

A Schluckerl zum Ankommen

„Bubbles against troubles“ 2024

Deutscher Perlwein

Christian Stahl, Auernhofen/Maindreieck – Franken 0,1l 4,10

„Waldmeister-Kracherl“

Waldmeister / Zitrone / Minze / Soda / aufgefüllt mit Prosecco 8,00

Weinempfehlung

Roter Veltliner 2024 (bio) - *ich bin ein Weißwein!* -

ECKER-ECKHOF, Kirchberg am Wagram 0,2l 7,50

Birnenfrucht, zarte Wiesenkräuter sowie nussige Noten; feinwürzig mit gewisser Exotik und angenehm erfrischender Säurestruktur. Sowohl solo ein großer Spaßmacher, wie auch ein universeller Speisenbegleiter!

Passt außerdem hervorragend zu unseren Spargelgerichten!

Unsere ausführliche Weinkarte



Unsere Tageskarte



English Menu



Kleine Gschmackerl & vorweg

zum Bier kleine „Glücksschnittn“

Schnittlauchbrot / Bärlauchfrischkäse-Brot 5,00

Knusper-Brotwürferl

geröstet / Kräuter / dazu Bärlauchdip 4,00

Geräucherte Lachsscheiben

Honig-Dill-Senfsoße / buntes Salatbouquet / Reiberdatschi 14,90

„Haderner Obatzi“

rote Zwiebeln / Essiggurkerl / Bauernbrot / Brezn 12,70



Spargelzeit im Haderner



Spargelcremesuppe -vegan-

Spargelstückerl / Croutons / Bärlauchöl 8,20

„Spargel Bowl“

bunte Blattsalate / Radieserl / Karotten / Kirschtomaten /
marinierter Spargel / Räucherlachs 18,30

Spargel „Frankfurter Art“

grüne Kräutersoße / gekochtes Ei / Butterkartoffeln / Schnittlauch 21,50

Spargel „Braumeister Art“

im dunklen Augustiner-Bierteig gebacken / Salatbouquet / Remoulade 21,00

Spargel „klassisch“

mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise / Butterkartoffeln 21,90

dazu gekochter Wacholderschinken 8,50

dazu kleines Wiener Schnitzel vom Kalb 10,80

Aus der Suppnkuchl

Kräftige Rindsbrühe mit Gemüsestreifen und Schnittlauch

wahlweise mit Pfannkuchenstreifen oder Leberknöderl 6,90

Fleischlos glücklich

„Kasspatzn“

gebackene Zwiebeln / Schnittlauch 15,80

Gnocchi-Gaudi -vegan-

buntes Spargelragout / getrocknete Tomaten / gebräunte Mandeln 18,90

Herzhafte Salatliebe

„Almfrühling“ - mit French Dressing -

bunte Blattsalate / gegrillter Ziegenkäse / Fichtenwipferl-Honig / Walnüsse 17,90

Kleiner Beilagensalat 5,90

Speck-Krautsalat oder Kartoffel-Gurkensalat 4,90

Großer bunter Salat 11,90

Lieblingsschmankerl

Ofenfrischer Schweinsbraten -aus dem Halsgrat-

Kartoffelknödel / Augustiner-Dunkelbiersoße 17,40

Unser Zwiebelrostbraten -aus der Rinderlende-

Speck-Bohnen / Bratkartoffeln / Schalotten-Rotweinsauce / Backzwiebeln 29,60

Wiener Schnitzel -vom Kalb-

wahlweise mit Bratkartoffeln, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites 28,90

„Münchner Schnitzel“ vom Schwein -in der Meerrettich-Senf-Panade-

wahlweise mit Bratkartoffeln, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites 18,90

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein

wahlweise mit Bratkartoffeln, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites 18,50

Weils ned Wurst ist

2 Stück „kesselfrische“ Weißwurst vom Metzgermeister Magnus Bauch

süßer Senf / Brezn -täglich bis 14:00 Uhr- 8,90

„Most famous Currywurst“

Pommes Frites / hausgemachte pikante Soße 16,40

2 Stück Käsekrainer vom Grill

Kartoffel-Gurkensalat / geriebener Meerrettich 16,80

Aus Fluss und Meer

Seelachsfilet im Breznmantel

Kartoffel-Gurkensalat / Remoulade / Zitrone 18,90

Zanderfilet vom Grill

Kartoffel-Spargel-Ragout / Bärlauchpesto 22,10

Süße Schlemmereien

Unsere Apfelkücherl

im Augustiner-Bierteig / Zimt-Zucker / Vanilleeis / Schlagrahm 9,90

„Weißer Kokos-Traum“

weiße Schokolade / Kokos / Mandeln / Waldbeeren-Ragout 9,90