

baader cafe

Montag, der 20.11.2023

Keine Kartenzahlung / Cash only

LUNCH

kl.Endiviensalat mit Trauben und Birne

Mangoldpflanze mit Joghurt-Dill Dip

9,80

Winterminestrone mit Bolottibohnen, Grünkohl, Wurzelgemüse und Parmesan	7,80
Hühnerbrühe mit Griesnockerl und Gemüsejulienne	7,80
Orecchiette mit Haselnuss-Chilipesto und Grünkohl	13,80
Gnocchi* mit Kalbsragout, getrockneten Tomaten, Kapern und Zitrone	15,80
Quiche mit Spinat und Gorgonzola an Salat	9,80
Marinierte Kräuterseitling-Sates auf Chicoree-Radicchio-Zitrussalat	12,80
Ofengemüse (Süßkartoffel, Kürbis, Petersilienwurzel, Rosenkohl) mit Kapern-Limetten-Vinaigrette (Vegan)	13,20
Fregola Sarda mit Pilzen und Taleggio	15,60
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Salat	21,90
Sauerbraten mit Serviettenknödel und Blaukraut	18,20

*Handgemacht von LaPastateca

baader cafe

Montag, der 20.11.2023

Keine Kartenzahlung / Cash only

LUNCH

kl.Endiviensalat mit Trauben und Birne

Mangoldpflazerl mit Joghurt-Dill Dip

9,80

Winterminestrone mit Bolottibohnen, Grünkohl, Wurzelgemüse und Parmesan	7,80
Hühnerbrühe mit Griesnockerl und Gemüsejulienne	7,80
Orecchiette mit Haselnuss-Chilipesto und Grünkohl	13,80
Gnocchi* mit Kalbsragout, getrockneten Tomaten, Kapern und Zitrone	15,80
Quiche mit Spinat und Gorgonzola an Salat	9,80
Marinierte Kräuterseitling-Sates auf Chicoree-Radicchio-Zitrussalat	12,80
Ofengemüse (Süßkartoffel, Kürbis, Petersilienwurzel, Rosenkohl)	
mit Kapern-Limetten-Vinaigrette (Vegan)	13,20
Fregola Sarda mit Pilzen und Taleggio	15,60
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren	
und kleinem Salat	21,90
Sauerbraten mit Serviettenknödel und Blaukraut	18,20

*Handgemacht von LaPastateca