

baders
W/RTSHAUS

TAGESEMPFEHLUNGEN



Aperitif

Da Weidler – Erdinger Urweisse & Waldmeistersirup
aufgegossen mit Lillet Blanc, einem Spritzer Sekt und Limette

Glas, 0,2 l € 6,50

Schweinereien in Baders Wirtshaus

An Guad´n

Niederbayerisches Bierbrat'l vom Buggl (Nacken) sanft in Schwarzbier geschmort € 13,00

Semmel & Kartoffelknödel

Gebackenes Schweinskotelette mit Schwammerlrahmsauce € 14,90

gelbe Rüben Salat | Pommes Frites

Medaillons vom Schweinsfilet mit weißer Pfeffersauce € 16,50

Grüne Bohnen mit Speck | Michels Spätzle mit viel Ei

Feine weiße Bratwürstel mit Erdinger Pikantus Bier aromatisiert

Kartoffel-Bärlauchragout | a bisserl Soße

€ 11,90

Gröst´l mit Blutwurst, so wie es die Oma immer gemacht hat

Kartoffeln | hausgemachte Blutwurst | Schweinsbraten | viel frische Petersilie

€ 14,00

Rinderragout in Rotwein geschmurgelt

Champignons | Michels Spätzle mit viel Ei | lauwarmer, grüner Bohnensalat

€ 17,50

Ochsenfetzen vom Filet *des schmeckt saugad*****

weiße Pfeffersauce | Röstkartoffeln | kleiner gemischter Salat

€ 18,90

48 Stunden, sanft mit Madeira geschmorter Ochenschwanz (ausgelöst)

gebratener Breznuglhupf | gelbe Rüben – Pastinakengemüse | Schalotten

€ 21,00

Geschnetzeltes vom Milchkalbsfilet „Züricher Art“

Cognac-Champignonrahmsauce | Berner Rösti | gemischter Beilagensalat

€ 28,50

UNSERE SCHOPPENWEINE

Badener Land | Riesling trocken 0,25 l € 4,90

Badener Land | Blanc de Blanc Cuveé 0,25 l € 4,90

Weingut Markowitsch | Grüner Veltliner – österreichischer Landwein 0,25 l € 4,90

Weingut Markowitsch | Zweigelt – österreichischer Landwein 0,25 l € 4,90