



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**

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

Frühstück inkl. Heißgetränke & Säfte vom Buffet 21,00

Wir bitten um eine Reservierung.

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

George Bernard Shaw



Zum Durchstarten...
APERITIFS ZUM ANSTOSSEN

Uhudler Frizzante - Weingut Scharl | St. Anna am Aigen | STMK 6,90

Shiki Miki Rosé brut | Weingut Strehn | Deutschkreutz | BGL 6,00

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

Granggl Spritz Preiselbeerlikör | Soda | Orange | Eis 6,50

Cool Lemon hausgemachter Zitronensirup | Weißwein | Zitrone | Minze | Soda | Eis 5,90

My Own Gin Gin | Tonic Water | Prosecco Nr. 23 Quitte | Gurke | Birne 8,50

Balis Basil Basilikum-Ingwer-Limonade | Eis 5,90 alkoholfrei

Crodino Grapefruit Spritz Crodino | Grapefruitsaft | Soda | Eis 5,90 alkoholfrei

Sweet & Easy Ginger Ale | Hollersirup | Soda | Limette | Minze | Zitrone | Eis 6,90 alkoholfrei

Dazu empfehlen wir schon mal...
KLEINES & FEINES FÜR DIE MITTE

Für 2 Personen

Hausgemachte Aufstriche & Brot 7,50

Pizzabrot mit Knoblauch und Rosmarin 5,20

Pizzabrot mit Trüffelpaste und Mozzarella 7,90



Ein Gläschen in Ehren...
OFFENE WEINE

WEISS

- 2021 Rotgipfler** – Weingut Stadlmann | Traiskirchen | NÖ 5,50
2021 Sauvignon Blanc – Weingut Zimmermann | Fritzens | TIR 6,00
2020 Chardonnay „The Butcher“ – Weingut Schwarz | Andau | BGL 5,00
2020 Grüner Veltliner „Wildwux“ – Weingut Geyerhof | Oberfucha | NÖ 5,50
2021 Cuvee „Weißer Schrotter“ WR | SB | GV | GS – Weingut Strehn | Deutschkreutz | BGL 5,50

ROSÉ

- 2021 Zweigelt Rosé** – Weingut Mantler | Ebersbrunn | NÖ 4,50

ROT

- 2018 Blaufränkisch** - Weingut Reumann | Deutschkreutz | BGL 5,00
2019 Cabernet Merlot – Weingut Strehn | Deutschkreutz | BGL 5,00
2017 Gabarinza BF | ME | ZW – Weingut Heinrich | Gols | BGL 14,50
2020 Beaujolais – Weingut Domaine de Bel-Air | Lantignié | FRA 5,20
2017 Blauburgunder – Weingut Gottardi | Mazzon | ITA 7,70

UNSERE DESSERTWEINE

- 2011 Strohwein** – Weingut Stiegelmar | Gols | BGL 6,50 6cl
2020 Spätlese Cuvee Royal Selection – Weingut K+K Kirnbauer | Deutschkreutz | BGL 4,90 6cl



Unsere Küche hat gezaubert...
VORSPEISEN & SUPPEN

Hausgemachte Aufstriche & Brot 7,50 · für 2 Personen

Carpaccio vom Rinderfilet

gegrillte Schwammerl | Grana Padano | Pflücksalat | Kräuterpesto 18,90

Gebackener Walnusscamembert von den Milchbuben

Butternusskürbis | Quinoa-Kichererbsen-Salat | Kürbischutney 14,90

Rote-Rüben-Tascherl

Mohnbutter | Pecorino | Pflücksalat 13,90

Rinderbouillon mit hausgemachten Kräuterfrittaten 6,90

Maroni-Sellerie-Suppe mit Trüffelravioli 9,80

Gemischter Salat

mit unserem Hausdressing & „Kerndl“ 8,90


UNSER
GESCHENK-
TIPP

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 Bodensee Egli

schwarzer Venere Reis | gelbe Rüben | Orangensauce 26,90

Huftsteak vom Hirsch

Blaukraut | Kürbisgnocchi | gegrillte Schwammerl | Kastanien | Rotweinsauce 29,50

Rückensteak vom Black Angus Rind

mediterranes Grillgemüse | Pommes frites | Rotweinsauce 34,00

Rosa gebratene Entenbrust

Wirsingkraut | Schalotten | Quittengel | Kartoffelpaunzen | Rotweinsauce 26,50

Getrüffelte Almkasnudeln im Käselai

hausgemachte Tagliatelle | gegrillte Schwammerl | Tomaten | rote Zwiebeln
Trüffelbutter | schwarzer Sommertrüffel 25,90

