

# Wagner



Gasthof Hotel Catering Events

*Liebe Gäste,*

wir begrüßen Sie ganz herzlich in unserem Gasthof, mit über 100 Jahren familiengeführter Tradition.

Um Ihnen unsere regionale und bodenständige Küche nahezubringen, geben wir Ihnen hier einen

kleinen Auszug unserer Lieferanten:

Obst und Gemüse – Firma Böswirth, Pfaffenhofen,

Brot – Bäckerei Bauer, Aichach, Bäckerei Scharold Friedberg, Bäckerei Fall, Karlskron

Fleisch und Wurstwaren – Metzgerei Miller, Weilach

Nudeln – Lärchenhof, Rinnental

Kartoffeln – Baumeister Hof Winden

Getränke Brauereien Kühbach und Paulaner

Champignons – BayernChampignons, Au-Pöttmes

Frischer Fisch – Fischzucht Endhart, Derching

Spargel – Spargelhof Karl Peutenhausen

Eis – Bauernhof Lidl Mering

Unsere Soßen und Salatdressings bereiten wir selbst zu. Wir verzichten dabei auf jegliche Art von

Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärker.

Selbstverständlich erfüllen wir auch Ihre individuellen Wünsche. Für Gäste mit Unverträglichkeiten

haben wir an der Rezeption eine Allergen-Karte ausliegen.

Reservieren Sie rechtzeitig für Ihre Feierlichkeiten, wir haben für jeden Anlaß den richtigen Rahmen

Ihres Festes parat, und beraten Sie gerne nach Ihren Wünschen.

Besuchen Sie uns auch unter [www.Gasthof-Wagner.de](http://www.Gasthof-Wagner.de) oder auf Facebook

Ihre Familie Wagner mit Team

Vorspeisen:

*Bunter Salat der Saison mit unserem hausgemachten Joghurtdressing*

€ 3,30

*Kleiner Blattsalat mit gebratenen Speckstreifen und Balsamicodressing*

€ 6,--

Aus Wagners Suppentopf

*Festtagssuppe mit Leberspätzle, Brättnockerl und Pfannkuchenstreifen*

€ 3,10

*Kraftbrühe mit Brätspätzle*

€ 2,90

*Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen*

€ 2,90

*Bayrische Leberknödelsuppe*

€ 3,50

## Unsere Klassiker:

### Schweinebraten aus dem Rohr

( gibt's nur Sonn- und Feiertags)

mit Kartoffelknödel

€ 8,90

### Rahmschnitzel

mit hausgemachten Spätzle

€ 9,--

### Schnitzel Altbayrisch

mit Champignonrahmsoße und bayrischem Alm-Camembert überbacken,

dazu gibt's Pommes Frites

€ 10,50

### Wagners Schmankerlteller:

Schweinelendchen ( ausgelöstes Kotelett) mit Champignonrahmsoße und Käse überbacken,

dazu servieren wir Ihnen hausgemachten Spätzle und frisches Gemüse

€ 11,80

### Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites

€ 9,20

### Cordon Bleu mit Pommes Frites

€ 11,50

*Viele unserer Hauptgerichte gibt's auch als kleine Portion. Sprechen Sie einfach mit unseren Servicemitarbeitern.*

Grillteller „Hotel Wagner“

mit verschiedenen Medaillons von Pute und Schwein, Würstl, Speck und hausgemachter Kräuterbutter, dazu servieren wir Pommes Frites und frisches Gemüse

€ 11,90

Schaschlikpfanderl

schön deftig mit Speck und Zwiebel, dazu gibt's Pommes Frites

€ 9,--

Hähnchenbrustfilet

vom Bachbauernhof in der Parmesan-Ei-Hülle auf

Tomaten Tagliatelle € 12,90

Schwäbischer Rostbraten

mit Kässpatzen und Röstzwiebel

€ 16,--

Pfeffersteak vom Grill mit grünen Pfefferkörnern,

hausgemachtem Kräuterbutter und Pommes frites

€ 17,--

Oxenburger vom Wittelsbacher Landoxen

mit glasierten Zwiebeln, Tomaten und Speck im Sauerteigbrötchen

mit hausgemachter Burgersauce und Pommes frites € 12,90

## Unsere Salatvariationen:

### Lauwarmer Fetakäse im Haselnußmantel

auf bunten Blattsalaten mit Mangoscheiben und Himbeerdressing

€ 9,--

### Knuspersalat

mit Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel auf knackigen Salaten

mit unserem Honig-Senf-Dressing

€ 9,80

### Lieblingssalat vom Robin:

Hähnchenbrustfilet mit Sweet-Chili-Sauce gebraten

auf knackigen Salaten mit Joghurtdressing

€ 9,80

### Karamelisierter Ziegenkäse

mit Mango-Chutney auf bunten Pflücksalaten mit Balsamicodressing

€ 11,--

Zu unseren Salaten gibt's frisches Weißbrot

Aus Wassermanns Reich

Saiblingsfilet aus der Fischzucht Endhard auf  
mediterranem Grillgemüse mit Petersilienkartoffel

€ 16,50

Fleischlos glücklich:

Hausgemachte Kässpatzen mit Röstzwiebel

€ 8,--

Frische Champignons in Kräuterrahm,  
mit abgebräunten Brezenknödel

€ 7,50

Knackig und gesund:

Mediterranes Grillgemüse  
mit Salzkartoffel und hausgemachtem Kräuterdip

€ 8,50

## Dessert:

*Bei unseren Desserts verwenden wir das köstliche Bauernhof Eis vom Bauernhof Lidl in Mering*

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne € 5,90*

*Bananensplit mit Sahne und Schokosoße € 6,50*

*Schokobrownie mit Vanilleeis, frischen Erdbeeren und Sahne € 6,50*

*Gemischtes Eis mit Sahne € 4,50*

*Apfelkiacherl mit Zimtzucker, Vanilleeis und Sahne € 5,90*

*Eiskaffee oder Eisschokolade € 4,90*

## Für die Kleinen:

*Eisclown mit Vanilleeis und Smarties € 3,20*

## Ab 14.00 Uhr:

*Karamelisierter Kaiserschmarrn mit Amaretto flambiert, dazu gibt's Apfelkompott  
€ 8,20*

Für den kleinen Hunger: (ab 14.00Uhr)

Currywurst

mit Pommes Frites

€ 5,50

Hawaitoast

mit Preiselbeeren und kleinem Salat

€ 6,50

Schweinefilet auf Toast mit Champignonrahmsauce und Käse überbacken,

dazu gibt's bunte Salate

€ 8,50

Camembert gebacken

mit Toast, Preiselbeeren und kleinem Salat

€ 6,20

Hähnchenbrust vom Grill

auf Toast mit Kräuterbutter und buntem Salat

€ 8,--



Brotzeiten: (ab 14.00 Uhr)

Schinkenbrettl mit gekochtem und geräuchertem Schinken € 6,--

Kalter Braten € 5,80

Hausgemachter Obazter € 6,80

Buntes Käsebrettl € 7,--

Brozeitbrettl mit kaltem Braten, verschiedener Pressack und  
Geräuchertem € 5,90

Appetitplatte mit verschiedener Wurst und Käse € 6,80

Bayrischer Wurstsalat € 5,90

Schweizer Wurstsalat 6,50

Pressack sauer mit Zwiebeln € 5,50

Brotzeitrio mit Obazter, Wurstsalat und Griebenschmalz € 7,--

Bratensulz € 6,50 (gibt's nur im Sommer)