

baders
W/RTSHAUS

VORSPEISEN

Rahmiger Gurkensalat wie bei der Oma

Schmand | Sauerrahm | Kronendill | Gartengurken

€ 5,20

Obatzda mit cremigem Camembert

Frischkäse | rote Zwiebel | gesalzener Radi

€ 7,50

Große Salatschüssel mit allerlei aus dem Acker *Vital & Gesund*

Hausdressing mit bayerischem Bieressig | Gemüse | Kräuter | Kracherle | Kürbiskerne

€ 12,90

SUPPEN

Rahmiges Kürbissupperl

Kernöl | geröstete Kerne

€ 5,50

Leberknödelsuppe

Schnittlauch

€ 5,70

Kräftige Rindssuppe vom Weideochsen

Markklößchen | Grießnockerl | Gemüse | Ochsenfleisch

€ 7,50

gerne auch für 2 Personen – serviert in der Löwenkopfterrine zum selber schöpfen

€ 15,00

Die bayrische Tapas Combo.....von allem a bisserl was

Ein Streifzug durch die Wirtshausküche mit unseren Schmankerln als Vorspeise
zum Teilen und genießen. Ab 2 Personen...**13,90 €** p. Person

Direkt aus der gläsernen Fleischreifekammer in der Wirtshausstube

ca. 300 g Rib Eye Steak oder Rumpsteak trocken gereift

Pommes Frites | Kräuterbutter | kleiner Salat

€ 32,90

SCHMANKERL

Kartoffel-Kürbis-Rösti

Rübensoulet | Weißweinschaum

€ 16,50

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 Breznkruste gebacken | Röstkartoffeln | gemischter Salat

€ 17,90

Kaiserliches Wiener Schnitzel mit Butter gebraten *DER KLASSIKER

Preiselbeeren | Zitrone | hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat

€ 26,00

Lachsfilet

Haselnusspüree | geschmorte Rote-Bete | Nussbutter

€ 19,50

Blutwurstmaultaschen

Sauerkraut | glacierte Äpfel | Zwiebeln

€ 13,90

AUS UNSERER WURSTKÜCHE

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