

## WASSER & SOFTGETRÄNKE

<b>PETERSTALER GOURMET MINERALWASSER</b> Classic oder Medium 0,25L   0,75L	€ 4,25   8,6
<b>BLACK FOREST</b> Stilles Mineralwasser 0,25L   0,75L	€ 4,25   8,6
<b>COCA COLA, FANTA, SPRITE COCA COLA LIGHT, COCA LOLA ZERO</b> 0,2L	€ 4,3
<b>PAULANER SPEZI</b> 0,33L	€ 5,2

## UNSERE WEINE

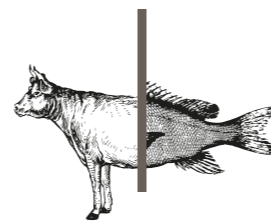
<b>BADISCHER LANDWEIN</b> Blanc de Blanc   Rose   Rot 0,25L	€ 5,9
<b>WEINGUT KLEINER FRITZ, PFALZ</b> 2023 Sauvignon Blanc 0,25L	€ 11
<b>WEINGUT KLEINER FRITZ, PFALZ</b> 2023 Grauburgunder 0,25L	€ 10
<b>WEINGUT BARON DE LEY, RIOJA</b> 2019 Reserva 0,25L	€ 14,9

## APERITIF & DRINKS

<b>LEONHARD BADER KULINARIK</b> Hausmarke Brut 0,1L	€ 7,3
<b>LEONHARD BADER KULINARIK</b> Hausmarke Rose 0,1L	€ 8,5
<b>RAUMLAND TRAUBENSECCO</b> Alkoholfrei 0,1L	€ 7,3
<b>CAMPARI</b> Orange oder Soda 0,2L	€ 8,5
<b>SPRITZ</b> Aperol, Campari, Limoncello 0,3L	€ 8,5

## UNSERE BIERE

<b>BITBURGER PILS</b> 0,3L	€ 4,9
<b>SCHNEIDER WEISSBIER</b> Original   Alkoholfrei   Aventinus 0,5L	€ 6,4
<b>AUGUSTINER MÜNCHNER PILS</b> 0,33L	€ 5,1
<b>AUGUSTINER MÜNCHNER HELL</b> 0,33L	€ 5,1



LEONHARD BADER  
KULINARIK

## ETTLINGER MITTAGSTISCH IN DEN RATSSTUBEN

### DIE MARKTKÜCHE

<b>LINGUINE „BOLOGNESE“</b> Rinderragout nach toskanischem Rezept	€ 14,9
<b>ALTWIENER SAFTGOULASCH VOM RIND</b> Spätzle	€ 19,9
<b>BLUTWURST VOM GRILL (AUS EIGENER HERSTELLUNG)</b> Kartoffelpüree   Rotweinjus	€ 15,9
<b>DER CHEESEBURGER</b> Brioche Bun   Unser Dry Aged Beef Tomate   Zwiebel   BBQ Sauce Gouda Käse	€ 17,9
<b>CAESAR SALAD</b> Parmesandressing   Croûtons	€ 16
<b>FISH &amp; CHIPS</b> Knuspriger Backfisch   Pommes Frites   Sauce Remoulade	€ 18,9
<b>TAGESUPPE</b> Wechselnde Tagessuppe	€ 8,9
<b>KLASSISCHES WIENER SCHNITZEL</b> Kalbsrücken in Butterschmalz gebacken	€ 34
<b>SCHWEINESCHNITZEL</b> Landschwein in Butterschmalz gebacken	€ 24,9
<b>CORDON BLEU</b> Landschwein in Butterschmalz gebacken Kochschinken   Comté Käse	€ 29

Alle dieser Gerichte werden mit  
Kartoffel-Gurken-Salat serviert.

## ZUM MITNEHMEN

UNSER FLEISCH AUS  
DER GLÄSERNEN  
REIFEKAMMER  
KÖNNEN SIE AUCH  
GERNE FÜR ZU  
HAUSE MITNEH-  
MEN.

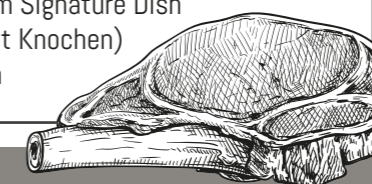
DENN  
QUALITÄT  
IST DAS,  
WAS ZÄHLT.



