



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

Cremant de Loire Brut blanc - Weingut Domaine de Cray | Loire | FRA 8,00

Rosé Quittenspritz Roséwein | Soda | Quittengelee | Eis 6,50

Aperol Rosé Spritz Aperol | Rosésekt | Grapefruitsaft | Soda | Eis 6,90

Limoncello Spritz hausgemachter Limoncello | Weißwein | Soda | Eis 6,90

Bergapfel-Mandarine Kohl Bergapfelsäfte | Unterinn am Ritten | ITA 5,90 alkoholfrei

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

Aronia-Marillenspritz Marillensaft | Aroniasaft | Soda | Eis 6,50 alkoholfrei

Bratbirne-Preiselbeerspritz Bratbirne Champagner Manufaktur Jörg Geiger
Preiselbeeren | Soda 7,90 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

2020 Sämpling 88 – Weingut Assigal | Leibnitz | STMK 5,50

2021 Sauvignon Blanc – Weingut Grassl | Göttelsbrunn | NÖ 5,50

2021 Cuvée der Sinne CH | PG | WR – Weingut Stadler | Halbtorn | BGL 6,50

2021 Gelber Muskateller – Weingut Scharl | St. Anna am Aigen | STMK 5,00

2021 Gemischter Satz – Weingut Mantler | Ebersbrunn | NÖ 4,40

ROSÉ

2021 BIO Zweigelt Rosé – Weingut Josef Ehrmoser | Wagram | NÖ 5,50

ROT

2017 Cabernet Merlot – Weingut Strehn | Deutschkreuz | BGL 6,00

2018 Black Pepper Shiraz – Weingut Pfneisl | Deutschkreuz | BGL 5,50

2021 Primitivo Salento – Weingut Johanneshof Reinisch | Tattendorf | NÖ 5,80

2018 Cuvée Querbeet rot ZW | CS | ME – Weingut Fischer | Sooss | NÖ 5,20

2018 Zweigelt Classic – Weingut Mantler | Ebersbrunn | NÖ 4,40

UNSERE DESSERTWEINE

2011 Strohwein – Weingut Stiegelmar | Gols | BGL 6,50 6cl

2020 Spätlese Cuvée Royal Selection – Weingut K+K Kirnbauer | Deutschkreuz | BGL 4,90 6cl



Unsere Küche hat gezaubert...
VORSPEISEN & SUPPEN

Hausgemachte Aufstriche & Brot 7,50 · für 2 Personen

Alpenfrühlingsrolle

Gemüse | Speck | Schafskäse | Glasnudelsalat | Erdnüsse 15,90

Rote Rüben Nudeltascherl

rote Rüben | rote Zwiebeln | Mohnbutter | Pflücksalat | Pecorino 14,90

Rinderbouillon mit hausgemachten Kräuterfrittaten 6,90

Maiscremesuppe mit Popcorn & Rauchöl 8,50

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

Winterkabeljau

Perlgraupenrisotto | Radicchio | Birnen | Walnüsse | Kräutersauce 26,90

Fasanenbrust

Datteln | Waldviertler Schinkenspeck | getrüffeltes Kartoffelpüree 25,90

Rückensteak vom Black Angus Rind

mediterranes Grillgemüse | Pommes frites | Rotweinsauce 36,00

Brotlos-Burger

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

Mixed Grill

Huhn | Rind | Schwein | Grillwürstel | Speck | mediterranes Grillgemüse | Pommes frites 25,50

Haussalat

gemischter Salat | gegrillte Hühnerbrust | Schafskäse im Speckmantel | rote Zwiebeln 19,50

Kürbisgnocchi

Salbeibutter | Ratatouille | Gemüsebouquet | Parmesan 18,90

Die süße Verführung...
NACHSPEISEN & DESSERTS

Weißes Schoko-Panna Cotta

Buttercrumble | Blutorangensorbet 11,50

Dessertvariation

kleines Schokosoufflé | Kastanienkrapferl | Zwetschkensorbet 12,90

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
vom österreichischen Schweinerücken 17,90
vom Tiroler Milchkalbsrücken 29,50

Zwiebelrostbraten

Rückensteak vom österreichischen Cult Beef | knusprige Röstzwiebeln
Speck-Zuckerschoten | Trüffelpolenta | Rotweinsauce 27,90

Tiroler Kalbsleber „Venezia“

Bratkartoffeln | Speck | glacierte Äpfel | Rotweinsauce 26,50

Fischschlemmersalat

bunte Blattsalate | Räucherlachs | geräuchertes Forellenfilet
gegrillte Fischfilets | Riesengarnele | Dillsauce 23,90

Backhendlsalat

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

Getrüffelte Almkasnudeln im Käselaiß

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

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 Regina Tomaten | Schinken | Champignons 12,90

Pizza Romeo Tomaten | Salami | Speck | Pfefferoni | Zwiebeln 13,90

Pizza Diavolo Tomaten | Salami | scharfe Salami | Pfefferoni | Oliven 13,50

Pizza Tirol Tomaten | Speck | Eier | Zwiebeln 13,90

Pizza Tonno Tomaten | Thunfisch | Zwiebeln | Kapern 14,20

Quattro Stagione Tomaten | Schinken | Champignons | Artischocken | Pfefferoni | Oliven 14,90

Pizza Venezia Tomaten | Schinken | Champignons | Kapern | Zwiebeln | getrocknete Tomaten 15,50

Pizza Dresch Tomaten | Schinken | Salami | Speck | Oliven | Artischocken | Zwiebeln 15,50

Pizza Capricciosa Tomaten | Schinken | Champignons | Artischocken | Sardellen 14,50

Pizza Ortolana Tomaten | mediterranes Grillgemüse 14,90

Pizza Crudo Tomaten | Parmaschinken | Rucola | Mascarpone 15,90

Bauernpizza Tomaten | Schinken | Schafskäse | Zwiebeln | Oliven 15,50

Pizza dell' Alpe Tomaten | Salami | Gorgonzola | Speck | getrocknete Tomaten | Zwiebeln 15,50

Pizza Sicilia Tomaten | scharfe Salami | Kapern | Sardellen | Paprika 14,50

Pizza Salmone Frischkäse | Räucherlachs | Avocado | Artischocken | Rucola 18,50

PIZZEN OHNE MOZZARELLA

Pizza Bruschetta Tomaten | frische Tomaten | Knoblauch | Rucola | Parmesan 11,90

Pizza Athene Tomaten | Gyrosfleisch | Zwiebeln | Tzatziki | Rucola 17,90

Pizza Mediterano Basilikumpesto | Ziegenkäse | getrocknete Tomaten | Zwiebeln | Pinienkerne | Rucola 16,50



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 4,50
Gespritzter Apfelsaft naturtrüb Traubensaft Marillensaft 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 dunkles Bier 0,3l	4,20
Reiningshaus Jahrgangspils 0,3l	4,50
Warsteiner Pils - alkoholfrei 0,3l	4,20
Radler süß sauer 0,3l · 0,5l	4,00 4,50
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	2,90 4,90
Espresso Doppelter Espresso	2,80 4,40
Tasse Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	4,30
Haferl Tee - Bioteaque Teemanufaktur aus Traunstein	4,90
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