

Wader

Logo Neu

Wader

Logo Alt

Das alte Logo gefällt den meisten besser.

ALLERGENLISTE:

- A: Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C: Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D: Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (ausser Fischgelatine)
- E: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G: Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H: Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O: Schwefeldioxid und Sulfit
- P: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R: Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische
- X: Neue Ideen, Änderungen und/oder fleischlose Speisen

BIER

| | |
|---|--------------|
| <i>Gösser Märzen</i> 0,3 // 0,5 | 4,20 // 5,10 |
| <i>Schwechater Hopfenperle</i> 0,3 // 0,5 | 4,20 // 5,50 |
| <i>Schladminger Bio Zwickl</i> 0,3 // 0,5 | 4,20 // 5,50 |
| <i>Schleppe Pale Ale</i> 0,3 | 5,50 |
| <i>Schlossgold Alkoholfrei</i> 0,5 | 5,10 |
| <i>Gösser Zitronen Radler</i> 0,5 | 5,10 |

LONG DRINKS

| | |
|---|-------|
| <i>Select Venedig Spritz</i> Select, Prosecco Soda, Oliven | 8,50 |
| <i>Campari Soda</i> Der "Klassiker" | 7,50 |
| <i>Gin Tonic</i> Everybody`s Darling | 10,50 |
| <i>Vodka Wellness</i> Vodka, Soda, frisch gepresster Zitronensaft | 9,00 |
| <i>Vodka Mule</i> Vodka & Ginger Beer | 10,80 |
| <i>Mader Dirndl</i> Wiener Dirndl aus der Kornel Kirsche, Rhabarber, Eis, Orangenzesten | 8,00 |
| <i>Wiener Soda</i> Burschik Vermouth Rot, Soda | 7,50 |

VORSPEISEN

Hausgemachtes Bio Sauerteigbrot^A 3,50

Sauer-Eingelegtes Bio Gemüse^L 7,50

Wurstel mit Saft^{AFGM} 7,90

Veganes Wurstel mit Saft^{AFGM} 7,90

Beef Tatar^{AFGM}

Mariniert, Senf-Kaviar, eingelegte Zwiebeln,
Gurkenfecher, eingelegter Eidotter, Sauerteigbrot

100g 15,80

180g 22,30

Rote Rüben Tatar^{AFLMO}

Mariniert, Senf-Kaviar, eingelegte Zwiebeln,
Gurkenfecher, Sauerteigbrot

100g 13,90

180g 20,30

Kleiner Bohneneintopf^{AFLO}

Mit hausgemachtem Sauerteigbrot

Extra Speck 7,30

+1,50

Gegrillte Kichererbsen^{EGNAFO}

Paprizierte Kichererbsen, Ziegenkäse, Paradeiser,
eingelegte Zwiebeln, Kürbiskerncracker

9,90

SUPPEN

Kürbissuppe^H 6,90
Mit Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen

Rindssuppe^{ACGL}
Frittaten 5,90
Leberknödel 6,90
Kaspressknödel hausgemacht 7,50

SALATE

Saisonaler Wintersalat^{ACG} 8,90
Mit gerösteten Kürbiskernen & Gemüse

Dazu:
Backhendl +8,50
Kaspressknödel gebacken +8,50
Kürbis geschmort +7,00

FÜR GSCHROPPEN BIS 12

Mini-Schnitzel vom Schwein^{AGC} 7,90
Mit Petersilerdäpfeln
oder Pommes

Nudeln^{AGC} 5,00
Mit Paradeissauce
oder Butter

Räuberteller 0,00
Du bekommst einen Teller & Besteck
und klaust von deinen Eltern

HAUPTSPEISEN

*Maders Schnitzel
in Butterschmalz herausgebacken*^{AGCNPF}
Beerenkompott & Bratapfelring

Schweinschnitzel mit Erdäpfelsalat 21,50
Bio Kalbsschnitzel mit Erdäpfelsalat 29,50
Cordon Bleu vom Schwein mit Erdäpfelsalat 22,50

*Maders pflanzliches Seitanschnitzel
in Pflanzenöl herausgebacken*^{AEFLMN}
Beerenkompott & Bratapfelring & Erdäpfelsalat

19,90

Fleischlaberl^{ACEFGLM}

Erdäpfelpüree, Jus, Röstzwiebeln

18,50

Schinkenfleckerl^{AEMFL}

Feinster Beinschinken, Sauerrahm, Gurkerl
Blattsalat mit Birnen-Mohn Dressing

14,50

Krautfleckerl^E

Der Klassiker aus Omas Küche, Gurkerl
Blattsalat mit Birnen-Mohn Dressing

13,50

BEILAGEN

Beilagensalat 5,50

Braterdäpfel 5,50

Spätzle 5,50

Saisonales Grillgemüse 5,50

Pommes 5,50

Erdäpfelpüree 5,50

HAUPTSPEISEN

| | |
|--|-------|
| <i>Rindsroulade</i> ^{AFLMO} | 28,50 |
| Hausgemachte Sauce, Speck, Kapern Erdäpfelpüree, Wurzelgemüse | |
| <i>Seitanroulade</i> ^{AEFLMO} | 27,50 |
| Hausgemachte Sauce, Kapern Erdäpfelpüree, Wurzelgemüse | |
| <i>Wiener Gulasch</i> ^{AFL0} | |
| Mit hausgemachtem Sauerteigbrot, oder Spätzle | |
| Klein | 12,50 |
| Groß | 17,50 |
| <i>Kürbisgulasch</i> ^{AFL0} | |
| Mit hausgemachtem Sauerteigbrot, oder Spätzle | |
| Klein | 11,50 |
| Groß | 16,50 |
| <i>Gefüllte Paprika</i> ^{LFN} | 16,90 |
| Reis, Bohnen, Paradeissoße Rosmarin Baby Erdäpfel | |
| <i>Geschmorter Karfiol</i> ^{ALO} | 17,50 |
| Pastinakencreme, Pastinakenchips Brösel | |
| <i>Fischeintopf</i> ^{ADGL} | 24,50 |
| Frisch poschierte Saiblings- und Karpfenfilets Im Topf serviert, Paprika, Sauerteigbrot | |