## DRY AGED FLEISCH

Aus unserer gläsernen Reifekammer.

<b>STEAK FRITES „CAFÉ DE PARIS“</b> Rindersteak   Pommes Frites	€ 28,5
<b>KOTELETTE VOM LANDSCHWEIN</b> Pommes Frites   Kräuterbutter	€ 24,5
<b>CÔTE DE BOEUF   RINDERKOTELETTE</b> 60 Tage am Knochen gereift Unser Premium Signature Dish (ca. 1000g mit Knochen) Ab 2 Personen	€ 8,9 je 100 g



## UNSER GANZER STOLZ

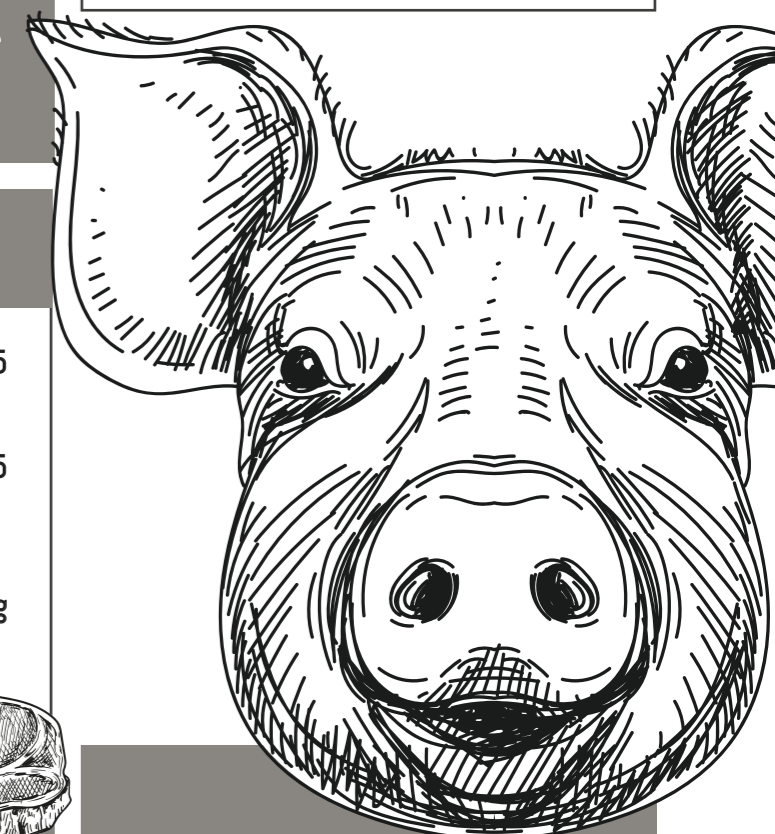
<b>FLEISCHKÄSE „BAVARIA“</b> Bayerische Originalrezeptur fein aromatisch	€ 11,9
<b>FLEISCHKÄSE „JÄGER ART“</b> Wildschwein   Pilze   Röstzwiebel	€ 13,9

Unser Fleischkäse wird direkt in den Rats-  
stuben von Leonhard Bader mit viel Liebe und  
Hingabe stets selbst hergestellt. Zu jedem  
Fleischkäse reichen wir unseren selbst herge-  
stellten süßen Senf nach „Vatersdorfer Haus-  
rezept“.

Gerne auch mit einem **SPIEGELEI** vom Grill.

## BEILAGEN

<b>BROTKORB MIT BUTTER &amp; OLIVENÖL</b>	€ 3,9
<b>KARTOFFELSALAT</b>	€ 5,0
<b>RAHMIGER GURKENSALAT</b>	€ 5,0
<b>POMMES FRITES</b>	€ 6,0
<b>GEMISCHTER SALAT</b>	€ 7,0



## MÜNCHNER SCHWEINS- BRATEN

mit Weißbiersoße | Speck-Kraut-Salat  
& geriebenen Kartoffelknödeln

€ 16,9

nur solange der Vorrat reicht

**JEDEN SAMSTAG**

TÄGLICH WECHSELNDE  
MITTAGSGERICHTE  
AUF DER TAFEL



## DAS RATSSTUBEN RINDERTATAR

Kapern | Cornichons | Schalotten  
Eigelb | Olivenöl | dazu Pommes

Vorspeisenportion 120G € 24  
Hauptspeise 220G € 39