SCHMACKHAFTIGKEITEN

FRÜHSCHOPPEN & BROTZEIT

Ofenfrische Brezn G-W — Stück 2,6

Kesselfrische Weißwürst SE 12 — Stück 3,9
ab 2 Stück (tägl. bis 14 Uhr)

Dreierlei Bad'z 13,9
O`Bad`zda, Rote Beete Creme, Kräuterfrischkäse, Zwiebeln, Essig-Gürkerl, Brezn und Hausbrot M G-W

O'Bad'zda 13,9
Zwiebeln, Essig-Gürkerl, Brezn & Hausbrot M G-W

Hausgemachte Breznchips mit Dip G-W 8,3

Kerndlbrot 12,9
Bauernbrot, hausgemachte Avocado-Creme, Spiegelei, Salatbouquet, Kerndl G-W E

Schinken & Käse 15,5
geräucherter Schinken, Bergkäse, mixed Pickles und hausgebackenes Brot

GESUND

Geräucherte Kartoffelsuppe 9,5
knuspriger Speck, Brezn-Croutons, Frühlingslauch & Schnittlauchöl

Gegrillter Ziegenkäse veg 16,5
junger Blattsalat, Apfelstücke, Kerndl, Orangen-Balsamico-Vinaigrette, Hausbrot SCH-W M SE

Brezn-& Schwammerlsalat veg 16,5
Gemischter Blattsalat, Kirschtomaten, geröstete Brezn & Schwammerl mit Kräutern gebraten, Parmesan-Späne, Orangen-Balsamico-Vinaigrette, Kerndl G-W M

Gemüsequiche an Rauke-Tomatensalat E G-W 13,9
Karotten, Zucchini

Grosser gemischter Salat 12,5
Tomate, Gurke, Kerndl, Hausdressing G-W

Kleiner Beilagensalat Hausdressing SE 4,9

Wir kaufen unser Fleisch von der mittelständischen Metzgerei Leonard Ott in Oberbayern. Es werden nur regionale Schweine von Halsbacher Qualität verarbeitet, lange Transportwege werden vermieden. Zur Energiegewinnung Ihrer Metzgerei setzt Familie Ott seit Jahren auf Energie aus 100% Wasserkraft.

GASTSTUBE

Käse-Rauch-Peitsche 15,9
Zwei geräucherte Chili-Edamer-Bratwürst, Kartoffelstampf, süße Schmelzzwiebeln M 2 8 12

Rostbratwürstl 6 Stück 14,5
Fasskraut, Edelstoffjus, Bauernbrot SL G-W 8 12

Currywurst 14,9
hausgemachte, fruchtige Sauce, Pommes 1 2 3 8 12

Chili-Griller 13,9
Zwei scharfe rote Grillwürst, Pommes, mixed Pickles SE 2 8 12

Vegane geräucherte Currywurst 15,5
auf Erbsenbasis, fruchtige Currysauce, Pommes SE SEL 8

Bademeister Burger 18,5
gezupftes Spanferkel, Brioche, Salat, Krautsalat, Chili-Mayo, Pommes G-W SE

Serviettenknödel vom Grill veg 14,2
Zwei Freilandspiegeleier, Blattspinat G-W M E

WIRSTHAUSKLASSIKER

Spanferkelrollbraten 19,5
Werktags ab 17Uhr / Solange der Vorrat reicht
knusprig-saftiger Braten aus Bauch & Rücken vom niederbayerischen Strohschwein, Krautsalat, Serviettenknödel, Augustiner-Laugen-Sauce SL G-W

Kässpatzen veg 16,5
Spätzle, Bergkäse, Rahm, hausgem. Röstzwiebeln, Schnittlauch M G-W

Leberkäs mit Freiland-Spiegeleiern 13,9
kurz angebraten, Kartoffel-Gurken-Salat E 8

Spinatknödel veg 14,9
Nussbutter, Parmesan G-W M N

Rindseintopf mit Hausbrot 17,5
deftiger Rindseintopf mit Kartoffeln, Schmand & Hausbrot G-W M

Wiener Backhendl 17,5
Kartoffel-Rauke-Salat, Kürbiskernöl, Zitrone G-W E

Cordon Bleu vom Schwein 20,5
mit O´Bad´zda und Speck gefüllt, Pommes, Zitrone G-W M E 8

Ochsenbackerl 26
glasiertes Wurzelgemüse & Kartoffel-Sellerie-Stampf

Tranche von der Lachsforelle 25,5
Rahmwirsing & Kartoffelkrapfen

Über die Allergene & sonstige Inhaltsstoffe können Sie sich gerne an unserer Bar informieren. // Alle Preise in Euro inkl. Bedienungsgeld und ges. MwSt.

