

Speisekarte

Wagner



Gasthof Hotel Catering Events

Herzlich Willkommen

IM HOTEL & GASTHOF WAGNER

Von der traditionsreichen Dorfwirtschaft zum beliebten Gasthof & Hotel – genießen Sie unsere herzliche Gastfreundschaft und erstklassige Küche. Ob Hochzeiten, Familienfeiern oder Betriebsfeste – wir bieten den perfekten Rahmen für jeden Anlass.

Um Ihnen unsere regionale und bodenständige Küche nahezubringen, möchten wir Ihnen einen kleinen Auszug unserer Lieferanten vorstellen:

Obst und Gemüse: Fruchthof Ehinger, Augsburg

Backwaren: Bäckerei Bauer, Aichach
Konditorei Gulden, Aichach Bäckerei Fall, Karlskron

Kuchen und Gebäck: Konditorei Gulden, Aichach

Fleisch und Wurstwaren: Metzgerei Miller, Weilach
Hofmetzgerei Ottilinger, Pöttmes

Eier: Schwab Zettl

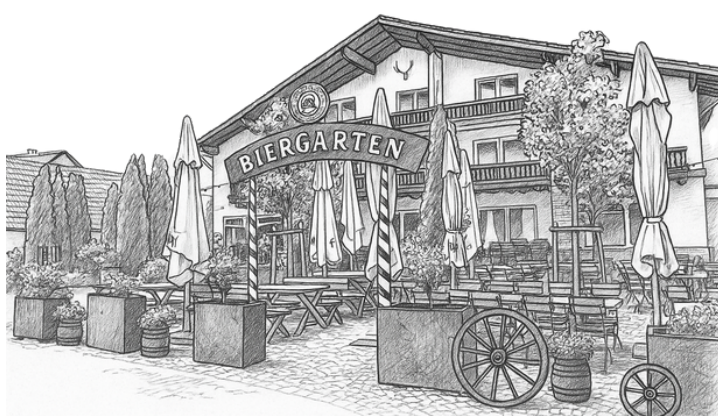
Kartoffeln: Baumeisterhof, Winden

Frischer Fisch: Fischzucht Endhart, Dickelsmoor

Spargel: Gut Froschham

Wild: Jäger Stefan Zandtner

Selbstverständlich erfüllen wir auch Ihre individuellen Wünsche. Für Gäste mit Unverträglichkeiten und Allergien, haben wir an der Rezeption eine Allergen-Karte ausliegen. Reservieren Sie rechtzeitig für Ihre Feierlichkeiten, wir haben für jeden Anlass den richtigen Rahmen parat und beraten Sie gerne nach Ihren Wünschen.



Wir suchen

**Servicekräfte auf 520 € Basis oder Teilzeit
Mittagsschichten und teilweise Abends**

Koch / Küchenchef auf Vollzeit (m/w/d)

**Fahrer/Aufbauer für unser Catering
520 € Basis (m/w/d)**

Ausbildung zum Koch*in (m/w/d)

Ausbildung zu Hotelfachmann*frau (m/w/d)

Gerne auch Quereinsteiger, Schüler, Studenten

**Bei Interesse oder näheren Infos
sprecht uns gerne an!**



rezeption@gasthof-wagner.de



08251 89770

**Über eine Google Bewertung würden
wir uns freuen**



SPEISEKARTE

Vorspeise

- Bunter Salat

mit Hausdressing

5.50 €
- Mongdratzal

Wurstsalat, Obazda, Griebenschmalz und Baunernbrot

7.50 €
- Bayerische Pinsa

mit Obazda, Radieserl, Speck und Frühlingszwiebel

11.50 €

Suppen

- Festtagssuppe

Leberspätzle, Bratspätzle und Pfannkuchenstreifen

5.70 €
- Rinderkraftbrühe

hausgemachtem Leberknödel und Schnittlauch

6.50 €
- Rinderkraftbrühe

Pfannkuchenstreifen

5.20 €



Hauptspeise

- Schweinefilet
"Altbayerisch"

mit Champignonrahmsoße und Camembert überbacken, dazu hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren

18.50 €
- Schnitzel
"Wiener Art"

mit Pommes Frites

15.90 €
- Cordon Bleu

mit Schinken und Käse gefüllt, dazu gibt's Pommes Frites

18.90 €
- Schweinebraten

Kartoffelknödeln, Schmelze und Bratensafterl

16.90 €
- Fleischpflanzerl vom
Milchkalb

mit hausgemachtem Kartoffelgurken-Salat und Münchner Senf

15.90 €
- Rostbraten vom
Weideochsen

mit hausgemachten Kässpatzen, Röst & Lauchzwiebeln

25.90 €
- Curry 38

Currywurst vom Metzger Ottilinger mit hausgemachter Soße und Pommes Frites

12.90 €



SPEISEKARTE

Hauptspeise

**Wagner's Classic
Burger vom Weideochs** 17,90 €

im Brioche Bun mit,
Zwiebel, Tomate, Gurke,
Salat, hausgemachter
Soße und Pommes
Frites



