

baders
W/RTSHAUS

TAGESEMPFEHLUNGEN



In Butter Gebratene Gänseleber

Äpfel | Kartoffelpüree | Zwiebeln

€ 9,90

Altbayerisches Ganserljug *eine fast vergessene Delikatesse*****

die inneren Werte und Flügelr von der Gans geschmort | gebratener Brezngugelhupf

€ 14,50

Traditionelle Schlachtschüssel aus der Genussmetzgerei

Blut- & Leberwurst | gekochtes Wammerl | Kartoffelbrei | Sauerkraut | Meerrettich

€ 16,00

Ochsenfetzen vom Filet *des schmeckt saugvad*****

weiße Pfeffersauce | Röstkartoffeln | kleiner gemischter Salat

€ 17,90

Rindsragout in Rotwein geschmurgelt

Michels Spätzle mit viel Ei | Gelbe Rüben-Pastinakengemüse

€ 19,00

Ochsenrippe im Ofen bei 69 Grad und 48 Stunden butterzart geschmort

Schmorsauce mit Rotwein und Pikantus Bier | Rahmwirsing | Pilze | Kräuter

€ 22,50

Knusprige und rösch gegrillte Bauernente

Kartoffelknödel | Blaukraut | Preiselbeeren | Entensoßerl

¼ Ente € 16,80 ½ Ente € 23,90

Züricher Geschnetzeltes vom Milchkalbsfilet

Michels Spätzle mit viel Ei | kleiner Nüsslissalat

€ 28,90

Die wilde Zeit in Baders Wirtshaus

Unser Wild stammt aus der eigenen Jagd und wird mit größter Sorgfalt und Liebe zubereitet.

An Guad´n

Saftige Wildschweinpflanzerl mit Wacholderrahmsauce

€ 12,90

dazu servieren wir **Rosenkohl mit Speck** oder unser **hausgemachtes Blaukraut**
sowie **Michels Spätzle mit viel Ei** oder **gebratenen Brezngugelhupf**

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