



## 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**

**Shiki Miki** Rosé brut - Weingut Pia Strehn | Deutschkreuz | BGL 6,50

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

**Italicus Spritz** Bergamotlikör | Prosecco | Soda | Eis 7,50

**Balis Spritz** Balis Basilikum | Prosecco | Eis 7,50

**Apple Tonic** Gin | Apfelsaft | Tonic Water | Eis 8,50

**Crodino Mandarine** Crodino | Bergapfel-Mandarinensaft | Soda | Eis 6,50 alkoholfrei

**Aronia-Marillenspritz** Marillensaft | Aroniasaft | Soda | Eis 6,50 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 BIO Grauburgunder** – WG Gsellmann | Gols | BGL 5,50

**2019 Riesling Platin** – Weingut Jurtschitsch | Langenlois | NÖ 4,90

**2021 Cuvee Weißer Schotter** SB | GS | WR | GV – Weingut Strehn | Deutschkreuz | BGL 5,00

**2021 Chardonnay** – Weingut Jaqueline Klein | Andau | BGL 4,70

**2021 Lugana** – Weingut Ca'Lojera | Sirmione | ITA 6,40

### ROSÉ

**2021 Chiar`otto** – Weingut Villa Calicantus | Bardolino | ITA 8,00

### ROT

**2019 Cuvee der Sinne** – Weingut Stadler | Neusiedlersee | NÖ 6,70

**2017 Eisenberg DAC Classic** – Weingut Reumann | Deutschkreuz | BGL 4,90

**2020 St. Laurent Reserve** – Weingut Jordan | Pulkau | NÖ 6,50

**2020 Zweigelt Goldberg** – Weingut Werner Achs | Gols | BGL 5,70

**2018 Negroamaro** – Weingut Leone de Castris | Salice Salentino | ITA 6,20

## UNSERE DESSERTWEINE

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

**2020 Spätlese Cuvee 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

**Vitello Tonnato**

Kalbsrücken | Thunfischsauce | Kapernbeeren | Kräutersalat 15,90

**Brokkolitartare**

Räucherlachs | rote Beete Carapccio | Apfelbalsam 15,50

---

**Rinderbouillon** mit hausgemachten Kräuterfrittaten 6,90

**Topinampur-Cremesuppe** mit Bärlauchravioli 9,50

---

**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**

**Pre-Rigor Lachsfilet**

Kartoffelrösti | Blattspinat | Schafskäse | Tomaten | rote Zwiebeln 24,50

**Perlhuhnbrust**

Bärlauch | Datteln | Waldviertler Schinkenspeck | getrüffeltes Kartoffelpüree 25,90

**Rückensteak vom Black Angus Rind**

mediterranes Grillgemüse | Pommes frites | Rotweinsauce 36,00

**Strohschweintrüffel**

Bergkäsepanade | feine Bärlauchtaglioline | Tomatensauce 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

**Linsenbratlinge**

bunte Blattsalate | Kernöl | Joghurdip 17,90

*Die süße Verführung...*  
**NACHSPEISEN & DESSERTS**

**Schokomousse-Duett**

von weißer und dunkler Callebaut-Schokolade 11,90

**Erdbeer-Romanoff**

Erdbeeren | Vanilleeis | grüner Pfeffer 8,90

**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