

LEONHARD BADER  
KULINARIK

# KULINARISCHER KALENDER

OKTOBER 2019 - MAI 2020



GENIESSEN SIE  
KULINARISCHE UND  
ENTSPANNTE  
MOMENTE



Liebe Gäste und Freunde,

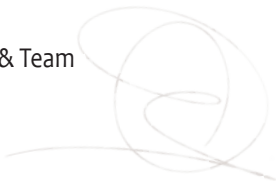
Qualität und Leidenschaft, Motivation und Emotionen - diesen Ansprüchen stellen wir uns als Team jeden Tag aufs Neue. Der Leitgedanke von Qualität, die Liebe zu den Produkten und der herzliche Umgang mit den Gästen, vermittelt die Leidenschaft für unser Handwerk und unseren Beruf. Nur mit einem unglaublich engagierten Team, das täglich in beiden Restaurants sein Bestes gibt, ist dies möglich. Daher freuen wir uns gemeinsam, Ihnen den mittlerweile fünften Kulinarischen Kalender vorstellen zu dürfen.

Freuen Sie sich auf viel Bewährtes, aber auch neue genussvolle Veranstaltungen. Entfliehen Sie dem Alltag und genießen schöne entspannte Stunden bei uns.

Das gesamte Scheibenhard & Wirtshaus Team freut sich auf die kommenden kulinarischen Monate.

Herzlichst Ihr

Leonhard Bader & Team

A handwritten signature in a light brown or gold color, consisting of several overlapping loops and a long horizontal stroke at the bottom.



DAS SCHE | BENHARDT  
LEONHARD BADER

## RESTAURANT

Öffnungszeiten vom 01. November 2019  
bis 31. März 2020

Di. - Fr. 11.30 - 23.00 Uhr

Sa. 18.00 - 23.00 Uhr

So. 11.30 - 22.00 Uhr

Montag Ruhetag

Küche bis 21.30 Uhr





baders  
W/RTSHAUS

RESTAURANT

**Öffnungszeiten vom 01. November 2019  
bis 31. März 2020**

Mo. - Fr. 11.30 - 14.30 & 17.30 - 22.00 Uhr  
Sa. 17.30 - 22.00 Uhr  
So. 11.00 - 22.00 Uhr

Dienstag + Mittwoch Ruhetag

Küche bis 21.30 Uhr  
Sonntag durchgehend warme Küche



# GANS SCHÖN LECKER !

## IM GANS(Z)EN

### **1 deutsche Freilandgans**

direkt am Tisch tranchiert

\* \* \* \* \*

Beilagen - am Tisch eingesetzt:

Kartoffel-und Semmelknödel | Bratapfel

Rotkohl | Selleriepüree

Maronen | Preiselbeeren

Kronsbeeren in Cassis | Beifußsauce

**175 € | 4 Personen**

**252 € | 6 Personen**

Bitte reservieren Sie Ihre Gans 24h im Voraus.

**08. NOVEMBER 2019 - 22. DEZEMBER 2019**



Wir laden Sie ein zum traditionellen St. Martins-Gans Essen. Verbringen Sie mit uns einen gemütlichen Abend und genießen ein schönes 4- Gänge-Menü rund um das weiße Federvieh - zubereitet nach gutem alten Brauch. Oder Sie bestellen einfach eine ganze Gans mit vielen leckeren Beilagen.

Die Gänse beziehen wir direkt von Bauernhöfen aus der Region. 'Gans' frisch zubereitet und schön kross gebraten direkt vor Ihren Augen am Tisch zerlegt. Besser geht nicht !

## GÄNSEMENÜ

Dreierlei von der Gans

Roulade mit Dörrobstchutney und Pistazien

Rote Beete Carpaccio mit Trüffel & knusprige Gänsefrühlingsrolle

Gänseleberparfait mit eingelegter Pflaume

Essenz von der Gans mit Sherry-Markklößchen

Grießnockerl | Flädle

Gänsebraten aus Brust und Keule - am Tisch tranchiert -

geschmelzte Kartoffelknödel | kräftige Beifußsauce |

Selleriepüree | Marzipan-Bratapfel | Feigen-Portwein Rotkohl |

glasierte Maronen | Essigkirschen

Ofenschlupfer

Vanillesauce | Kirschrugout

**65 € | pro Person**

inkl. Aperitif

**09. + 10. + 11. NOVEMBER 2019 | ab 18.00 Uhr**

**10. NOVEMBER 2019 | ab 12.00 Uhr**

**DAS SCHEIBENHARDT**



# WILDWECHSEL

---



Wir erhalten die Tradition der ehemals „Ettlinger Wildwochen“ aufrecht und holen den beliebten Wildabend, welcher in den letzten Jahren im Ettlinger Schloss stattfand, zu uns nach Scheibenhart. Gehen Sie mit dem Moderator der letzten Jahre, Uli Graze und Leonhard Bader, auf eine wilde Reise rund um die Welt des natürlichsten und besten Lebensmittels der Welt - DAS WILD !