**Spare Ribs aus dem
Ofen** 17,90 €

mit BBQ Soße
und Pommes Frites

**Schweinefilet auf
Toast** 18,90 €

mit Champignonrahmsoße
und Käse überbacken
dazu gibt's einen kleinen
gemischten Salat

Zanderfilet vom Grill 23.90 €

auf Kartoffel-
Ratatouillegemüse mit
Rucola und
Basilikumpesto



Salat

**Wagner's
Biergartensalat** 13.90 €

Blattsalate, Radieserl,
Tomate, Karotte,
Gurke, Paprika und
Hausdressing

+ Hähnchen in Kräuter 4.00 €

+ gegrillte Garnelen 7.00 €

+ karamellisierter
Ziegenkäse 4.00 €

Vegetarisch



**Hausgemachte
Almkässpätzlen** 15.90 €

mit Röstzwiebel, junger
Lauch und Blattsalat

**Hausgemachte
Spinatknödel** 15.90 €

auf Wildkräutern mit
zerlassener Butter,
Ofentomaten und
Bergkäse

Vegan



Pasta 15.90 €

mit Tomaten-
Paprikaragout und Rucola

Brotzeiten

Hausgemachter Obazda 8.90€

mit Schnittlauch und Zwiebeln

Buntes Käsebrettl 9.90 €

mit Käsespezialitäten, Trauben und Feigensenf

Brotzeitbrettl 13.90 €

mit Leberkäse, Fleischpflanzerl, Leberwurst, Pfefferbeißer, kalter Braten, Geräuchertem, Kas mit Feigensenf, Griebenschmalz, Kren, ,Senf ,Tomate und Radieserl

Bayrischer Wurstsalat 10.90 €

mit Radieserl, roter Zwiebel, Essiggurkerl, Tomate und Schnittlauch

Schweizer Wurstsalat 11.90 €

mit Kas, Radieserl, roter Zwiebel, Essiggurkerl, Tomate und Schnittlauch



Brotzeiten

Presssack 9.90 €

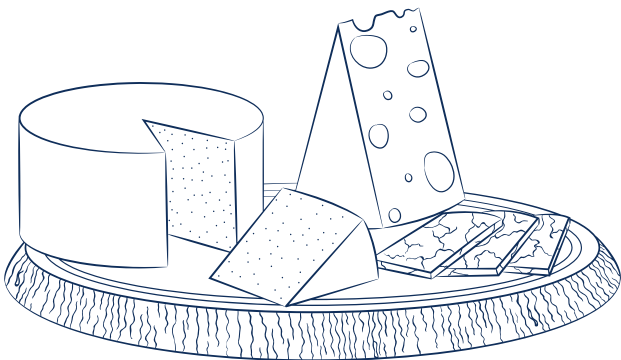
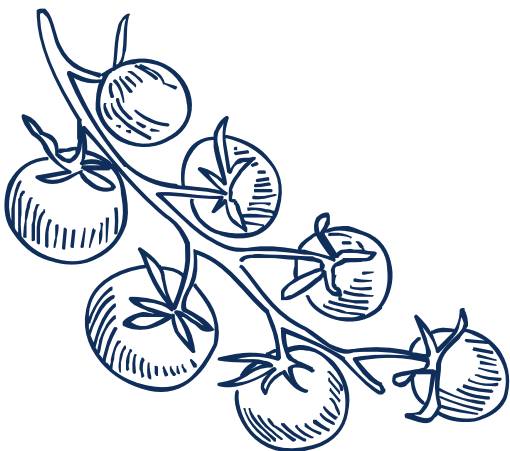
rot, weiß und sauer angemacht

Kaspar's legendäre Bratensulz 12.90 €

mit Brot

Kaspar's legendäre Bratensulz 14.90 €

mit Bratkartoffeln





Alkoholfrei

Kühbacher Apfelschorle 0,5 l	4.40 €
Kühbacher gelbe Limo 0,5 l	4.40 €
Kühbacher weiße Limo 0,5 l	4.40 €
Kühbacher Cola Mix 0,5 l	4.40 €
Original Coca Cola 0,5 l	4.40 €
Coca-Cola zero 0,33 l	4.40 €
Hollerschorle 0,5 l <i>mit Holundersirup, Minze und Eis</i>	5.10 €
Saftschorle 0,5 l	4.70 €
Saft pur 0,5 l <i>Orange, Maracuja, Rhabarber, Kirsche, Johannisbeere</i>	5.80 €
Original Almdudler 0,35 l	4,30 €
Tafelwasser 0,5 l	4,10 €
Adelholzener Mineralwasser naturel 0,5 l	4,40 €

