

den schnellen TELLER

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

am Dienstag, den 9. April
Zwiebelschnitzerl vom Schwein mit Nudeln (A,C,D,E,F,L,M,O)

am Mittwoch, den 10. April
Hühnchencurry mit Reis (A,D,E,F,G,L,M)

am Donnerstag, den 11. April
Spaghetti mit Spinat und Schafskäse (A,C,G,L,O)

am Freitag, den 12. April
Gebackenes Schollenfilet mit Kartoffel-Gurkensalat und Knoblauchdip (A,C,D,G,L,M)

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

Tagessuppe 2,50 €
schneller Teller 7,10 €
Tagessuppe und schneller Teller 8,50 €

die Vorspeisen

Beef Tatar mit Toastbrot
Klein (120g) 12,90 €
Groß (180g) 18,90 €
(A,C,D,G,L,M,O)

Warmer Thai-Hühnchensalat mit Sprossen, Spinat, Zuckererbsenschotten und Paprika (A,B,D,E,N,R) 9,60 €

Vogerlsalat mit Kartoffeln, Speck aus dem Ofen und Kernöldressing (C,L,O) 5,80 €

Frittierte Sprotten mit Knoblauchdip und Zitrone (A,D,G) 7,90 €

Gemischte Blattsalate (L,M,O) 3,20 €

die Suppen

Klare Suppe mit Frittaten (A,C,G,L) 2,90 €
mit Kaspressknödel (A,C,G,L) 3,50 €

Bärlauchcremesuppe mit Brotroutons (A,D,G,L,O) 4,90 €

die Hauptspeisen

Pasta Linguine 14,50 €
mit Räucherlachs und Rucola (A,D,F,G,L,M)

Forellenfilet vom Grill 14,80 €
mit Petersilienkartoffeln und Mandelbutter (D,G,L,M)

Rosa gebratenes Schweinefilet 15,60 €
auf Tagliatelle in Bärlauchrahmsauce (A,C,G,L,M)

Ribeye (250g) 26,80 €
vom österreichischen Premiumrind mit Rosmarinkartoffel und Chimichurri (argentinisches Kräuteröl) (G,L,M)

Gebackene Schweineleber 11,90 €
mit Vogerlsalat mit Kartoffeln und Kernöldressing (A,G,L,D,C)

Indisches Hühnchencurry 13,90 €
mit Kichererbsen, Gemüse und Jasminreis (A,C,G,L,N,F)

die Nachspeisen

Weinerei Soufflé. der Klassiker! In den Geschmacksvariationen Erdbeere (G,C,A) oder Schokolade (G,C,A,F,H) Zubereitungszeit 20 min. 6,50 €

„frische“ Palatschinken 2 Stk. wahlweise mit Erdbeer- oder Marillenmarmelade (G,C,A) 3,80 €

Warmes Schokoladenkuchlein mit flüssigem Kern, Himbeersauce und Vanilleeis (A,C,F,G,H,O) 6,50 €

Mascaronemousse mit Blutorange, Honigcrunch, Mandelcrumble (A,C,F,G,H,O) 6,60 €

Vanilleparfait mit Rhabarber, Himbeer, Holunder und Vollkornstreusel (A,C,E,F,G,H,O) 6,60 €

die Jaus`n (G)

Schwarzbrot mit Schinken und Kren (A) **oder** mit Brie und Feigensenf (A,G,M) 3,50 €

Zwei auf einen Streich Verhackert's und Streichwurst mit Schwarzbrot (A) 4,50 €

s´Krainerbrettl mit Senf, Kren und Schwarzbrot (A,M,L) 5,20 €

Kult Jausn (L,M,A) 10,70 €

Portion Schwarzbrot (A) 1,00 €

die Kleinigkeiten

Lauwarmer, mediterraner Brotsalat mit Kaperndressing (Rucola, Fenchel, Paprika, Tomate und Parmesanhobel) (A,G) 7,50 €

Flammkuchen „Weinerei“ mit Speck und Zwiebel **oder** mit Blauschimmelkäse & Birne (A,C,G) 7,50 €

Kleine gemischte Antipasti (Oliven, Parmesan, Prosciutto und Olivenöl mit Salz) (A,G) 5,90 €

Kleine Käseauswahl mit zweierlei Chutney und Schwarzbrot (A,G,M) 6,90 €

Sulz mit Kernöldressing, Frühlingszwiebel und Schwarzbrot (A,L,O) 6,50 €

Lardo vom Wollschwein mit Schwarzbrot (A,M) 11,90 €

der Kuchen

...natürlich hausgemacht!

die Baderhausschnitte Schokonusskuchen mit Schokoladencreme (A,G,C,F,H) 3,40 €

Gebackene Frischkäsetorte mit karamellisierten Walnüssen und Karamellsauce (A,C,G,H) 3,40 €

* Preise inklusive aller Steuern und Abgaben

Weinerei Gastronomie KG
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 0.00 Uhr

**Am Samstag gibt es
Ofenschweinsbratli in Biersauce
mit Serviettenknödel (A,C,G,L,M,O)
€ 10,90**