# MENÜ

Ein kleiner Gruß aus der Küche

Pate´ von der Wildente  
Datteln im Essigsud | Pistazien | Briochewürfel

Essenz vom Reh  
Lebernockerl | Fäldle | Grießklößchen | Sherry

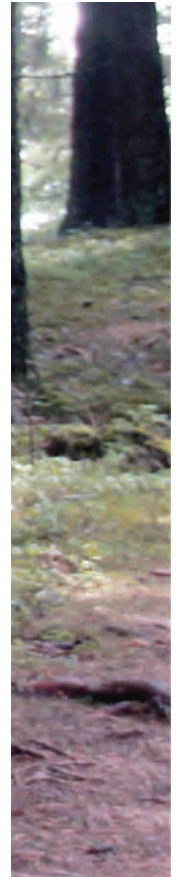
Strudel vom Wildhasen  
Morchelrahmsauce | Kürbis

Variation vom Wildschwein  
Pak Choi | Sechuan Pfeffer | Karotten | Koriander

Valrhona Schokolade  
Cassis | Eierlokör

**69 € | pro Person**  
incl. Aperitif & Fingerfood

**30. NOVEMBER 2019 | 18.30 Uhr**  
**DAS SCHEIBENHARDT**



# ADVENT IN SCHEIBENHARDT

Der Durft von Hefeteig, eine kräftige Rinderbrühe oder selbstgemachte Rouladen – Omas Essen ist einfach das Beste!  
Was Oma auch zubereit - die Familie ist hin und weg. Sie weiß einfach, wie sie aus einem scheinbar einfachen Alltagsgericht Sätze wie „Oma, das schmeckt richtig lecker“ aus Ihnen herauslockt.

Das Scheibenhardt-Küchenteam bringt an diesen beiden Tagen 'Omas- Lieblingsgerichte' aus vergangener Zeit authentisch und ehrlich auf den Tisch. Lassen Sie sich in die 'gute alte Zeit' zurück versetzen und genießen mit der ganzen Familie am 01. und 03. Adventssonntag die Lieblingsgerichte.

29 € | pro Person  
15 € | pro Kind (bis 12 Jahre)

01. | 08. | 15. | 22. Dezember 2019  
von 12-16 Uhr

DAS SCHEIBENHARDT



oma's rezeptbuch

inhalt

Geschmorte Kinderrouladen

Ochsenbackerl

Sauerbraten

Ochsenchwanz

gefüllte Kalbsbrust

dazu servieren wir verschiedene  
Beilagen und reichlich Sauce

# WEIHNACHTSBRUNCH

Weihnachtszeit ist die schönste Zeit!

Lassen Sie sich, Ihre Familie und Freunde rundum verwöhnen und brunchen Sie gemütlich am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag mit uns in den Tag.

Freuen Sie sich auf Hummer, Austern, Thunfisch, Egg Benedict und viele weitere Leckereien. Die Liste der feinen Köstlichkeiten ist auch in diesem Jahr wieder lang.

Natürlich bereiten wir Ihnen an diesem Tag auch unsere besten Steaks aus der eigenen Reifekammer zu.

Genießen Sie den Tag in vollen Zügen!

**57 € | pro Person**

**26 € | pro Kind**

inkl. Sekt und Orangensaft

Wir bitten um telefonische Reservierung!

**25. + 26. DEZEMBER 2019 | ab 11 Uhr**

DAS SCHEIBENHARDT

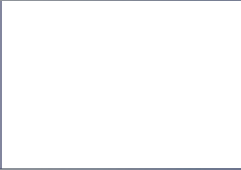


# SILVESTER

---



*leading* 2020



Ein letztes Mal in diesem Jahr zaubert Ihnen das Küchenteam um Leonhard Bader aus den besten Produkten ein exzellentes Menü zum Jahreswechsel. Freuen Sie sich auf einen genussvollen Abend und lassen bei einem außergewöhnlichen 4-Gänge Menü das alte Jahr entspannt ausklingen.

Als besonderen Gast dürfen wir an diesem Abend die Jazz -und Chansonsängerin Sandie Wollasch mit Ihrer Band begrüßen. Die bekannte Künstlerin wird mit Ihrer unverwechselbaren Stimme den Abend musikalisch begleiten.

Wir freuen uns auf schöne, klanvolle Stunden mit Ihnen !

