



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

Uhudler Frizzante Weingut Scharl | Vulkanland | STMK 5,90

50:50 Winzersekt SB | GM – WG Gerhard Deim | Kamptal | NÖ 6,90

Lillet Basilikum Lillet | Balis Basilikum-Ingwer | Eis 7,90

Italicus Spritz Italicus-Bergamotte-Likör | Prosecco | Soda | Eis 7,90

Granggl Spritz Preiselbeerlikör | Soda | Orange | Eis 6,90

Crodino Pfirsich Crodino | Pfirsichnektar | Minzsirup | Soda | Eis 5,90 alkoholfrei

Hausgemachter Eistee Bioteaque Tee | Zitrone | Orange | Eis 5,90 alkoholfrei

Hausgemachte Kräuterlimonade 5,90 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 Grüner Veltliner** – Weingut Mantler | Weinviertel | NÖ 4,40
2021 Gelber Muskateller – Weingut Wurzingler | Neusiedlersee | BGL 5,00
2019 Sauvignon Blanc Weingut Weedenborn | Rheinhessen | DE 6,50
2021 Chardonnay – Weingut Jacqueline Klein | Neusiedlersee | BGL 4,70
2021 Welschriesling – Weingut Scharl | Vulkanland | STMK 4,50

ROSÉ

- 2021 Rosé Fresh** – Weingut Mantler | Weinviertel | NÖ 4,40

ROT

- 2019 Zweigelt „Classic“** – Weingut Mantler | Weinviertel | NÖ 4,40
2018 Syrah „Black Pepper“ – Weingut Pfneisl | Mittelburgenland | BGL 4,00
2015 Blaufränkisch „Zeitlos“ – Weingut Heribert Bayer | Mittelburgenland | BGL 5,20
2018 Cabernet-Merlot – Weingut Pia Strehn | Mittelburgenland | BGL 5,80
2020 Primitivo di Manduria – Weingut San Marzano | Apulien | ITA 6,00



Unsere Küche hat gezaubert...
VORSPEISEN & SUPPEN

Hausgemachte Aufstriche & Brot vom Erler Bäck 7,50

Piccolo Mondo

Trüffelsalami | Mozzarella-Mousse | Tramezzini mit Oliventapenade 12,90 · Grüner Veltliner

Gegrillter Ziegenkäse

Mango | Avocado | Minze | Pflücksalat | Trüffelhonig 14,50 · Sauvignon Blanc

Vitello Tonnato

dünn geschnittenes Kalbfleisch | Thunfischsauce
Kapernbeeren | Pflücksalat 13,90 · Chardonnay

Alt-Wiener Suppentopf

Rinderbouillon | gekochtes Rindfleisch | Gemüsejulienne
frischer Kren | gebackener Kasknödel 8,50

Blumenkohl-Safran-Suppe

Grießstrudel | Cashewnüsse 7,90

Gemischter Salat

Hausdressing | „Kerndl“ 7,90

Knackige Blattsalate

Hausdressing | steirisches Kürbiskernöl | Kürbiskerne 7,90

DRESCH GENUSSREISE

Gerne kreieren wir euch ein Menü auf Vorbestellung ab 2 Personen.
Immer abends ab 17:30 Uhr und auf Wunsch mit Weinbegleitung.

Überraschungsmenü 5 Gänge 79,00



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

Filet vom Kabeljau

Dijon-Senf-Linsen | Gemüsebouquet | Hummercreme 25,50 · Sauvignon Blanc

Saltim Bocca

Zitronenrisotto | Gemüsebouquet | Rotweinsauce 29,50 · Syrah

Rückensteak vom Black Angus Rind

mediterranes Grillgemüse | Pommes frites | BBQ Dip 33,50 · Primitivo

Brotlos Burger

Patty vom Black Angus Rind | Kartoffelrösti | Gorgonzola | Spiegelei | Salat 22,90 · Cabernet Merlot

Polentagnocchi

Ratatouille | Gemüsebouquet | Grana Padano 17,50 · Rosé

ASIA Nudeln

Reisnudeln | rotes Curry | Wokgemüse | Sesam | gepuffter Reis 17,90
mit 3 Stk. Garnelen 27,90 · Sauvignon Blanc

Die süße Verführung...
NACHSPEISEN & DESSERTS

Halbgefrorenes Schokoköbchen

Erdbeer-Romanoff | weißes Schokomousse 12,90 · Süßwein

Vanille-Himbeer-Törtchen

Himbeer-Sorbet | Praline | Pfirsichragout 13,90 · Beerenauslese

Planggers Biokäse-Variation

Variation feinsten Käsesorten von der Biokäserei Plangger in Niederndorf 15,00

**HAUSGEMACHTE
EISKREATIONEN**

Wirf doch auch einen
Blick in unsere
Eiskarte!



