

DAS SCHLACHTFEST ESSEN

18.10.25 11-15 Uhr

Vorspeisen

METZELESSUPP	8€	KALBSZUNGENSALAT	16€
Wurstsuppe mit Einlage direkt aus dem Kessel Brotstückerl		Kernölvrinaigrette Meerrettich Spargel	
LEBERKNÖDELSUPPE	12€	HIRN & EI	16€
- ZUM TEILEN		Gebratenes Hirn & Rührei Bauernbrot Petersilie	
Kesselbrühe unser großer hausgemachter Leberknödel Schnittlauch		SCHWEINDERL- TERRINE	13€
SCHWEINSKOPF- MAULTASCHERL	14€	“knusprig gebacken” Sauce Remoulade Kartoffelsalat mit steirischem Kernöl Meerrettich	
Wiener Beinschinkensud Petersilienöl Käferbohnen			

APLENCALAMARI FRITTI 14€
gebackene Kutteln | Zitrone
Trüffelremoulade

Hauptgänge

KALBSBRIES GEBACKEN		BLUT- & LEBERWURST	18 €
Morchelrahmsauce Kartoffelpüree		Sauerkraut Kartoffelpüree Senf	
ALS VORSPEISE	24€	BADERS SPEZIAL	19 €
ALS HAUPTGANG	48€	SAUMAGEN	
		vom Grill oder aus dem Sud Sauerkraut Kartoffelpüree	
SURHAXE AUS DEM WURZELSUD		KALBSHERZ	21 €
Sauerkraut Kartoffelpüree		VOM GRILL	
1/2 HAXE	18€	Café de Paris Buttersauce Kartoffelpüree	
GANZE HAXE	28€		

Die Gourmet Ratsstuben Schlachtschüssel

SELBSTGEMACHTE LEBER- UND BLUTWURST UNSER SPEZIAL
SAUMAGEN | BADERS KOCHWÜRSTE | WELLFLEISCH
SCHWEINSZÜNGLE | SCHWEINSBACKERL 24,50€

Sauerkraut mit Lorbeer & Wacholder gekocht | Kartoffelpüree | Salzkartoffeln
Meerrettich | Senf | inkl. einem Kümmel- oder Topinamburschnäpsle

süßer Abschluss...

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL 12 €
selbst gezogener Strudelteig | Boskoop Apfel | Mandeln
Vanillesauce

Für Hinweise zu Allergenen wenden Sie sich bitte an das Personal.

RATSTUBEN
AUCH
ZUR
ABHOLUNG
SCHLACHTESSEL

