



ESSEN | TRINKEN | ENTSPANNTER GENUSS

den schnellen TELLER

...servieren wir Ihnen werktags zwischen 11.45 Uhr—14.00 Uhr solange der Vorrat reicht:

am Dienstag, den 19. September
Letschoschnitzerl mit Nudeln (A,G,L,M,O)

am Mittwoch, den 20. September
Hühnchen-Gemüsecurry mit Reis (A,D,F,G,L,N)

am Donnerstag, den 21. September
Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree (A,C,G,L,M)

am Freitag, den 22. September
Gebackenes Fischfilet mit Kartoffel-Gurkensalat (A,C,D,L,M,O)

... dazu servieren wir täglich einen kleinen Beilagensalat (L,M,O)

Tagessuppe	3,00 €
schneller Teller	9,40 €
Tagessuppe und schneller Teller	11,70 €

die Vorspeisen

Beef Tatar mit Toastbrot Klein (120g)	16,90 €
Groß (180g) (A,C,D,F,G,L,M,O)	21,90 €

Salat mit Ofenkürbis, Weintrauben, Nüssen, Kernen und gebackenen Frischkäsetascherln (A,C,G,H,L,M,N,O)	12,80 €
--	---------

Vogelersalat mit Kartoffeln, Speck aus dem Ofen und Kernöl-Senf dressing (C,L,O)	7,60 €
--	--------

Roastbeef mit eingelegtem Kürbis, Nusspesto, Rucola und Asmonte (A,G,H,L,M)	14,90 €
---	---------

Gemischte Blattsalate mit Kernöl (L,M,O)	4,10 € 4,90 €
--	------------------

die Suppen

Klare Suppe mit Frittaten (A,C,G,L)	3,90 €
mit Fleischstrudel (A,C,L,M,O)	5,20 €
Kürbiscremesuppe mit Kernöl (A,F,G,L,O)	6,10 €

die Hauptspeisen

Tagliatelle mit Kürbisrahmsauce und Ziegenfrischkäse (A,C,G,L,M)	14,30 €
---	---------

Gegrilltes Forellenfilet mit Zitronenrisotto (D,G,L,M,O)	18,90 €
---	---------

Zarte Hühnerbrust im Speckmantel mit herbstlichen Pilzrahmnudeln (A,C,G,L,M,O)	16,90 €
---	---------

Rib Eye Steak vom Grill (300g) oder Rinderfilet vom Grill (220g) mit Steakfries und Knoblauchdip (G,L,M)	36,90 €
---	---------

Gamsragout vom Hochschwabwild mit Serviettenknödel und Preiselbeeren (A,C,G,L,M,O)	19,80 €
---	---------

Kalbswienerschnitzel mit Petersilkartoffeln und Wildpreiselbeeren (A,C,G)	20,70 €
--	---------

die Nachspeisen

,frische` Palatschinken 2 Stk. wahlweise mit Erdbeer- oder Marillenmarmelade (G,C,A)	4,20 €
--	--------

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Himbeersauce und Vanilleeis (A,C,F,G,H,O)	7,90 €
--	--------

Gebackene Ricottabällchen mit Heidelbeerkompott, Ricottacreme und Vanilleeis (A,C,G,H,O)	8,90 €
--	--------

Maroni Creme brûlée mit Tonkabohnenmousse, Pekannusscrumble und Milkschokoeis (A,C,F,G,H,O)	8,90 €
---	--------

JAVA-Eiskaffee mit Obers, Karamellsauce und hausgemachter Hippe (A,C,G)	6,20 €
---	--------

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf und Brot (A,G,M)	8,90 €
--	--------

Am Samstag gibt es ...

Kalbsbutterschnitzerl mit Kartoffel-Selleriepüree (A,C,G,L,M) € 15,80

die Jaus`n

Schwarzbrot mit Schinken und Kren (A) oder mit Brie und Feigensenf (A,G,M)	3,90 €
---	--------

Kult Jausn (L,M,A)	12,90 €
--------------------	---------

Portion Schwarzbrot (A)	1,00 €
-------------------------	--------

die Kleinigkeiten

Lauwarmer, mediterraner Brotsalat mit Kapern dressing (Rucola, Fenchel, Paprika, Tomate und Parmesan) (A,G)	7,90 €
---	--------

Flammkuchen ,Weinerei` mit Speck und Zwiebel oder mit Blauschimmelkäse & Birne (A,C,G)	8,90 €
---	--------

Kleine gemischte Antipasti (Oliven, Parmesan, Prosciutto und Olivenöl mit Salz) (A,G)	7,90 €
---	--------

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf und Brot (A,G,M)	8,90 €
--	--------

Sulz mit Kernöldressing, Frühlingszwiebel und Schwarzbrot (A,L,O)	7,90 €
---	--------

der Kuchen

...natürlich hausgemacht!



Süße Kunstwerke aus ,der Macherei` finden Sie in unserer Vitrine .

Ein wahrer Augen- und Gaumenschmaus.

Unser Serviceteam hilft Ihnen gerne beim Auswählen.

*Für Beilagenänderungen erlauben wir uns einen Aufpreis
** Preise inklusive aller Steuern und Abgaben

,Die Weinerei im Baderhaus`
Christopher Petsch e. U.
Schiffländ 15
8600 Bruck an der Mur

03862 | 56325

office@weinerei-baderhaus.at
www.weinerei-baderhaus.at

Unsere Öffnungszeiten

Dienstag—Samstag
von 11.30 Uhr bis 24.00 Uhr

Unsere Küchenöffnungszeiten

11.45 Uhr bis 14.00 Uhr und
17.30 Uhr bis 21.30 Uhr