



Speisen & Getränke

Baer's Cafe & Weinstadl

BAUERS CAFE UND WEINSTADL

SONNTAG 06.10.	18.00 Uhr Almabtrieb 11.30 Uhr Mittagswiesn, Cafe & Weinstadlbetrieb 11.30 Uhr Tiramisu-Highlighter @Musikverein Gars am Inn
SAMSTAG 05.10.	14.00 Uhr Cafe & Weinstadlbetrieb 14.30 Uhr Tiramisu-Highlighter @Haager Schloßburmuse 19.00 Uhr Stadl-Party mit d'Piloten
FREITAG 04.10.	14.00 Uhr Cafe & Weinstadlbetrieb 19.00 Uhr Tag der Betriebe mit den Lokalmatadoren d'Piloten
DONNERSTAG 03.10.	FEIERTAG 11.30 Uhr Mittagswiesn, Cafe & Weinstadlbetrieb 19.00 Uhr am Kleinen Freitag wird's nochmal rockig mit Boosted
MITTWOCH 02.10.	14.00 Uhr Cafe & Weinstadlbetrieb 19.00 Uhr Vor-Feiertagsparty mit der Band Boosted
DIENSTAG 01.10.	14.00 Uhr Cafe & Weinstadlbetrieb 19.00 Uhr Wiesnstimung mit d'Hoderlumpen
SONNTAG 30.09.	14.00 Uhr Cafe & Weinstadlbetrieb 19.00 Uhr Wiesnstimung mit d'Hoderlumpen
SONNTAG 29.09.	11.30 Uhr Mittagswiesn, Cafe & Weinstadlbetrieb 19.00 Uhr Junger Austropop mit Austrix 2.0
SAMSTAG 28.09.	14.00 Uhr Cafe & Weinstadlbetrieb 19.00 Uhr Widara Party mit Auwah Zwick
FREITAG 27.09.	18.30 Uhr Anstich mit Dr. Florian Haas, 3. Bürgermeister 19.00 Uhr Almabtrieb mit Auwah Zwick

Aus der Stadl-Küche...frisch für Sie zubereitet vom Team des Unertl Bräustüberls in Haag



Brotzeiten und Vorspeisen:

Knödel-Wurstsalat € 13,50
Semmelknödel, Lyoner, Zwiebelringerl, Gurkerl und Böcks Innleitenbrot

Brez' n Brotzeit € 12,90
2 Brezen, Zambazda und zweierlei vegetarische Aufstriche

Stadlbrettl € 16,90
Zambazda, Emmentaler, Landjäger, Gurkerl, Wurstsalat, Böcks Innleitenbrot, Butter & a Schnapslerl dazua

200g Emmentaler € 9,80
mit Böcks Innleitenbrot und Butter

Zambazda € 11,90
große Kugel Zambazda, Zwiebelringerl, Böcks Innleitenbrot

...Herbstfest Schmankerl:

Rescher, ofenfrischer Schweinekrustenbraten € 15,90
in Dunkelbiersauce mit Semmelknödel, Speckkrautsalat

Zupfter Ox € 14,50
Ochsenfetzen im Glück Bun, Meerrettich, Blaukraut-Cole-Slaw

Haager Rehragout € 17,50
a bisserl sauer mit 3 Hauberling

Wenn Ihr mit Karte zahlen wollt - bitte informiert euren Service vor Rechnungstellung

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

...fleischloser Genuss:

Unser Klassiker - Asia meets Bavaria € 14,50
rotes Thai-Curry mit Kokosmilch, Gemüse und Semmelknödel

Tiroler Spinatknödel € 15,90
in Nussbutter, mit Bergkäs, Kirschtomaten und Ruccola

Kürbis Gnocchi € 15,80
Salbeibutter, Trüffelöl, Parmesan

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

....des gibt's dazua:

Große Wiesnbrezn € 5,80
Semmelknödel mit Soß € 5,90
Portion Krautsalat € 3,90
Scheibe Brot € 1,00

....wos Siaß:

Karamellisierter Kaiserschmarrn € 12,70
mit Zwetschgenröster und Puderzucker, im Pfandl serviert (kann evtl. a bisserl länger dauern)

Apfelkiachal € 8,50
in Zimt und Zucker, mit Vanilleeis und Beerenragout

KaiserKiachal € 13,80
bissel Kaiser, bisserl Apfelkiachal, Zwetschgenröster, Vanilleeis

....siasse Versuchung aus der Stadl Backstubb:

Unertl Weißbier Tiramisu im Glasl € 6,90
Riesn Auszogne € 4,90
Kuchen € 4,90

Wir kochen und backen mit regionalen Produkten

Flaschenweine Weiß:

Lugana Ca dei Frati DOC Italien, Lago di Garda frisch und leicht, wunderbar fruchtbetont	0,75 l € 38,00 1,5 l € 78,00 3,0 l € 180,00
Pinot Grigio, F.Ili Vincenzi, Italien, Lago di Garda frisch, fruchtig mit Noten von Birne und weißen Blüten	0,75 l € 29,00
Trinkfluss, Pauly, Deutschland, Mosel, Weißweincuvee, Weißburgunder-Riesling, weiche, milde Säure	0,75 l € 32,00

Flaschenweine Rosé:

Pink Flamink, Deutschland, Kallstadt/Weinstraße Portugieser, lieblich, angenehme Säure	0,75 l € 29,00
----------------------------------------------------------------------------------------------	----------------



Flaschenweine Rot:

Fussilier Cabernet, F.Ili Vincenzi, Italien, Lago di Garda samtig, tiefes Rubinrot, Aromen von Sauerkirsche	0,75 l € 29,00
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------

Bubbles:

Prosecco Toro Spumante frisch, reich an Fruchtnoten	0,75 l € 32,00
Champagner Moët & Chandon Brut Imperial	0,75 l € 120,00

Spritz & offene Weine:

Aperol Spritz	0,3 l € 7,50
Sarti Spritz	0,3 l € 7,50
Prosecco auf Eis, Toro Spumante	0,2 l € 7,50
Weinschorle	0,5 l € 7,50
WINZZ Weinschorle weiß oder rosé	0,3 l € 5,00
Hauswein weiß oder rot	0,2 l € 7,90

ALKOHOLFREI spritzig :

WINZZ Weinschorle ALKOHOLFREI	0,3 l € 5,00
Spritz Alkoholfrei	0,3 l € 7,50

Bier:

Gut Forsting Kirta-Bier Helles	1,0 l € 11,60
Unertl Weißbier	1,0 l € 11,60
Unertl Leichte Weisse	1,0 l € 11,60
Unertl Alkoholfreies Weißbier	1,0 l € 11,60
Russ'nmass	1,0 l € 11,60
Radlermass	1,0 l € 11,60

Alle Biere auch als Hoibe 0,5 l € 5,80

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

Schnapslerl:

Alpenschnapslerl Marille, Birne, Nuss, Himbeer	2 cl € 3,50
Prinz Zirberla Likör	2 cl € 3,50

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

Alkoholfreie Getränke:

Tafelwasser	0,5 l € 4,00
Adelholzener spritzig oder still	0,75 l € 6,50
Zitronenlimonade	0,5 l € 4,00
Cola-Mix	0,5 l € 4,00
Rhabarberschorle	0,5 l € 4,90

Kaffee:

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

Wenn Ihr mit Karte zahlen wollt - bitte informiert euren Service vor Rechnungstellung

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



Unterstützen Sie unseren Verein mit Ihrer Mitgliedschaft!



Jaager Festverein e.V. anno 2020

