



## 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 | Himbeervinaigrette 13,90

**Asiatischer Gemüsestrudel**

Garnelen | Sprossen | Gemüse | Koriander | Sesam | rotes Curry 15,90

---

**Tafelspitzbouillon** mit hausgemachten Fritatten 6,50

**Gelbe Tomatensuppe** mit Ofentomaten & Büffelmozzarella 6,90

---

**Gemischter Salat**

Hausdressing | "Kerndln" 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**

**Kabeljau**

Selleriepüree | Rosmarinkartoffel | Gemüsebouquet | Weißweinschaum 23,90

**Perlhuhnbrust**

Pfifferling-Risotto | Gemüsebouquet | Rotweinsauce 23,50

**Rückensteak vom Black Angus Rind**

Kräuterkruste | Kartoffelgratin | Gemüsebouquet | Rotweinsauce 28,90

**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**

**Pfirsich Melba**

geschmorter Pfirsich | Pfirsichespuma | Tonkabohnen-Mousse  
Nusscrumble | Himbeersorbet 10,90

**Moosbeernocken** mit Sauerrahmeis 11,50

**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

**Almkasnudeln** im Käselaiab serviert  
hausgemachte Bandnudeln | Kirschtomaten | Zwiebeln | Schwammerl  
Trüffelbutter | gehobelter Trüffel 20,90

**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 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