



Speisen & Getränke

Bauers Cafe & Weinstadl

BAUERS CAFE UND WEINSTADL

08.10. SONNTAG	11.30 Uhr Mittagstisch und Stadlbetrieb 18.00 Uhr Maschinenflirt mit der Haager Schlosssturm- und Stadlbetrieb Almabtrieb mit Abzapfen
07.10. SAMSTAG	13.00 Uhr Cafe & Weinstadlbetrieb 19.00 Uhr Wiesentstimmung mit Auwäh Zwick
06.10. FREITAG	13.00 Uhr Cafe & Weinstadlbetrieb 19.00 Uhr Wiesentstimmung mit Auwäh Zwick
05.10. DONNERSTAG	13.00 Uhr Cafe & Weinstadlbetrieb 19.00 Uhr „kleiner Freitag“ - Stadl Party mit Drunter & Drüber
04.10. MITTWOCH	13.00 Uhr Cafe & Weinstadlbetrieb 19.00 Uhr Austrix Pur leidenschaftlicher, authentischer Austro Pop
03.10. DIENSTAG	11.30 Uhr Mittagstisch mit der Erhartinger Spitzbäum 19.00 Uhr Wiesentstimmung zum lachen, zusehen und mitmachen mit de Gschubstn
02.10. MONTAG	13.00 Uhr Cafe & Weinstadlbetrieb 19.00 Uhr Vor-Feiertags-Party mit Boazn Royal
01.10. SONNTAG	11.30 Uhr Mittagstisch & Maschinenflirt mit dem Musikverein Gars 19.00 Uhr Heute wird's rockig mit der Band Boosted
30.09. SAMSTAG	13.00 Uhr Cafe & Weinstadlbetrieb 19.00 Uhr Wudara Party mit d'Piloten
29.09. FREITAG	18.30 Uhr Anstich mit Pfarrer Heinz Pechtl und der Windner Darfusi 19.00 Uhr Almabtrieb mit Boazn Royal

Aus der Stadl-Küche:

...Brotzeiten und Vorspeisen:

Knödel-Wurstsalat mit Semmelknödel, Lyoner, Zwiebelringerl, Gurkerl und Bauernbrot	€ 11,50
Knödel-Carpaccio fein geschnittene Scheiberl vom Semmelknödel mit Zwiebelringerl, Parmesanspäne, Tomaten	€ 10,90
Brez`n Brotzeit</b> <b>3erlei Aufstriche</b> mit 2 Böck Brez`n	€ 11,90
Kalter Braten mit Bauernbrot, Butter, frischer Kren	€ 9,80
Stadlbrettl Zambazda, kalter Braten, Leberkas, Landjäger, Bauernbrot, Butter & Schnapsperl dazua	€ 15,90
200g Emmentaler mit Bauernbrot	€ 8,50
Knoblauch Champignons mit Sauerrahm und Baguette	€ 9,50

....Herbstfest Schmankerl:

Rescher, ofenfrischer Schweinekrustenbraten in Dunkelbiersauce mit Semmelknödel, Speckkrautsalat	€ 13,90
Zupfter Ox Ochsenfetzen im Glück Bun, Meerrettich, Blaukraut-Cole-Slaw	€ 12,90
Wuide Bratwürstl vom heimischen Wild mit Sauerkraut und Senf	€ 13,70
Feines Hirschedelgulasch mit Semmelknödel und Preiselbeeren	€ 16,90

....fleischloser Genuss:

Unser Klassiker - Asia meets Bavaria rotes Thai-Curry mit Cocosmilch, Gemüse und Semmelknödel	€ 12,90
Tiroler Spinatknödel in Nussbutter, mit Bergkas, Kirschtomaten und Ruccola	€ 13,90
Rahmschwammerl mit Pfifferling, Champignons und Semmelknödel	€ 12,90

....des gibt's dazua:

Große Wiesnbrezn	€ 4,80
Semmelknödel mit Soß	€ 3,90
Portion Krautsalat	€ 3,90
Scheibe Brot	€ 1,00

....knusprig und frisch aus dem Ofen:

Scharfe Stadl-Pizza mit Salami mit Chili	€ 12,50
Flammkuchen mit Speck und Zwiebel	€ 12,50
Flammkuchen mit Hirtenkäse und Pepperoni (veg.)	€ 12,50

....siasse Versuchung aus der Stadl Backstubn:

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster im Pfandl serviert (kann evtl. a bissal länger dauern)	€ 11,50
Unertl Weißbier Tiramisu im Glasl	€ 5,90
Riesn Auszogne	€ 4,90
Kuchen	€ 4,90

Wir informieren Sie gerne über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal!