Orientalisches Linsencurry

mit Falafel 18,90 oder mit Garnelen 27,90

Die süße Verführung...
NACHSPEISEN & DESSERTS

Kastanien-Krapferl

Nussbutter-Brösel | Weinschaum | Zwetschken-Sorbet 11,50

Creme Brulée

Bratapfel-Ragout | Salted-Caramel-Eis 10,90

Planggers Biokäse-Variation

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





Wir empfehlen unsere...
DRESCH KLASSIKER

Wiener Schnitzel Petersilienkartoffel | Preiselbeeren
vom österreichischen Schweinerücken 17,90
vom Tiroler Milchkalbsrücken 28,90

Zwiebelrostbraten

Rückensteak vom österreichischen Cult Beef | knusprige Röstzwiebeln
Speck-Zuckerschoten | Trüffelpolenta | Rotweinsauce 27,50

Tiroler Kalbsleber „Venezia“

Bratkartoffeln | Speck | glacierte Äpfel | Rotweinsauce 25,50

Fischschlemmersalat

bunte Blattsalate | Räucherlachs | geräuchertes Forellenfilet
gegrillte Fischfilets | Riesengarnele | Dillsauce 22,90

Backhendlsalat

bunte Blattsalate | gebackene Landhendfilets
steirisches Kürbiskernöl | Kürbiskerne 18,90

Außerdem empfehlen wir...
ZUM SALAT & FÜR DIE MITTE

Pizzabrot mit Trüffelpaste & Mozzarella 7,90 · für 2 Personen

Pizzabrot mit Rosmarin & Knoblauchöl 4,90 · für 2 Personen

Portion Brot 1,50



Knuspriges aus dem Steinofen...
PIZZA AMORE

PIZZEN MIT MOZZARELLA

Pizza Venezia Tomaten | Schinken | Champignons | Kapern | Zwiebeln | getrocknete Tomaten 14,90

Pizza Tirol Tomaten | Speck | Eier | Zwiebeln 13,50

Pizza Tonno Tomaten | Thunfisch | Zwiebeln | Kapern 13,50

Pizza Dresch Tomaten | Schinken | Salami | Speck | Oliven | Artischocken | Zwiebeln 14,90

Pizza Capricciosa Tomaten | Schinken | Champignons | Artischocken | Sardellen 13,90

Pizza Ortolana Tomaten | mediterranes Grillgemüse 14,50

Pizza Crudo Tomaten | Parmaschinken | Rucola | Mascarpone 14,90

Bauernpizza Tomaten | Schinken | Schafskäse | Zwiebeln | Oliven 14,50

Pizza dell' Alpe Tomaten | Salami | Gorgonzola | Speck | getrocknete Tomaten | Zwiebeln 14,90

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

Pizza Salmone Frischkäse | Räucherlachs | Avocado | Artischocken | Rucola 17,90

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	3,80 4,30
Gespritzter Apfelsaft naturtrüb Traubensaft rot oder weiß 0,3l · 0,5l	4,30 4,90
Naturalisiertes Erler Quellwasser still oder prickelnd 0,3l · MEMON-ZERTIFIZIERT	1,80 2,80
Naturalisiertes Erler Quellwasser still oder prickelnd 0,75l · MEMON-ZERTIFIZIERT	2,80 3,80

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

Hausbier - König Ludwig Hell Hausabfüllung 0,2l · 0,3l · 0,5l	3,50 4,00 4,50
König Ludwig Schloss-Keller naturtrüb 0,2l · 0,3l · 0,5l	3,50 4,00 4,50
König Ludwig naturtrüb Radler 0,3l · 0,5l	4,00 4,50
König Ludwig dunkles Bier 0,3l	4,20
Stiegl Pils 0,3l	4,20
Stiegl Freibier - alkoholfrei 0,5l	4,50
Radler süß sauer 0,3l · 0,5l	4,00 4,50
Warsteiner Pils - alkoholfrei 0,3l	4,20
König Ludwig Weißbier vom Fass 0,3l · 0,5l	4,20 4,70
König Ludwig Weißbier leicht dunkel alkoholfrei 0,5l	4,70

Muntermacher **HEISSE GETRÄNKE**

Tasse Kaffee Haferl Kaffee	2,80 4,90
Espresso Doppelter Espresso	2,70 4,30
Tasse Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	4,20
Haferl Tee - Bioteaque Teemanufaktur aus Traunstein	4,80
Haferl heiße Heumilch-Schokolade	4,90



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