# MENÜ

Ein kleiner Gruß aus der Küche

Hummer & Forelle  
Imerial Kaviar | Kräuter

Kabeljaufilet in Olivenöl gegart  
Salicornes | Bouillabaissesud

Rinderfilet & geschmorter Ochsenschwanz  
Trüffel aus dem Perigord | grüner Spargel | Sellerie

Schokoladenkugel  
Vanilleeis | Crumble

159 € | pro Person

31. DEZEMBER 2019 | ab 18.30 Uhr - Open End  
DAS SCHEIBENHARDT

# KOCHKURSE

---



*kechen macht  
glücklich &  
essen noch mehr*



Kursteilnehmer 160 € | Person  
Begleitperson zum Mittagessen 80 € | Person



Kochen entspannt und macht Freude !

Den Profis über die Schulter schauen, Fachsimpeln, erlernte Tricks & Kniffe direkt umsetzen und nützliche Tipps für die eigene Küche zuhause mitnehmen.

Kochen Sie unter professioneller Anleitung und seien Sie selbst kreativ.

Gemeinsam stellen wir ein kleines 4- Gänge Menü zusammen und werden dieses im Anschluss an den Kurs gemeinsam in entspannter Runde genießen. Gerne dürfen Sie hierzu Ihre (n) Liebste (n) einladen.

Jeder Teilnehmer erhält eine `Leonhard Bader Kulinarik` Kochschürze, sowie die gekochten Rezepte für zu Hause.

## TERMINE

- |                   |  |
|-------------------|--|
| <b>07.12.2019</b> | <b>Wild</b> - Teil 1   Saucen                                    |
| <b>14.12.2019</b> | <b>Wild</b> - Teil 2   Braten & Schmoren                         |
| <b>18.01.2020</b> | <b>Geflügel</b>   die heimliche Delikatesse                      |
| <b>25.01.2020</b> | <b>Suppen</b>   die Leidenschaft vom Chef                        |
| <b>15.02.2020</b> | <b>Saucen</b>   Basiswissen Zubereitung                          |
| <b>22.02.2020</b> | <b>Rind</b> - Teil 1   kann mehr als nur `medium`gebraten werden |
| <b>29.02.2020</b> | <b>Rind</b> - Teil 2   Grillen                                   |
| <b>14.03.2020</b> | <b>Fisch</b>   Süß-und Salzwasserfische elegant zubereitet       |

Tageskurse | Beginn 9.30 Uhr | Ende ca. 14.00 Uhr  
anschließend gemeinsames Mittagessen | incl. Getränke (Bier | Wein | Kaffe | Wasser)

# VALENTINSTAG

---

Dieser Abend gehört Ihnen ganz alleine!  
Beginnen Sie den Abend ganz entspannt mit einem  
schönen Aperitif und lassen sich anschließend von  
unseren Köchen mit einem exklusiven 4-Gänge Menü  
verwöhnen.

Genießen sie einen romantischen Abend !



to the  
**MOON** and back



145 € | 2 Personen

14. FEBRUAR 2020 | ab 18 Uhr  
DAS SCHEIBENHARDT

# MENÜ



Tatar vom Thunfisch  
Kaviar | Miso-Jalapeno-Sauce | gedämpftes Wan-Tan

Norwegische Jakobsmuschel  
Trüffel | Kopfsalat | Orangen-Butter-Sauce

Kokosnuss-Currysüppchen  
Garnele | Mango

**SIE**  
Gerösteter Kabeljau  
Safransud | Spinatsalat | Mais

**ER**  
Australisches Short Rib  
BBQ Gemüse | Süßkartoffel | Vanille

Liebelei für Zwei  
Himbeere | Passionsfrucht | weiße Schokolade



meer  
macht  
glücklich

# HUMMERMENÜ

---

HUMMER - steht für Hochgenuss.

Der König der Krustentiere steht bei diesem Menü ganz im Mittelpunkt. Ein königliches Festessen, zu dem es oft nicht sehr viel mehr braucht als: guten Hummer. Sein nussig schmeckendes Fleisch betört durch ein feines Meeresaroma.



## MENÜ

Ein kleiner Gruß aus der Küche

Hummer-Genießer-Etagere

'American-Style' - als Cake mit Passionsfruchtsauce & Lime

'Thai-Style' - als Tempura mit Spicy Sauce & Koriander

'Indian Style' - mit Tandooriaromen & Currycreme

Hummerschaumsuppe

Kleine Ravioli | Enoki Pilze

Hummer nach Leos Art

feine Spaghettinis | Trüffel-Parmesansauce | Winterspinat

Schokoladenschnitte

Kokos | Kirschwasser

**49 € | pro Person**

**31. JANUAR - 01. MÄRZ 2020 | täglich**

**DAS SCHEIBENHARDT**

## BOUILLABAISSE

Das Leben bräuchte mehr Strandtage !

