturtrüb 0,2l · 0,3l · 0,5l	3,00 3,50 4,00
König Ludwig naturtrüb Radler 0,3l · 0,5l	3,60 4,00
König Ludwig dunkles Bier 0,5l	3,70
Stiegl Pils 0,3l	3,80
Stiegl Freibier - alkoholfrei 0,5l	3,90
Radler süß sauer 0,3l · 0,5l	3,30 3,90
Warsteiner Pils - alkoholfrei 0,3l	3,70
König Ludwig Weißbier vom Fass 0,3l · 0,5l	3,50 4,00
König Ludwig Weißbier leicht dunkel alkoholfrei 0,5l	4,00

Muntermacher **HEISSE GETRÄNKE**

Tasse Kaffee Haferl Kaffee	2,60 4,50
Espresso Doppelter Espresso	2,50 4,10
Tasse Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,80
Haferl Tee - Bioteaque Teemanufaktur aus Traunstein	4,50
Haferl heiße Heumilch-Schokolade	4,50



Einer für alle, alle für einen...
DIE DRESCH GESCHICHTE

Der Ursprung des Gasthauses Dresch
geht auf meine Eltern Paula und Sepp Dresch zurück.

1953 haben meine Eltern geheiratet und wurden anschließend nach dem Tod des Opas bis 1957 Geschäftsführer im Gasthaus Schachner in Erl / Dorf. Als das Gasthaus in den Besitz meines Onkels übergang, betrieben meine Eltern das Zuhause meines Vaters, das Alpen-Gasthaus „Köndlötz“ am Erlerberg – allerdings nur in den Sommermonaten.

Nebenbei wurde bereits der Grundstein für das erste Lebensmittelgeschäft der Familie Dresch gelegt. Mein Vater kaufte sich hier nebenan einen Baugrund, auf dem ein Einfamilienhaus mit kleinem Bedienungs-Lebensmittelgeschäft errichtet wurde. Leider waren die Zeiten für das Gasthaus am Erlerberg nicht mehr sehr ertragreich, weshalb das Haus an das Kuramt Fürstenfeldbruck verkauft wurde. Mit dem Erlös des Verkaufs erstanden meine Eltern 1968 unser Grundstück und bauten 1970 ein größeres Wohnhaus mit einem der ersten Selbstbedienungs-Supermärkte. Außer dem Supermarkt wurden im neuen Haus auch noch eine Kegelbahn, eine kleine Keller-Bar sowie 1974 ein Brotzeitstüberl eingerichtet.

Wir waren 5 Kinder in der Familie. 1991 übernahm ich als jüngste Tochter mit meinem Mann Karl die Geschäfte und legten damit den Grundstein für das jetzige Genießer Gasthaus Dresch. Der Supermarkt wurde geschlossen und das Hauptaugenmerk auf den Gasthausbetrieb und die Zimmervermietung gelegt.

Seit 2015 werden wir von unseren Töchtern Elisabeth, Victoria und Isabella und mittlerweile auch von unseren Schwiegersöhnen im Betrieb tatkräftig unterstützt.

Wir freuen uns, dass Ihr da seid und wünschen euch einen guten Appetit!
Martina, Karl, Lisa, Victoria und Isabella