

baders
W/RTSHAUS

MONGDRATZERL (bayrisch für leckere Kleinigkeit)

Hausmacher mildgeräucherter Wurzelspeck	€ 3,90
Kleine Maultasche aus unserer Genussmetzgerei mit Sauce und a wen Kartoffesolod	€ 3,90
´s Schmalztöpferl – Hausgemacht mit unserem frischen Holzofenbrot	€ 3,90

VORSPEISEN

Rahmiger Gurkensalat wie bei der Oma Schmand Sauerrahm Kronendill Gartengurken	€ 5,20
Knusperröllchen vom Landhendl Bavarian Dip	€ 6,90
Obatzda mit cremigem Camembert Frischkäse rote Zwiebel gesalzener Radi	€ 7,50
Südtiroler Speckbrettl vom Metzger Hannes Mair aus Meran Essiggurkerl Meerrettich Bauernbrot	€ 7,90
Feldsalat von heimischen Äckern Kartoffeldressing Entenknusperli Kracherle Gerne auch als kleiner Salat ohne Knusperli	€ 12,00 € 7,90
Salatschüssel mit geschmortem Kürbisschnittz * Vital & Gesund * Hausdressing mit bayerischem Bieressig Kräuter Kracherle Kürbiskerne	€ 9,90
Saiblingsfilet mild gebeizt gesalzene Topfencreme Kräuter-Distelölemulsion	€ 12,00
Tatar vom Rindsfilet „handgeschnitten“ klassisch mariniert Crostinis Essiggurkerl	€ 18,50

SUPPEN & GANGERL

Altmünchner Brez´nsuppe Röstzwiebel Schnittlauch	€ 5,00
Bayrisch königliche Rindssuppen mit viel Gemüse und Fleisch gekocht Leberspätzle Pfannenkuchenstreifen Wurzelgemüse Schnittlauch	€ 5,50
Samtiges Kürbissupperl Kracherne steirisches Kernöl	€ 5,50
Die legendären Maultaschen Zwiebelschmelze Pikantus Sauce Kartoffel-Gurkensalat	

Vorspeise € 8,90 | Hauptgericht € 14,90

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 Kroketten

€ 18,90

Das originale Münchner Schnitzel

in der Brezenkruste gebacken | Röstkartoffeln | gemischter Salat

€ 17,90

Gegrilltes heimisches Zanderfilet vom Rheinfischer Kuhn

Linsengemüse | Grüne Veltliner Weißweinsauce |

€ 22,90

Kaiserliches Wiener Schnitzel mit Butter gebraten *DER KLASSIKER

Preiselbeeren | Zitrone | hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat

€ 24,00

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.

Blutwurst in der Brezenkruste gebacken

Kartoffel-Gurkensalat | Meerrettich

€ 10,90

Baders kälberne Weißwürste

2 Stück | hausgemachter süßer Senf | Brezn

€ 7,50

Fleischkäs vom Grill *MITTLERWEILE LEGENDÄR*

Kartoffelsalat | Senf

€ 9,90

gerne auch mit einem Spiegelei

€ 10,90

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

€ 29,80