SCHMACKHAFTIGKEITEN

SÜSSES

Hausgemachte Windbeutel Blaubeer-Zimt-Sahne oder Nutella-Sahne & Fruchtsauce G-W E M SCH-H		8,9
Weißbiertiramisu Löffelbiskuits, Mascarpone, Weißbier, Kakao M G-W S		8,5
Hausstrudel mit Vanille Sauce & Sahne G M		8,5
Hausgemachter Kuchen aus unserer Vitrine G-W E M	Stück ab	4,5

GLÜHWEIN

Haferl Glühwein	5,9
Mit Schuß Rum	7,5
Blutorangenpunsch (alkoholfrei)	5,9

FÜR KINDER

9,5

Inkl. kleinem Getränk
(Schorle, hausg. Limo, Softdrink)

- 4 Fischstäbchen mit Kartoffelstampf G-W E M
- Serviettenknödel mit Bratensauce G-W M E SL
- Kleine Scheibe Leberkäse mit Kartoffelsalat G-W SE
- Pommes mit Ketchup oder Mayo SE

Wir kochen und backen täglich frisch ohne zusätzliche Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe. Wenn dadurch ein Gericht auch mal aus ist, bitten wir um Euer Verständnis.

HEISSGETRÄNKE VON JULIUS MEINL (WIEN)

wahlweise mit laktosefreier Milch M - Aufpreis 0,3

Kinder-Cappuccino warme Milch mit Schaum & Schokopulver M S	0,9
Espresso 3	2,5
Verlängerter 3	3,2
Cappuccino M 3	3,9
Latte Macchiato M 3	3,8
Frischer Pfefferminztee	3,9
Frischer Ingwertee mit Honig	4,5
Leaf Tea Bags Darjeeling (Bio), Sencha Grüntee (Bio), Früchte Symphonie (Bio) Kräuter Detox (Ginger & Lemongrass, Brennnessel, Löwenzahn (Bio)	3,8
Heiße Schokolade mit geschäumter Milch M S	4,2

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

	0,2l	3,9
	0,4l	6,5
Himbeeren-Limo mit frischer Minze hausgemachtes Himbeerpüree, Soda, Minze, ca. 75 kcal		
Maracuja-Ingwer-Limo Maracuja-Ingwer, Soda, ca. 81 kcal		

ERFRISCHUNGEN

Vitaminwasser Tafelwasser medium, Limette, Orange, frische Minze	0,4l	4,2
Adelholzener Classic / Natur	0,25l	3,8
	0,75l	6,9
Tafelwasser Sprudel / Natur	0,4l	3,5
Coca Cola / Coke Zero 1 2 7 8	0,2l	3,5
Zitronenlimo 2 / Cola-Mix 1 2 3 8	0,4l	4,2
Schorle Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber, Holler, schwarze Johannisbeere	0,4l	4,2

Über die Allergene & sonstige Inhaltsstoffe können Sie sich gerne an unserer Bar informieren. // Alle Preise in Euro inkl. Bedienungsgeld und ges. MwSt.

ERFRISCHUNGEN

BIER

Augustiner Hell vom Fass G-G	0,5l	4,5
	Schnitt	3,9
Augustiner Radler G-G	0,5l	4,5
Augustiner Dunkles Bier G-G	0,5l	4,8
Augustiner Edelstoff G-G	0,5l	4,8
Augustiner Weißbier mit Hefe G-W	0,5l	4,8
Augustiner Pils G-G	0,3l	4,2
Helles alkoholfrei G-W	0,5l	4,5
König-Ludwig-Weißbier alkoholfrei G-W	0,5l	4,8

GIBT´S NICHT IMMER:

Augustiner vom Holzfass	0,5l	4,7

BESONDERES

Asbach Rosé Spritz Russian Wild Berry, Minze, Soda 1 4 9	9
Hugo Hollersirup, Sekt, Limette, Minze, Soda	9
Aperol Spritz Aperol, Sekt, Orange, Soda 1	9
Black Hugo Johannisbeere, Sekt, Minze, Soda	9
Lillet Wildberry Lillet Blanc, Russian Wild Berry, Beeren 4 9	9
Rüscherl Asbach Uralt, Coca-Cola 1 3 8	6,9

SCHAUMWEINE

Valdo Cuvée di Boi Prosecco Di Boj Valdobbiadene Superiore	Glas 0,1l Imperial 0,75l	5,9 35
Valdo La Maredana rosé Brut würzig, kräftig	Imperial 0,75l	40
Piper-Heidsieck Champagner Grand Brut	Imperial 0,75l	100

LANG (4cl)

