

# DAS SCHLACHTFEST ESSEN

15.11.25 11-15 Uhr

## Vorspeisen

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

ALPENCALAMARI FRITTI	14€
<i>gebackene Kutteln   Zitrone Trüffelremoulade</i>	

## Hauptgänge

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

