

baders
W/RTSHAUS

MONGDRATZERL (bayerisch für leckere Kleinigkeit)

Hausmacher Wurzelspeck mild geräuchert € 3,90
's Bärlauch - Schmalztöpferl – Hausgemacht mit unserem frischen Holzofenbrot € 3,90

VORSPEISEN

Kartoffel - Spargelsalat € 6,50
Rettich | Petersilie

Rahmiger Gurkensalat wie bei der Oma € 5,20
Schmand | Sauerrahm | Kronendill | Gartengurken

Obatzda mit cremigem Camembert € 7,50
Frischkäse | rote Zwiebel | gesalzener Radi

Südtiroler Speckbrettl vom Metzger Hannes Mair aus Meran € 7,90
Essiggurkerl | Meerrettich | Bauernbrot

Salatschüssel mit allerlei aus dem Acker * Vital & Gesund * € 10,90
Hausdressing mit bayerischem Bieressig | Gemüse | Kräuter | Kracherle | Kürbiskerne

Stangenspargel lauwarm mariniert € 14,00
Bärlauch - Eiervinaigrette | gebeizter Saibling | gesalzener Schmand

Tatar vom Rindsfilet „handgeschnitten“ € 18,50
klassisch mariniert | Crostinis | Essiggurkerl

SUPPEN & GANGERL

Altmünchner Brez'nsuppe € 5,00
Röstzwiebel | Schnittlauch

Spargelcremesupperl € 6,50
Spargelstückerl | Butternockerl

Bärlauchschaumsupperl € 6,50
Kracherle | hausgebeiztes Lachsfilet

Die legendären Fleischküchle
Pikantus-Bier Sauce | Kartoffel-Gurkensalat
gerne auch mit unserem Spargelragout serviert

Vorspeise € 6,90 | Hauptgericht € 11,90

Vorspeise € 10,90 | Hauptgericht € 17,90

Der ultimative **BIERAPERITIV**

BAYRISCH – IRISCH

Helles Vollbier mit Porterbier im Weinglas serviert

Glas € 4,20

The Bavarian

Bayrischer Granit Gin & Erdinger Grapefruit alkoholfrei

*** **Des schmeckt SAUGUAD** ***

Glas 4,20

baders
W/RTSHAUS

SCHMANKERL

Knuspriger Schweinsbraten aus der Schulter

frisch aus dem Rohr | zweierlei Knödel | hausgemachter Speck-Krautsalat | Natursafterl

€ 13,50

Cordon Bleu vom Jungschwein

gefüllt mit gekochtem Honigschinken und Bergkäse | Schwammerl-Rahmsauce | knusprige Krokette

€ 18,90

Das originale Münchner Schnitzel

in der Breznkruste gebacken | Röstkartoffeln | gemischter Salat

€ 17,90

Ganze Scholle in Butter gebraten „Finkenwerder Art“

Speck | kleiner Salat | Kartoffelsalat wie er in Hamburg gegessen wird

€ 18,90

Kaiserliches Wiener Schnitzel mit Butter gebraten *DER KLASSIKER

Preiselbeeren | Zitrone | hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat

€ 25,00

Kalbsleber vom Grill mit Butter gebraten

geschmorte Boskoop Apfelscheiben | gebackene Zwiebeln | Kartoffelpüree

€ 19,00

AUS UNSERER WURSTKÜCHE

Direkt im Innenhof befindet sich in einem separaten Gebäude unsere Wurstküche. Denn eine große Leidenschaft und Passion von Leonhard Bader ist das Wursten. Nur bestes Fleisch bildet die Grundlage für die Produkte die stets mit viel Liebe und Hingabe produziert werden. Die Freude an dieser Arbeit lässt Produkte entstehen, welche von einzigartiger Qualität zeugen und nur bei uns hier im Wirtshaus erhältlich sind.

Gerne können Sie unsere selbstgemachten Wurstwaren auch für zu Hause erwerben. Sprechen Sie uns gerne an.

Baders kälberne Weißwürste

2 Stück | hausgemachter süßer Senf | Brezn

€ 7,50

Fleischkäs vom Grill *MITTLERWEILE LEGENDÄR*

Kartoffelsalat | Senf
gerne auch mit einem Spiegelei

€ 9,90

€ 10,90

Kalbsbratwurst

Kartoffelsalat | Meerrettich Senf | Holzofenbrot

6 Stück | € 7,90

9 Stück | € 10,90

12 Stück | € 12,90

DIS WOS I BRAUCH IS A GUADS STÜCKERL FLEISCH

Direkt aus der gläsernen Fleischreifekammer in der Wirtsstube

Nur von Leonhard Bader selbst ausgewählte Stücke reifen für mindestens 6 Wochen in der gläsernen Kammer bevor sie verarbeitet werden.

Freuen Sie sich auf eine Fleischqualität anders gleichen.

ca. 300 g Rib Eye Steak oder Rumpsteak

Pommes Frites | Kräuterbutter | kleiner Salat

€ 32,90