

SCHMACKHAFTIGKEITEN

FRÜHSCHOPPEN & BROTZEIT

Ofenfrische Brezn ^{G-W}	Stück	2,9
Kesselfrische Weißwürst ^{SE 12} ab 2 Stück (tägl. bis 14 Uhr)	Stück	3,9
Dreierlei Bad'z O'Bad'zda, Rote Beete Creme, Kräuterfrischkäse, Zwiebeln, Essig-Gürkerl, Brezn und Hausbrot ^{M G-W}		14,4
O'Bad'zda Zwiebeln, Essig-Gürkerl, Brezn & Hausbrot ^{M G-W}		13,9
Hausgemachte Breznchips mit Dip ^{G-W}		8,9
Kerndlbrot Bauernbrot, hausgemachte Avocado-Creme, Spiegelei, Salatbouquet, Kerndl ^{G-W E}		14,9
Schinken & Käse geräucherter Schinken, Bergkäse, mixed Pickles, Hausbrot		15,5

GESUND

Kartoffelsuppe ^{veg} Brezn-Croutons, Frühlingslauch & Schnittlauchöl		9,9
Leberknödelsuppe kräftige Rinderbrühe mit Leberknödel und Gemüse		10,5
Gegrillter Ziegenkäse ^{veg} junger Blattsalat, Apfelstücke, Kerndl, Orangen- Balsamico-Vinaigrette, Hausbrot ^{SCH-W M SE}		16,5
Brezn- & Schwammerlsalat ^{veg} Gemischter Blattsalat, Kirschtomaten, geröstete Brezn & Schwammerl mit Kräutern gebraten, Parmesan-Späne, Orangen-Balsamico-Vinaigrette, Kerndl ^{G-W M}		16,5
Gemüsequiche an Rauke-Tomatensalat ^{E G-W} Karotten, Zucchini		13,9
Grosser gemischter Salat Tomate, Gurke, Kerndl, Hausdressing ^{G-W}		12,5
Kleiner Beilagensalat Hausdressing ^{SE}		5,5

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 Zwei geräucherte Chili-Edamer-Bratwürst, Kartoffelstampf, süße Schmelzzwiebeln ^{M 2 8 12}		17,5
Rostbratwürstl 6 Stück Fasskraut, Edelstoffjus, Bauernbrot ^{SL G-W 8 12}		15,5
Currywurst hausgemachte, fruchtige Sauce, Pommes ^{1 2 3 8 12}		14,9
Chili-Griller Zwei scharfe rote Grillwürst, Pommes, mixed Pickles ^{SE 2 8 12}		14,5
Vegane geräucherte Currywurst auf Erbsenbasis, fruchtige Currysauce, Pommes ^{SE SEL 8}		16,5
Bademeister Burger gezupftes Spanferkel, Brioche, Salat, Krautsalat, Chili-Mayo, Pommes ^{G-W SE}		18,5
Serviettenknödel vom Grill ^{veg} Zwei Freilandspiegeleier, Blattspinat ^{G-W M E}		14,2

WIRSTHAUSKLASSIKER

Schlutzkrapfen ^{veg} mit Spinat und Bergkäse in Salbeibutter geschwenkt		18,5
Spanferkelrollbraten Werktags ab 17Uhr / Solange der Vorrat reicht knusprig-saftiger Braten aus Bauch & Rücken vom nieder- bayerischen Strohschwein, Krautsalat, Serviettenknödel, Augustiner-Laugen-Sauce ^{SL G-W}		19,5
Kässpatzen ^{veg} Spätzle, Bergkäse, Rahm, hausgem. Röstzwiebeln, Schnittlauch ^{M G-W}		16,9
Leberkäs mit Freiland-Spiegeleiern kurz angebraten, Kartoffel-Gurken-Salat ^{E 8}		13,9
Spinatknödel ^{veg} Nussbutter, Parmesan ^{G-W M N}		16,5
Rindseintopf mit Hausbrot deftiger Rindseintopf mit Kartoffeln, Schmand & Hausbrot ^{G-W M}		17,9
Wiener Backhendl Kartoffel-Rauke-Salat, Kürbiskernöl, Zitrone ^{G-W E}		18,5
Cordon Bleu vom Schwein mit O'Bad'zda und Speck gefüllt, Pommes, Zitrone ^{G-W M E 8}		20,9
Böfflamott aus der Flachen Rinderschulter mit Apfelblaukraut und Spätzle		23,9

SCHMACKHAFTIGKEITEN

SÜSSES

Unsere Süßspeisen werden von unserer Konditormeister im Haus frisch zubereitet.