Wir empfehlen unsere...
DRESCH KLASSIKER

Wiener Schnitzel Petersilienkartoffel | Preiselbeeren · Gelber Muskateller
vom österreichischen Schweinerücken 17,50
vom Tiroler Milchkalbsrücken 28,00

Zwiebelrostbraten

Rückensteak vom österreichischen Cult Beef | knusprige Röstzwiebeln
Speck-Zuckerschoten | Trüffelpolenta | Rotweinsauce 26,90 · Blaufränkisch

Tiroler Kalbsleber „Venezia“

Bratkartoffeln | Speck | glacierte Äpfel | Rotweinsauce 24,90 · Zweigelt

Fischschlemmersalat bunte Blattsalate | Räucherlachs | geräuchertes Forellenfilet
gegrillte Fischfilets | Riesengarnele | Dillsauce 22,50 · Sauvignon Blanc

Backhendlsalat bunte Blattsalate | gebackene Landhendlfilets
steirisches Kürbiskernöl | Kürbiskerne 18,50 · Gelber Muskateller

Getrüffelte Almkasnudeln im Käselaiab serviert | hausgemachte Tagliatelle
Schwammerl Tomaten | rote Zwiebeln | schwarzer Trüffel 24,90 · Chardonnay

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

Portion Brot 1,50



Knuspriges aus dem Steinofen...
PIZZA AMORE

PIZZEN MIT MOZZARELLA

Pizza Venezia Tomaten | Schinken | Champignons | Kapern | Zwiebeln | getrocknete Tomaten 14,50

Pizza Tirol Tomaten | Speck | Eier | Zwiebeln 12,90

Pizza Tonno Tomaten | Thunfisch | Zwiebeln | Kapern 12,90

Pizza Dresch Tomaten | Schinken | Salami | Speck | Oliven | Artischocken | Zwiebeln 14,50

Pizza Capricciosa Tomaten | Schinken | Champignons | Artischocken | Sardellen 13,50

Pizza Ortolana Tomaten | mediterranes Grillgemüse 13,50

Pizza Crudo Tomaten | Parmaschinken | Rucola | Mascarpone 14,50

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

Pizza dell' Alpe Tomaten | Salami | Gorgonzola | Speck | getrocknete Tomaten | Zwiebeln 14,50

Pizza Sicilia Tomaten | scharfe Salami | Kapern | Sardellen | Paprika 13,90

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	3,80 4,50
Almdudler 0,33l	3,80
Thomas Henry Bitter Lemon Tonic Water 0,2l	3,50
Gespritzter Johannisbeersaft Holler Rhabarber 0,3l · 0,5l	3,70 4,10
Gespritzter Apfelsaft naturtrüb Traubensaft rot oder weiß 0,3l · 0,5l	4,30 4,90
Montes Tiroler Mineralwasser prickelnd oder still 0,3l · 0,75l	2,80 5,40
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	3,10 3,70 4,10
König Ludwig Schloss-Keller naturtrüb 0,2l · 0,3l · 0,5l	3,20 3,70 4,20
König Ludwig naturtrüb Radler 0,3l · 0,5l	3,70 4,20
König Ludwig dunkles Bier 0,3l	3,90
Stiegl Pils 0,3l	3,90
Stiegl Freibier - alkoholfrei 0,5l	4,10
Radler süß sauer 0,3l · 0,5l	3,50 4,10
Warsteiner Pils - alkoholfrei 0,3l	3,90
König Ludwig Weißbier vom Fass 0,3l · 0,5l	3,70 4,20
König Ludwig Weißbier leicht dunkel alkoholfrei 0,5l	4,20

Muntermacher **HEISSE GETRÄNKE**

Tasse Kaffee Haferl Kaffee	2,70 4,70
Espresso Doppelter Espresso	2,60 4,20
Tasse Cappuccino	3,60
Latte Macchiato	3,90
Haferl Tee - Bioteaque Teemanufaktur aus Traunstein	4,60
Haferl heiße Heumilch-Schokolade	4,60



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