Die Wellen rauschen hören, eine frische Brise spüren und den salzigen Geschmack von Meerwasser auf dem Lippen.

Verbringen sie mit uns einen Abend am Meer und genießen dieses fantastische Fischgericht.

Ursprünglich war die Bouillabaisse in Frankreich, wie viele traditionelle Delikatessen, ein 'Arme-Leute' Essen. In dem Suppentopf landeten alle fangfrischen Fische, die die Fischer auf dem Markt nicht verkauft bekamen.

Heute ist die 'Bouillabaisse aus Marseille' offiziell geschützt und darf auf keiner Speisekarte fehlen.

Wir servieren ihnen die Bouillabaisse traditionell - mit allem was dazu gehört und lecker schmeckt.

Den Abschluss macht ein Patis auf Eis.

34 € | pro Person

14. MÄRZ 2020 | ab 18 Uhr  
DAS SCHEIBENHARDT



# DAS GROSSE KRUSTENTIERESSEN

Wir verwöhnen Sie an diesem Abend mit den besten Produkten, die das Meer zu bieten hat. Lassen Sie sich einen Abend an die malerischen Küsten Frankreichs entführen. Rauhe Felsen, Sandstrände, stürmische Wellen und der Geschmack nach Meer - genießen Sie Meeresfrüchte in Hülle & Fülle. Dazu ein eisgekühltes Glas Chardonnay ? C'est bon !



*taschkrenksee*

*musckeln*

*hummer  
meeresscknecken*

*königsckrabben*

*crevetten*

*langaustines  
austern*

*garnelen*

*und vieles mehr...*

99 € | pro Person  
25 APRIL 2020  
DAS SCHEIBENHARDT

# FLEISCHESLUST

Wir fassen kurz zusammen:

**FLEISCH MACHT (NICHT NUR MÄNNER) GLÜCKLICH !**

Freuen Sie sich auf ein phantastisches Menü rund um das Thema Fleisch.

Genießen Sie einzigartige Fleischstücke, perfekt gereift, direkt aus dem hauseigenen Reifeschrank. Ein Highlight für jeden Fleischliebhaber, und solche die es werden möchten.



## MENÜ

### Beef Tatar

Irish Hereford Beef | Senfsauce | Eigelb pochiert | Kaviar

### Strip Steak (Dan Morgan Wagyu | USA)

Estragon | Tomate | Mozzarella

### Beef Tea

Cornetto-Gin-Trüffel

### Markknochen `par excellence` - gratiniert

Kräuter | Brösel

### Wagyu-Beef Tataki (Japan Beef)

Udon Nudeln | Dashi | Algen

### Flat Iron `rückwärts`

Jalapeno Misi Cream

### Oxtail Ragout

Portwein | grüner Spargel

**99 € | pro Person**

**13. März 2020 | 19.00 Uhr**

**DAS SCHEIBENHARDT**

# MALLORQUINISCHER ABEND

## MENÜ

Croquetas de Mallorca  
Iberischer Schinken | Spinat | Knoblauch

### Tapasvariation

Gambas Fritas | Bacalao fritas | Pica Pica | Boquerones |  
Sardellas a la plancha | Pimientos de Padron | Aioli | Muscheln  
| Tomaten-Brot Salat | Hühnerklein mit Zwiebeln | Mahonkäse

### Gegrillte Calamaretti

Sobrasada-Bohnencreme | Minze | Zitronenschaum

### Schwarze Paella

Gemüse | Sepias | Kaninchen im Schinkenmantel

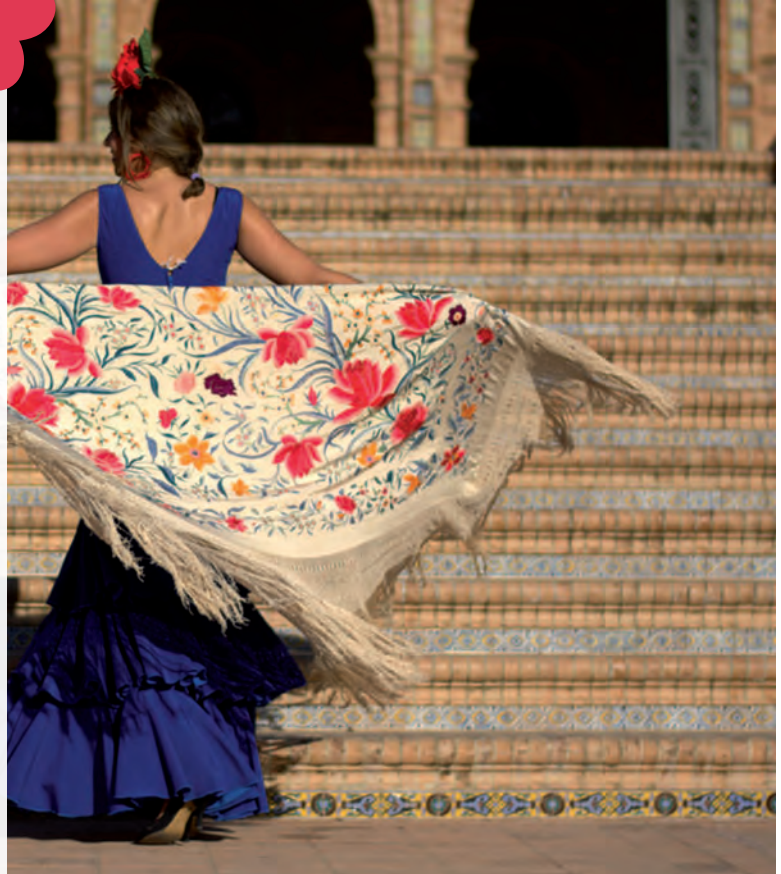
Mallorquinisches Spanferkel  
mit Aromaten im Ofen gebraten