Bademeister Törtchen	8,5
Mango Mousse mit Blaubeerkern, Biskuit	
Weißbirtiramisu	8,5
Löffelbiskuits, Mascarpone, Weißbier, Kakao ^{M G-W S}	
Hausstrudel mit Vanille Sauce & Sahne ^{G M}	8,5
Hausgemachte Kuchen	5,9
aus unserer Vitrine ^{G-W E M}	Stück ab

GLÜHWEIN

Haferl Glühwein	6,2
Mit Schuß Rum	7,9
Blutorangenpunsch (alkoholfrei)	6,2

FÜR KINDER

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

- 4 Fischstäbchen mit Kartoffelstampf ^{G-W E M}
- Serviettenknödel mit Bratensauce ^{G-W M E S L}
- Kleine Scheibe Leberkäse mit Kartoffelsalat ^{G-W S E}
- Pommes mit Ketchup oder Mayo ^{S E}

*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	0,9
warme Milch mit Schaum & Schokopulver ^{M S}	
Espresso ³	2,7
Verlängerter ³	3,2
Cappuccino ^{M 3}	4,2
Latte Macchiato ^{M 3}	4,3
Frischer Pfefferminztee	3,9
Frischer Ingwertee mit Honig	4,5
Leaf Tea Bags	4,2
Darjeeling (Bio), Sencha Grüntee (Bio), Früchte Symphonie (Bio)	
Kräuter Detox (Ginger & Lemongrass, Brennnessel, Löwenzahn (Bio)	
Heiße Schokolade mit geschäumter Milch ^{M S}	4,2

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

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

Maracuja-Ingwer-Limo
Maracuja-Ingwer, Soda, ca. 81 kcal

ERFRISCHUNGEN

Vitaminwasser	0,4l	4,2
Tafelwasser medium, Limette, Orange, frische Minze		
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	4,3
Schorle Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber, Holler, schwarze Johannisbeere	0,4l	4,4

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	4,9
Augustiner Weißbier mit Hefe ^{G-W}	0,5l	4,9
Augustiner Pils ^{G-G}	0,3l	4,3
Helles alkoholfrei ^{G-W}	0,5l	4,6
König-Ludwig-Weißbier alkoholfrei ^{G-W}	0,5l	4,9

GIBT'S NICHT IMMER:

Augustiner vom Holzfass	0,5l	4,8
-------------------------	------	-----

BESONDERES

Aperol Spritz Aperol, Sekt, Orange, Soda ¹		9,5
Sarti Sprizz Sarti Rosa, Bitter Lemon, Prosecco, Scheibe Lime		
Glühwein Sprizz Glühwein, Prosecco, Orangen-Zimt-Garnitur		
Black Hugo Johannisbeere, Sekt, Minze, Soda		
Lillet Wildberry Lillet Blanc, Russian Wild Berry, Beeren ^{4 90}		
Rüscherl Asbach Uralt, Coca-Cola ^{1 3 8}		

SCHAUMWEINE

Belle Époque Perle ^{ALKOHOLFREI}	Flasche 0,75l	23,5
Hausgemachter perlender Trauben-Aperitif – Weißer Winzertraubensaft, aromatisierter schwarzer Tee, Zitrone, Zucker, feine Kräuter und Gewürznoten, prickelnde Kohlensäure		
Valdo Cuvée di Boi	Glas 0,1l	5,9
Prosecco Di Boj Valdobbiadene Superiore	Imperial 0,75l	35
Valdo La Maredana rosé Brut	Imperial 0,75l	40
würzig, kräftig		
Piper-Heidsieck	Imperial 0,75l	100
Champagner Grand Brut		

LANG (4cl)

Smirnoff Vodka / Asbach Uralt / Pampero ¹	Als Bausatz	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	0,2l	5,8
Grüner Veltliner vom Hugl Wimmer, Tafelwasser ⁹	0,5l	8,5

WEISS

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

ROSÉ

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

ROT

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

HARTES ZEUG

Hausbrand himbeerinfusionierter Vodka	4cl	4
Asbach Weinbrand ^{3 9}		5
Alpenschnaps Spirituosen		6,5
wahlweise Haselnuss, Marille, Willi, Obstler		
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.



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 Hybridstämme 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 Pekannuss / 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 Hülsenfrüchten)
 W = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische)

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass alle bei uns verarbeiteten 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 Phenylalaninquelle
- 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 CO² 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.