Biere

Hacker Pschorr Helles vom Fass 0.5 l	4.40 €
Hacker Pschorr dunkles Bier 0.5 l	4.40 €
Hacker Pschorr alkoholfreies Bier 0.5 l	4.40 €
Radler 0.5 l	4.40 €
Fürstenberg Pils 0.33 l	4.40 €
Paulaner Weizen vom Fass 0,5 l	4.40 €
Paulaner Weizen Dunkel 0,5 l	4,50 €
Paulaner alkoholfreies Weizen 0,5 l	4.50 €
Hopf leichtes Weizen 0,5 l	4,50 €
Ruß & Cola Weizen 0,5 l	4,50 €
Maß Goaß	9,80 €
Maß Rumsi Dumsi	9,80 €



Spritzig

Sprizz Aperol 0,3 l	7.90 €
Hugo Sprizz 0,3 l	7.90 €
Lillet Wild Berry 0,3 l	7.90 €
Weißweinschorle 0,5 l <i>sauer oder süß</i>	5.80 €
Rotweinschorle 0,5 l <i>sauer oder süß</i>	5.80 €

Weißwein

0.2 l

**Bacchus vom
Juliusspital, Franken** 6.90 €

halbtrocken, rund, einladend

**Silvaner vom
Juliusspital, Franken** 6.90 €

rocken, würzig, belebend

**Grüner Veltliner
Landwein, Österreich** 6.10 €

frisch, pfeffrig, leichtfüßig

**Riesling, Lauffener
Weingärtner, Württemberg** 6.30 €

trocken, lebendig, rassig

**Müller - Thurgau,
Lauffener Weingärtner,
Württemberg** 5.90 €

*feinherb/halbtrocken,
fruchtig, würzig*

**Lugana DOC,
Terre di Maria Pia, Veneto,
Italien** 6.90 €

rund, intensiv, elegant



Rotwein

0.2 l

**Merlot, Cantina LaVis,
Trentino Italien** 6.90 €

trocken, pfeffrig, frisch

**Trollinger, Lauffener
Katzenbeisser,
Württemberg** 6.90 €

leicht, mild, neutral

**Montepuliano
d'Abruzzo DOC, la
Borgata Italien** 6.90 €

kräftig, rund

**Syrah – Principe di
Granatey, Italien** 6.90 €

weich, reif

Wine
time

Rose

0.2 l

**Rocca Maura, Frankreich
– Roquemare** 6.70 €

Spirituosen

Willi	3.90 €
Willi mit Birne	4.10 €
Obstler	3.90 €
Aus der Schnapsbrennerei Prinz in Hörbrands:	4.70 €
<i>Alte Marille</i>	
<i>Alte Zwetschge</i>	
<i>Alte Kirsche</i>	
Fränkischer Hochmoorgeist	4.70 €
Haselnussschnapserl	3.90 €
Kirschlikör	3.90 €
Wodka	3.90 €
Grappa	3.90 €
Jägermeister	3.80 €
Fernet Branca	3.70 €
Underberg	3.70 €
Jack Daniels	3.90 €
Ramazotti auf Eis mit Zitrone	4.10 €



DESSERTS



Warme Getränke

Tasse Kaffee	2.70 €
Haferl Kaffee	3.70 €
Tasse Cappuccino	3.20 €
Latte Macchiato	3.60 €
Espresso	2.20 €
Espresso Doppelt	3.30 €
Haferl Ronnefeldt Leaf Cup	3.90 €
<i>Fruity Camomile, Sweet Berries, Earl Grey, Bergkräuter, Refreshing Mint, Morgentau</i>	
Haferl heiße Schokolade	3.70 €

Desserts

Bananensplit	8.50 €
<i>mit Vanilleeis, Sahne und Schokosoße</i>	
Hausgemachte Apfelkücherl	8.90 €
<i>mit Zimtzucker, Vanilleeis und Sahne</i>	
Espresso Affogato	4.80 €
Vanilleeis	8.90 €
<i>mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	
Gemischtes Eis	8.30 €
<i>mit Sahne</i>	
Karamelisierter Kaiserschmarrn	10.90 €
<i>mit Amaretto flambiert, dazu gibt's Apfelmus, auf Wunsch auch gerne mit Rosinen (dauert circa 20 Minuten)</i>	
1 Kugel Eis nach Wahl	2.60 €
<i>Vanille, Erdbeer, oder Schoko)</i>	
Für die kleinen gibt's:	3.90 €
<i>Eisclown mit Vanilleeis und Smarties</i>	



DINZLER
KAFFEERÖSTEREI