Feigenchutney | Aprikosen | Mandel | Lavendelsauce

### Crema Katalana

Melonensorbet

**69 € | pro Person**  
**09. MAI 2020 | 19.00 Uhr**  
**DAS SCHEIBENHARDT**



# OSTERN

---

## fröhliche ostern

An den beiden Osterfeiertagen möchten wir Sie bei uns im Restaurant mit einem schönen Brunch verwöhnen.

Ob mit der Familie, Freunden oder nur zu Zweit, verbringen Sie einen gemütlichen Tag bei uns. Genießen Sie, nach einer reichhaltigen Auswahl an kalten Vorspeisen, frischen Brötchen oder etwas Süßem, Spezialitäten rund um das Spanferkel und Lamm.

Vom knusprigen Braten, saftigen Ragout bis hin zu hausgemachten Würstel ist alles dabei was man sich wünscht.

**12. APRIL 2020 | 11.30 - 15.30 Uhr**  
**DAS SCHEIBENHARDT**

**57 € | pro Person**  
**26 € | pro Kind**  
**inkl. Sekt und Orangensaft**

Wir bitten um telefonische Reservierung!





# MUTTERTAG

„EINE MAMA KANN VIELE ERSETZEN,  
ABER NIEMAND KANN EINE MAMA  
ERSETZEN“

Für die meisten Menschen gehört die Mutter zu den wichtigsten Menschen im Leben. Der Muttertag ist doch eine gute Gelegenheit, ihr dies einmal persönlich zu sagen. Warum nicht mit einem schönen, gemeinsamen Essen ? Entspannt beisammensitzen, schöne Geschichten austauschen und dazu ein leckeres Menü genießen - lassen Sie sich und Ihre Lieben einfach verwöhnen !

## MENÜ

Tatar vom schottischen Lachs  
Gebratene Avocado | Tomaten | Kräuter

Spinatrisotto und Garnele  
Proseccosauce | gehobelter Parmesan

Rosa gebratene Entenbrust  
Polenta | grüner Spargel | Kräuterjus | Feige

Weißer Schokolade & Karamell  
Himbeere x 2

39 € | pro Person  
10. MAI 2020 | ab 12.00 Uhr

DAS SCHEIBENHARDT

# BIG GREEN EGG

## DAS ULTIMATIVE GRILLVERGNÜGEN

THE BIG GREEN EGG - das Original. Der beliebteste Kamado-Grill aus allerbesten Keramik verspricht Grillvergnügen der Extraklasse.

An diesem Tag steht alles im Zeichen des 'grünen Ei'. Ob erfahrener Big Green Egg-Griller oder neugieriges Greenhorn - erfahren Sie in diesem Grillkurs wertvolle Tipps und Tricks rund um das Kultgerät aus den USA. Wir bereiten gemeinsam vier Gänge, fast ausschließlich, auf unseren Big Green Eggs zu und werden diese im Anschluss entspannt genießen. Wir freuen uns auf Grillspaß pur!

**160 € | pro Person**  
**04. APRIL 2020 | ab 10.00 Uhr**

DAS SCHEIBENHARDT




# GRILL IN DEN MAI

---

BBQ auf unseren BIG GREEN EGGS  
€ 59 | pro Person

30. APRIL 2020 | ab 19.30 Uhr  
DAS SCHEIBENHARDT

LET'S  
CHILL AND  
GRILL



Ratsstuben  
Ettlingen

SOMETHING

*new*

IS COMING ...

SAVE THE DATE !