DESSERT

Mohnnudeln^{AO} 10,50
Quitte, Orange

Nougat Knödel^{pflanzlich AEFHNO} 8,70
Brösel, Ribisel, Vanille Eis

Schoko-Kaffee-Mousse^{ACGO} 7,90
Schokostreusel, Zwetschken

Tageskuchen^{AHE} 5,90

SCHNÄPSE UND KURZE

Amaro Monetnegro Sour 4cl 9,00

Roman Kraus 2cl // 4cl 4,40 // 8,00
Marille / Birne / Tresta

Hawara 4cl 5,50
Apfel-Zimt / Kirsche

Wiener Grant Haselnuss 4cl 5,50

Korrigierter Espresso 6,00
Espresso mit Wiener Grant Haselnuss Schnaps 2cl

ROTWEIN

Prickler 2022

Blaufränkisch 1/8 // 0,75 4,50 // 25,00

Toni Hartl Nachtröt 2020

Blaufränkisch 1/8 // 0,75 5,10 // 31,00

Groszer Wein 2019

Blaufränkisch 1/8 // 0,75 5,20 // 32,00

Nittnaus 2021

Zweigelt Heideboden 0,75 29,00

Graf Hardegg 2019

Pinot Noir 0,75 35,00

Schiefer 2017

Blaufränkisch „vom Blauen Schiefer“ 0,75 54,00

Tinkhof 2020

Sankt Laurent 0,75 34,00

Schödl 2021

Sankt Laurent 0,75 29,00

SPRUDELWEIN

Ruggeri Argeo Prosecco 2019

DOC oder Rose´ 1/8 // 0,75 5,20 // 33,00

Schödl Pét Naturel 2022

Grüner Veltliner, Weissburgunder
Roter & Weißer Riesling 0,75 33,00

CHAMPAGNER

Marie Copinet

Blanc de Noirs oder Rose´ 0,75 80,00

ROSEWEIN

Zuschmann & Schöfmann Blush 2022

Pinot Noir Zweigelt 1/8 // 0,75 4,70 // 29,00

G' SPRITZT

Weißwein g'spritzt 1/4 3,90

Kaiserspritzer 1/4 4,30

WEISSWEIN

Wieninger Wiener 2022
Grüner Veltliner 1/8 // 0,75 4,20 // 25,00

Harm Alaun 2022
Grüner Veltliner 1/8 // 0,75 5,30 // 32,00

Jürgen Trummer 2022
Gelber Muskateller 1/8 // 0,75 6,30 // 38,00

Renner 2018
Mourillion 1/8 // 0,75 6,10 // 37,00

Fink & Kotzian 2021
Gemischter Satz 1/8 // 0,75 5,50 // 33,00

Schödl Safari 2022
Natur Grüner Veltliner 1/8 // 0,75 5,30 // 32,00

Graf Hardegg 2022
Grüner Veltliner 1/8 // 0,75 4,50 // 27,00

Leo Uibel OMQ 2020
Natur Grüner Veltliner 0,75 42,00

Nibiru 2022
Weissburgunder 0,75 32,00

Rosner 2021
Riesling 0,75 46,00

Gebeshuber 2021
Rotgipfler 0,75 49,00

ALKOHOLFREI

| | |
|---|--------------|
| <i>Soda Zitron</i> 0,5 | 4,70 |
| <i>Hausgemachter Eistee</i> 0,5 | 4,90 |
| <i>Hollersaft g'spritzt</i> 0,25 // 0,5 | 3,80 // 4,70 |
| <i>Bio Apfelsaft pur</i> 0,25 | 3,80 |
| <i>Bio Apfelsaft g'spritzt</i> 0,25 // 0,5 | 3,80 // 5,20 |
| <i>Bio roter Traubensaft g'spritzt</i> 0,3 // 0,5 | 3,90 // 4,90 |

LIMONADEN

| | |
|--|--------------|
| <i>Almdudler</i> 0,33 | 4,50 |
| <i>Fritz Kola / Kola Ohne / Michmasch</i> 0,33 | 4,50 |
| <i>Fritz Zitrone / Orange / Rhababer</i> 0,33 | 4,50 |
| <i>Vöslauer prickelnd / still</i> 0,33 // 0,75 | 3,60 // 6,50 |

KAFFEE // TEE

| | |
|---|------------|
| <i>Espresso // Doppio</i> | 2,8 // 4,6 |
| <i>Verlängerter</i> | 3,8 |
| <i>Kleiner Brauner // Grosser Brauner</i> | 3,2 // 4,8 |
| <i>Melange</i> | 4,5 |
| <i>Tee Diverse</i> | 4,5 |

pub quiz
jeden Dienstag
um 19:30!

Reservierungen per Telefon oder auf www.restaurantmader.com

*Früher
war alles besser!!!!*

