



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

Winzersekt „50:50“ Weingut Deim, Kamptal 0,1l 6,90

Wermut-Soda Wermut Contratto | Soda | Eis | Zitrone ¼l 6,90

Rosemarie Roséwein | hausgemachter Rosmarinsirup | Soda | Orange ¼l 6,90

Granggl-Spritz Preiselbeelikör | Soda | Eis | Orange 0,2l 6,50

Uhudler Frizzante 0,1l 6,50

Pfiff König Ludwig Kellerbier naturtrüb 0,2l 3,00

Hausgemachte Kräuterlimo ¼l 4,90 alkoholfrei

San Bitter Grapefruit SanBitter rosso | Grapefruit | Soda | Eis ¼l 5,50 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 Gemischter Satz** – Weingut Mantler | NÖ 4,00
- 2019 Grüner Veltliner „Wildwux“** – Weingut Geyerhof | NÖ 6,30
- 2019 Cuvée „Kumarod“** MuOt | SR | WR – Weingut Schwarz | BGL 4,50
- 2018 Pinot Grigio** – Weingut Collavini | Friaul 5,30
- 2020 Welschriesling** – Weingut Frauwallner | STMK 4,90

ROSÉ

- 2020 Rosé „Fresh“** – Weingut Mantler | NÖ 4,00

ROT

- 2017 Blaufränkisch „Zeitlos“** – Weingut Beyer | BGL 4,00
- 2018 Zweigelt** – Weingut Mantler | NÖ 4,00
- 2017 Cuvée Platinum** BF | ME | SY – Weingut Pfneisl | BGL 6,50
- 2018 Pinot Noir „Sonnenberg“** – Weingut Birgit Braunstein | BGL 5,50
- 2018 Chianti Superiore** – Weingut Santa Cristina | Toskana 4,90

Wein-Preise in € und pro ½l



Unsere Küche hat gezaubert...
VORSPEISEN & SUPPEN

Hausgemachte Aufstriche & Brot vom Erler Bäck 7,50

Gegrillter Ziegenkäse

Ziegenkäse vom „Moosbauer“ Erl | Mango-Avocado-Salat | Trüffelhonig | Pflücksalat 13,90

Rindercarpaccio

Parmesankörbchen | Pflücksalat | gegrillte Schwammerl | Kräuterpesto 15,90

Kalbstaftelspitzsülze

Pflücksalat | Zwiebelmarmelade | eingelegte Radieschen | Kernöl 13,90

Tafelspitzbouillon mit hausgemachten Kalbsleberknödel 6,90

Gelbe Tomatensuppe mit Ofentomaten & Büffelmozzarella 6,90

Gemischter Salat

Hausdressing | „Kerndl“ 6,90

Knackige Blattsalate

Hausdressing | steirisches Kürbiskernöl | Kürbiskerne 6,90

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

La Rouchefoucauld



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

Pre-Rigor Lachsfilet

Safranrisotto | Gemüsebouquet | Weißweinschaum 24,90

Asiatischer Gemüsestrudel

Garnelen | Gemüse | Sprossen | Koriander | Sesam | rotes Curry 18,90

Rückensteak vom Black Angus Rind

mediterranes Grillgemüse | Pommes frites 27,90

Stracciata di Manzo

dünne Filetstreifen vom österreichischen Rind | frische Schwammerl
Zwiebeln | Tomaten | Parmesan | Pflücksalat 22,90

Schwammerl in Rahm

Brennessel-Spinat-Knödel | frische Schwammerl | Zwiebeln | Tomaten 16,90

Die süße Verführung...
NACHSPEISEN & DESSERTS

Zitronentarte

Pistazieneis | Erdbeersalat | Mini-Baiser 11,90

Topfenknödel

Marillenröster | Sauerrahmeis | Nusscrumble 11,90

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 14,90
vom Tiroler Milchkalbsrücken 24,90

Zwiebelrostbraten

Rückensteak vom österreichischen Premiumrind
knusprige Röstzwiebel | Speck-Zuckerschoten | Trüffelpolenta 23,90

Tiroler Kalbsleber

Bratkartoffeln | karamellierte Äpfel | gebratene Speckscheiben
Preiselbeer-Sauce 23,50

Fischschlemmersalat

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

Backhendlsalat

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

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

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 13,50

Pizza Tirol Tomaten | Speck | Eier | Zwiebeln 11,90

Pizza Tonno Tomaten | Thunfisch | Zwiebeln | Kapern 11,90

Pizza Dresch Tomaten | Schinken | Salami | Speck | Oliven | Artischocken | Zwiebeln 12,90

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

Pizza Ortolana Tomaten | mediterranes Grillgemüse 11,90

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

Bauernpizza gefüllt mit Tomaten | Schinken | Schafskäse | Zwiebeln | Oliven 12,90

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

Pizza Sicilia Tomaten | scharfe Salami | Kapern | Sardellen | Paprika 12,90

Pizza Salmone Frischkäse | Räucherlachs | Avocado | Artischocken | Rucola 15,90

PIZZEN OHNE MOZZARELLA

Pizza Bruschetta Tomaten | frische Tomaten | Knoblauch | Rucola | Parmesan 10,50

Pizza Athene Tomaten | Gyrosfleisch | Zwiebeln | Tzatziki | Rucola 14,90

Pizza Mediterano Basilikumpesto | Ziegenkäse | Spinat | getrocknete Tomaten | Pinienkerne 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 Bedienung-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