

LEONHARD BADER  
KULINARIK

## DIE SCHLACHTSCHÜSSEL

01. & 22.02. // 08.03. // 05. & 26.04. ab 11<sup>00</sup> bis 14<sup>30</sup> Uhr

**METZELESSUPP** 7,5  
Wurstsuppe mit Einlage direkt aus dem Kessel | Brotstückerl

**LEBERKNÖDELSUPPE** 8,9  
Kesselbrühe | unser großer Leberknödel | Schnittlauch

**HIRNSUPPE** 8,9  
die mit Abstand größte Delikatesse

**BRATWURSTSÜLZE** 9,0  
Essiggurke | Bauernbrot

**HIRN & EI** 12,0  
Gebratenes Hirn & Rührei | Bauernbrot | Petersilie

**SCHWEINSKOPF „LAUWARM“** 12,0  
Olivenöl | Tomatenvinaigrette | Kräuter | Brot

**SAUSCHWANZERL-TERRINE „KNUSPRIG GEBACKEN“** 13,0  
Sauce Remoulade | Bratkartoffeln

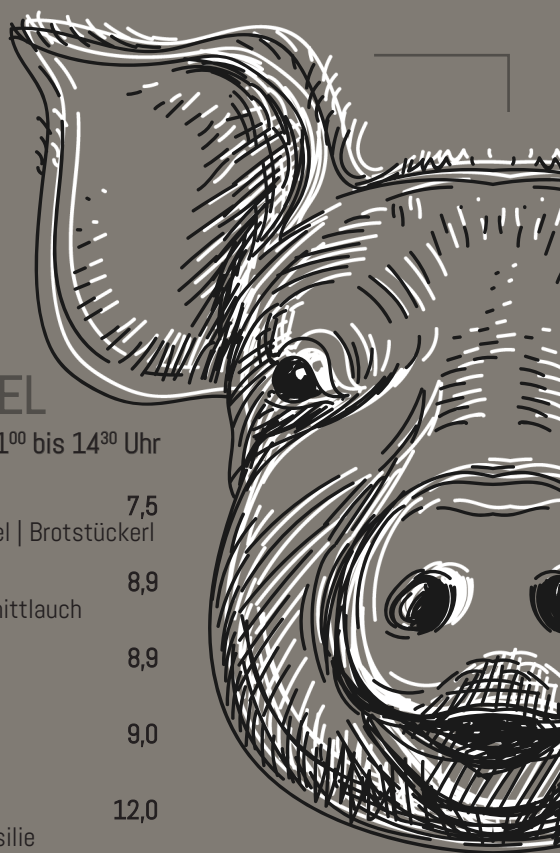
**SAUMAGEN VOM GRILL ODER AUS DEM SUD** 16,9  
Sauerkraut | Kartoffelpüree

**BLUT- & LEBERWURST** 16,9  
Sauerkraut | Kartoffelpüree | Senf

**SCHLACHTSCHÜSSEL „KLASSIK“** 16,9  
Blut & Leberwurst | Wellfleisch | Salzkartoffeln

**GUSTOSTÜCKERL VOM SCHWEIN** 16,9  
Zunge | Herz | Backerl | Wellfleisch | Kronfleisch

**KRONFLEISCH VOM RIND AUS DEM WURZELGEMÜSESUD** 19,9  
Kesselgemüse | Bratkartoffeln



### DIE GOURMET RATSSTUBEN SCHLACHTSCHÜSSEL

Selbst hergestellte Leber- & Blutwurst | unser Spezial-Saumagen | Baders Kochwürstel | Wellfleisch Schweinszünge | Schweinsbackerl | Sauerkraut mit Lorbeer & Wacholder gekocht | Kartoffelpüree | Salzkartoffeln | Meerrettich | Senf

**22,5**

inklusive einem Kümmel- oder Topinamburschnäpsle

Die Schlachtschüssel bieten wir gerne auch zur Abholung an.

Wir bitten um eine Reservierung. Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder einer Lebensmittelallergie leiden – Wenden Sie sich gerne an unseren Service.  
Kirchenpl. 1 | 76275 Ettlingen | die-ratsstuben.de