NEU!!!
Bei uns könnt ihr jetzt auch mit Karte zahlen!!!

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Umbestellungen nicht möglich sind!

Wir kochen und backen mit regionalen Produkten

Flaschenweine Weiß:

Lugana Ca dei Frati DOC	0,75 l	€ 38,00
Italien, Lago di Garda	1,5 l	€ 78,00
frisch und leicht, wunderbar fruchtbetont		
Pinot Grigio, F.lli Vincenzi,	0,75 l	€ 24,00
Italien, Lago di Garda		
frisch, fruchtig mit Noten von Birne und weißen Blüten		
Grüner Veltliner Stein	0,75 l	€ 25,00
Weingut Überacker, Österreich,		
fruchtig nach Apfel und Karamell, rassig-pikante Note		
Franz Anton, Kremser gemischter Satz	0,75 l	€ 35,00
Stettner & Zöhrer	1,5 l	€ 69,00
zartgelb, herrlich duftend nach Pfirsich und Apfel		

Flaschenweine Rot:

Toro Viola Negroamaro	0,75 l	€ 33,00
Vinicola Tombacco Italien		
violett, duftet nach schwarzen, reifen Kirschen, kräftiger Geschmack		
Primitivo „Duca de Salento“	0,75 l	€ 33,00
Cantina di Sandonaci, Apulien, Italien		
samtig, tiefes Rubinrot, Aromen von Sauerkirsche, Gewürzen, Trüffel		
Zweigelt	1,00 l	€ 27,00
Weingut Überacker, Österreich		
leichte Kirschnoten mit saftigem Abgang		

Bubbles:

Prosecco Toro Spumante	0,75 l	€ 32,00
frisch, reich an Fruchtnoten		
Champagner Moët Chandon Brut Imperial	0,75 l	€ 105,00

Spritz & offene Weine:

Aperol Spritz	0,3 l	€ 7,50
Lillet Wild Berry	0,3 l	€ 7,50
Weinschorle	0,5 l	€ 6,50
WINZZ Weinschorle	0,3 l	€ 5,00
WINZZ Weinschorle Alkoholfrei	0,3 l	€ 5,00
Grüner Veltliner	0,2 l	€ 5,90
Zweigelt	0,2 l	€ 5,90

Bier:

Gut Forsting Kirta-Bier	1,0 l	€ 10,60
Unertl Weißbier	1,0 l	€ 10,60
Unertl Leichte Weisse	1,0 l	€ 10,60
Unertl Alkoholfreies Weißbier	1,0 l	€ 10,60
Russ'nmass	1,0 l	€ 10,60
Radlermass	1,0 l	€ 10,60
Alle Biere auch als Hoibe	0,5 l	€ 5,40

Wir informieren Sie gerne über
die in unseren Speisen und Getränken
enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal!

Schnapserl:

Birnen Willi	2 cl	€ 3,50
Himbeer Toni	2 cl	€ 3,50
Marillen Resi	2 cl	€ 3,50
Nuss Franz	2 cl	€ 3,50

(weitere Schnäpse und Longdrinks findet Ihr an unserer Bar!)

Alkoholfreie Getränke:

Tafelwasser	0,5 l	€ 3,90
Adelholzener spritzig oder still	0,75 l	€ 6,50
Zitronenlimonade	0,5 l	€ 3,90
Cola-Mix	0,5 l	€ 3,90
Adelholzener Rhabarberschorle	0,5 l	€ 4,90

Kaffee:

Haferl Kaffee	€ 4,50
Haferl Cappuccino	€ 4,80
Espresso	€ 2,50

Sollten Sie einen
Bewirtungsbeleg benötigen
so informieren Sie bitte
Ihren Service bei der
ersten Bestellung.

