

LEONHARD BADER
KULINARIK

DIE SCHLACHTSCHÜSSEL

26.04. ab 11⁰⁰ bis 14³⁰ Uhr

VORSPEISE

METZELESSUPP Wurstsuppe mit Einlage direkt aus dem Kessel Brotstückerl	7,5
LEBERKNÖDELSUPPE - ZUM TEILEN EMPFOHLEN Kesselbrühe unser großer Leberknödel Schnittlauch	12,0
SAURES KALBSLÜGNERL Semmelknödel	14,0
KALBSZUNGENSALAT Kernölvinaigrette Meerrettich Spargel	16,0
HIRN & EI Gebratenes Hirn & Rührei Bauernbrot Petersilie	12,0
SAUSCHWANZERL-TERRINE „KNUSPRIG GEBACKEN“ Sauce Remoulade Bratkartoffeln	13,0
KUTTELN VOM RIND „AL LA FIRENZE“ Leichte Tomaten-Proseccosauce weiße Bohnen	14,0

HAUPTGANG

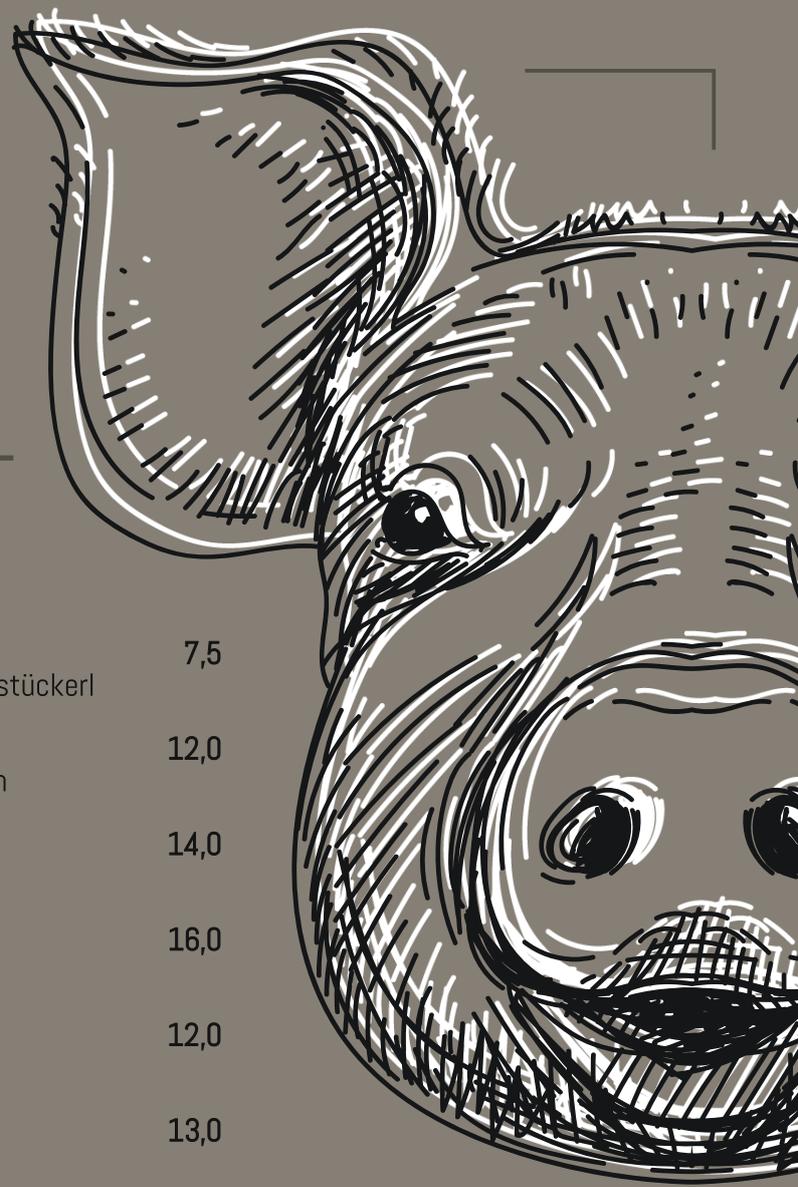
	VORSPEISE HAUPTGANG
KALBSBRIES GEBACKEN Remouladensauce Kartoffelsalat	24,0 46,0
BLUT- & LEBERWURST Sauerkraut Kartoffelpüree Senf	16,9
SAUMAGEN VOM GRILL ODER AUS DEM SUD Sauerkraut Kartoffelpüree	18,9
GROBE, FRISCHE BAUERNWÜRSTL VOM GRILL Sauerkraut Kartoffelpüree	16,0
SURHAXE AUS DEM WURZELSUD Sauerkraut Kartoffelpüree	18,5

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 | inklusive einem Kümmel oder Topinamburschnäpsle

Die Schlachtschüssel bieten wir gerne auch zur Abholung an.

22,5



WIR BITTEN UM EINE
RESERVIERUNG.

Sollten Sie an einer
Unverträglichkeit oder einer
Lebensmittelallergie leiden
– Wenden Sie sich gerne an
unseren Service.