Als Bausatz

Smirnoff Vodka / Asbach Uralt / Pampero 1	10,5
Tanqueray Gin / Jack Daniels / Bulleit Bourbon / Gin Sul 1	12
+ Orange / Bitter Lemon 4 9 / Ginger Ale 1 / Tonic Water dry 4 9 /Tonic Water 4 9 / Coke 1 3 8 / Soda	+ 0
+ Coke Zero 1 2 7 8 / hausgemachte Limonade	+ 3

WEINE

Weinschorle Grüner Veltliner vom Hugl Wimmer, Tafelwasser 9	0,2l 0,5l	5,8 8,5

WEISS

Bacchus Bürgerspital Würzburg, VDP Gutswein, spritziger Wein mit exotischem Fruchtbukett 9	0,2l Flasche 0,75l	8,9 28
Gemischter Satz Hugl Wimmer Weinviertel (Veltliner, Muskateller, Riesling) ausgeprägtes Bukett mit fruchtigen Elementen, passt perfekt zum Backhendl 9	0,2l Flasche 0,75l	8,9 28

ROSÉ

Trashumante rosé Navarra, Spanien, Garnacha Tinta, Aromen von Erdbeeren und Veilchen, leicht & aromatisch 9	0,2l 0,75l	8 24

ROT

Edelvernatsch DOP Südtirol, Josel Brigl Fruchtige Noten von Johannisbeeren und Süßkirschen treffen auf dezente Bittermandel-Noten. Elegant, leicht und frisch auch im Sommer 9	0,2l Flasche 0,75l	8,9 28
Primitivo Salento, Itynera explosionsartige Fülle am Gaumen, sanftes Tannin, sehr langes Finale mit deutlichen Noten von süßen Beeren	0,2l Flasche 0,75l	9,5 32

HARTES ZEUG

	4cl
Hausbrand himbeerinfusionierter Vodka	4
Asbach Weinbrand 3 9	5
Alpenschnaps Spirituosen wahlweise Haselnuss, Marille, Willi, Obstler	6,5
Plomari Ouzo 3 5	4,5
Averna, Ramazotti, Jägermeister 4 5	6

FRAGEN SIE UNS NACH UNSERER TAGES EMPFEHLUNG!

Über die Allergene & sonstige Inhaltsstoffe können Sie sich gerne an unserer Bar informieren. // Alle Preise in Euro inkl. Bedienungsgeld und ges. MwSt.

Augustiner-Bräu München
gegründet 1328

DAS BAD

Täglich geöffnet 11 – 22 Uhr
Warme Küche 12 – 15 Uhr und 17 – 21 Uhr
Küchenpause täglich 15 – 17 Uhr

Frühschoppen, Brotzeiten und Kuchen gibt´s durchgehend

Am Wochenende wird gefrühstückt – Frühschoppen mit Frühstückskarte ab 10:00 Uhr

www.dasbad089.de

Zu deklarierende Allergene nach EU-Verordnung (Anhang III a der Richtlinie 2000/13/EG und RL 2006/142/EG vom 22. Dezember 2006)

G= Gluten haltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstamme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse G-W Weizen / G-R Roggen / G-G Gerste / G-H Hafer / G-D Dinkel /
K = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
E = Eier und Eierzeugnisse
F = Fisch und Fischerzeugnisse
ER = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
S = Soja und Sojaerzeugnisse
M = Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
Sch = Schalenfruchte, d. h. Mandel, Gemeine Hasel, Walnuss, Kaschunuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie und / Sch-K Kaschunuss / Sch-Pe Pekanuss / Sch-Pa Paranuss / Sch-Pi Pistazie / Sch-Q Queenslandnuss
SL = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
SE = Senf und Senferzeugnisse
SES = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
SUL = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg-kg−1 oder 10 mg-l−1, als SO2 angegeben.
L = Lupine (gehört zu Hülsenfruchten)
W = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische)

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass alle bei uns verarbeiten Lebensmittel Spuren von Allergenen enthalten können.

Zusatzstoffe

1) Mit Farbstoff
2) Mit Konservierungsstoff
3) Coffeinhaltig
4) Chininhaltig
5) Taurinhaltig /
6) Mit Süßungsmittel(n)
7) Enthält eine Phenylanlaininquelle
8) Mit Antioxidationsmittel
9) Enthält Sulfite /
10) Azofarbstoff(e)- kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen
11) Erhöhter Coffeingehalt – 32 MG/100 ML
12) Mit Phosphat
13) Geschwefelt

Wir drucken CO^2 neutral.

FOLGT UNS DOCH

Über die Allergene & sonstige Inhaltsstoffe können Sie sich gerne an unserer Bar informieren. // Alle Preise in Euro inkl. Bedienungsgeld und ges. MwSt.

das Bad

Backstube Biergarten Bratwurst

Über die Allergene & sonstige Inhaltsstoffe können Sie sich gerne an unserer Bar informieren. // Alle Preise in Euro inkl. Bedienungsgeld und ges. MwSt.