KÜCHEN - ERÖFFNUNGS - PARTY

02.10.2020

ab 19.00 Uhr

119 € | PRO PERSON



### **Wir kommen auch in Ihre Küche !**

Leonhard Bader und sein Team einen Abend ganz für Sie und Ihre Gäste ? Kein Problem !  
Gerne kommen wir auch zu Ihnen nach Hause und kochen mit Ihnen oder für Sie ein individuelles Menü - ganz nach Ihren Wünschen. Ob in einer großen Gruppe, ein gemütlicher Abend mit Freunden, oder ganz romantisch zu Zweit - vereinbaren Sie Ihren ganz persönlichen, kulinarischen Abend zu Hause. Wir freuen uns !

Sprechen Sie uns an, wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.





# gänse

RECHTZEITIG VORBESTELLEN !

Bestellen Sie für den 24.12. Ihre Weihnachtsgans für zu Hause !

**Frische Ungarische Hafermastgans, incl. Beilagen**

€ 109

**Frische Deutsche Freilandgans, incl. Beilagen**

*zum Weihnachts-Spezial-Preis*

€ 159

doppelte Portion Beilagen + € 25

Beilagen

*Semmel- und Kartoffelknödel | Rotkohl mit Äpfel | Preiselbeeren  
Maronen mit Zimt | Beifußsauce*



# GANS SATT!

## ➤ IM GANSEN ◀

### 1 deutsche Freilandgans

frisch aus dem Rohr &  
direkt am Tisch tranchiert

#### Beilagen

Semmel- und Kartoffelknödel  
Rotkohl mit Cassis | Dörrobst-Bratapfel  
Maronen | süß-saure Kirschen in Portwein  
Beifußsauce | Rosenkohl mit Speck  
Kroketten

175 € | 4 Personen

262 € | 6 Personen

Bitte reservieren Sie Ihre Gans 24h im Voraus.

08. NOVEMBER 2019 -

22. DEZEMBER 2019

BADERS WIRTSHAUS

Als die gute Witwe Bolte sich von ihrem Schmerz erholte, dachte sie so hin und her, dass es wohl das Beste wär, die Verstorbenen, die hienieden schon so frühe abgeschieden, ganz im Stillen und in Ehren gut gebraten zu verzehren.





Freilich war die Trauer groß, als sie nun so nackt und bloß  
abgerupft am Herde lagen, sie, die einst in schönen Tagen  
bald im Hofe, bald im Garten lebensfroh im Sande  
scharren.....

W. Busch



## › GÄNSEMENÜ ‹

### 1. STREICH

Samtsupperl vom Muskatkürbis  
Schmand | Ingwer | steirisches Kürbiskernöl

### 2. STREICH

Knuspriger Gänsebraten - frisch aus dem Rohr  
Kartoffelknödel | Breznhugelhupf | süß-saure Kirschen in Portwein |  
Rotkohl mit Feigen | Maronen | Marzipan-Bratapfel | Beifußsauce

32 € | pro Person

10. NOVEMBER 2019  
den ganzen Tag

11. NOVEMBER 2019  
ab 18.00 Uhr  
BADERS WIRTSHAUS



# WEISSWURSTFRÜHSTÜCK

bayrisch . urig . gmiatlich



Wir laden Sie ganz herzlich zu unserem traditionellen Weißwurstfrühstück ins gmiatliche Wirtshaus ein.

Beginnen Sie die Weihnachtszeit ganz entspannt mit einem typisch bayrischen Frühstück.

Genießen Sie in geselliger Atmosphäre Leonhard Baders selbstgemachte Weißwürste mit frischen Brezen, süßem Senf und einem frisch gezapften Weißbier.

Oder Sie lassen sich den ofenfrischen hausgemachten Leberkäs schmecken.

O'ZAPFT IS!

**16.90 € | pro Person**

incl. Weisswurst, Fleischkäse & Obatzda - soviel sie schaffen | Brezn |

**24. DEZEMBER 2018 | 11 - 13.30 Uhr**

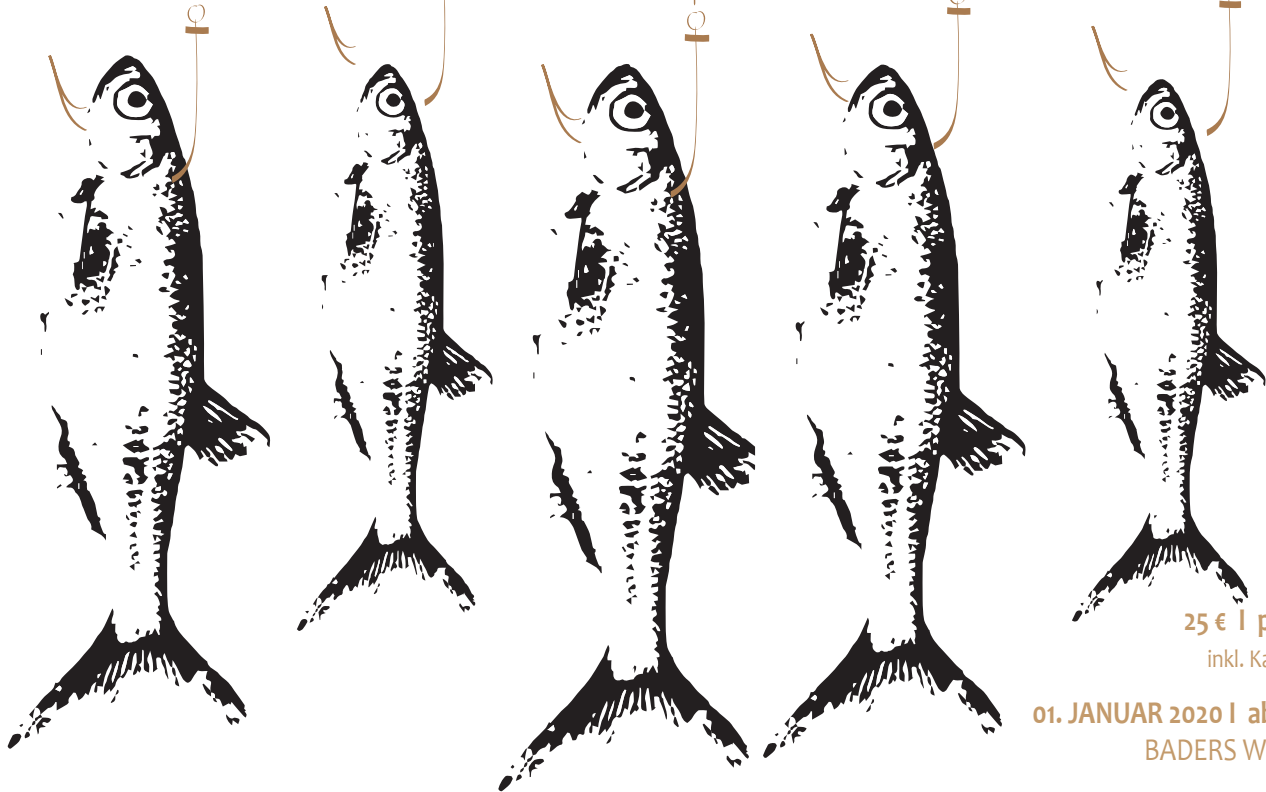
**BADERS WIRTSHAUS**

# NEUJAHR - WIR LASSEN SIE NICHT HÄNGEN!

FRÜHSCHOPPEN im Wirtshaus!

Beginnen Sie das Jahr entspannt mit einem gemütlichen, zünftigen Bruch. Genau das richtige nach einer langen Silvesternacht!

Kesselfrische Weißwürste, allerlei vom Hering und viele weitere aufbauende Leckereien aus unseren Schmortöpfen warten auf Sie. Dazu einen schönen Winzersekt vom Weingut Fritz Becker, oder ein süffiges Bier der Erdinger Brauerei - das weckt die Lebensgeister!



25 € | pro Person

inkl. Kaffee und Tee

01. JANUAR 2020 | ab 11.00 Uhr

BADERS WIRTSHAUS

MACH  
SIE  
DIR  
SELBST





Anmeldung unter:  
[info@das-scheibenhardt.de](mailto:info@das-scheibenhardt.de)

# HIER GEHTS UM DIE WURST !

---

## WURSTKURS : BRATWURST SATT

**Termine:**

**03. | 11. | 18. | 25. APRIL 2020**

**99 € | pro Person**

Tageskurs jeweils von 10.00 - ca. 14.00 Uhr

Der Kurs findet in kleinen Gruppen von bis zu max. 6 Personen statt.

Gerne können auch individuelle Termine ab 4 Personen vereinbart werden.

## AFTER WORK WURSTKURS

Wer würde nicht gerne bei einem gemeinsamen Grillabend mit Freunden oder der Familie stolz die die eigens produzierte Bratwurst auf den Grill legen ?

Aber wie nur ? Kein Problem ! Mit unseren After Work Wurstkursen !

Wir stellen gemeinsam drei verschiedene Sorten an Bratwürsten her, die Sie im Anschluss an den Kurs selbstverständlich mit nach Hause nehmen dürfen.

Fachsimpeln Sie, bei einem kühlen Bier oder Korn, mit uns über dieses spannende Thema - ein Kochkurs der etwas anderen Art, der viel Spaß verspricht !

**12. + 19. März + 09. + 23. APRIL 2020**

**jeweils von 18- 21 Uhr**

Die selbstgemachten Wurstwaren dürfen selbstverständlich mit nach Hause genommen werden.

**99 € pro Person**

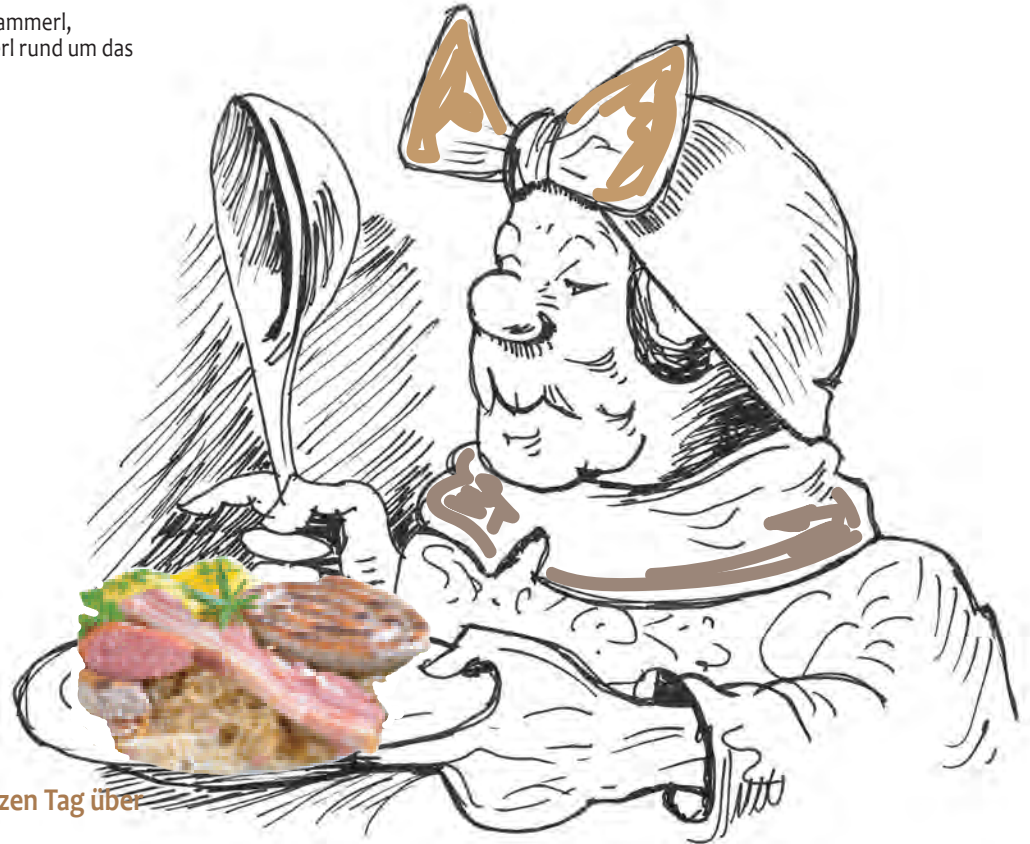
inkl. Bier & Korn

Die Personenzahl ist auf max. 10 Teilnehmer begrenzt. Reservieren Sie daher rechtzeitig. Ich verspreche Ihnen es wird ein Erlebnis !

# SCHLACHTSCHÜSSELESEN

---

Wir laden Sie an diesem Tag zu einer fast schon vergessenen Spezialität ein. Genießen Sie Blut- und Leberwürste, gekochtes Wammerl, Sauerkraut, Kartoffelpüree und weitere Schmankerl rund um das Schwein.



21 € | pro Person

19. JANUAR 2020 | ab 11.30 Uhr - den ganzen Tag über  
BADERS WIRTSHAUS

NORD TRIFFT SÜD !

# DAS GROSSE GRÜNKOHLESSEN

Wir holen den Norden in den Süden !

Genießen Sie Grünkohl mit Grützwurst  
und Pinkel, ganz nach norddeutscher Tradition.  
Dazu nen lütten Korn oder Kümmel!

Guten Appetit und Wohl Bekomm's!

**21 € | pro Person**

inkl. Korn | Kümmel

**09. FEBRUAR 2020 | ab 11.30 Uhr - den ganzen Tag über**  
**BADERS WIRTSHAUS**



DAS SCHEIBENHARDT  
LEONHARD BADER

Scheibhardt 1 | 76135 Karlsruhe

Tel. 0721 . 95 29 64 20

Fax 0721 . 95 29 64 22

[info@das-scheibhardt.de](mailto:info@das-scheibhardt.de)

[www.das-scheibhardt.de](http://www.das-scheibhardt.de)

baders  
W/RTSHAUS

Rastatter Strasse 23 | 76199 Karlsruhe

Tel. 0721 . 98 92 09 89

[info@baders-wirtshaus.de](mailto:info@baders-wirtshaus.de)

[www.baders-wirtshaus.de](http://www.baders-wirtshaus.de)