

# 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

**Backwaren:**  
Bäckerei Bauer, & Bäckerei Fall

**Kuchen und Gebäck:** Konditorei Gulden

**Fleisch und Wurstwaren:**  
Metzgerei Miller & Hofmetzgerei Ottlinger,

**Eier:** Schwab Zettl

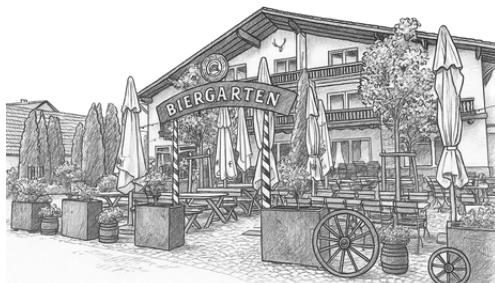
**Kartoffeln:** Baumeisterhof & Koppold's Kartoffelhof

**Frischer Fisch:** Fischzucht Endhart

**Spargel & Kürbis:** Georg's Kürbis & Spargelhof

**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)**

**Mitarbeiter\*in für Rezeption im Hotel (m/w/d)**

**Projektassistent\*in im Catering (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**



# S P E I S E K A R T E

## Vorspeise

**Bunter Salat** 5.50 €  
*mit Hausdressing*

**Mongdratzal** 7.50 €  
*Wurstsalat, Obazda, Griebenschmalz und Bauernbrot*

**Tatar vom Lodox** 11.50 €  
*mit Wildkräuter, Knoblauchsoße und Brotchips*

## Suppen

**Kürbiscremesuppe** 7,50 €  
*Kerndl und steirisches Öl*

**Festtagssuppe**  
Leberspätzle, 5.70 €  
Bratspätzle und Pfannkuchenstreifen

**Rinderkraftbrühe** 6.50 €  
*ausgemachtem Leberknödel und Schnittlauch*

**Rinderkraftbrühe** 5.20 €  
*Pfannkuchenstreifen*

## Hauptspeise

**Schweinefilet "Altbayrisch"** 18.50 €  
*mit Champignonrahmsoße, Camembert und Preiselbeeren überbacken, dazu gibt's hausgemachte Spätzle*

**Schnitzel "Wiener Art"** 15.90 €  
*mit Pommes Frites*

**Cordon Bleu** 18.90 €  
*mit Schinken und Käse gefüllt, dazu gibt's Pommes Frites*

**Schweinebraten** 16.90 €  
*mit Kartoffelknödeln, Schmelze, Krautsalat und Bratensaft*

**Grillteller Hotel Wagner** 22.90 €  
*Medaillons von Schwein, Rind und Hähnchen mit Bacon, Würstl, Grillgemüse und hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites*

**Rostbraten vom Weideochsen** 26.90 €  
*mit hausgemachten Kässpatzen, Röst & Lauchzwiebeln*

**Münchner Schnitzel** 17.90 €  
*in der Meerrettich-Senf-Panade mit hausgemachtem Kartoffel-Grukensalat*



# S P E I S E K A R T E

## Hauptspeise

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

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



### **Crispy Hendl Burger** 17,90 €

Knusperhendl im Brioche Bun mit Cole Slaw, hausgemachter Chili Mayo und Pommes Frites

### **Schweinefilet auf Toast** 18,90 €

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

### **Maishendlbrust vom Grill** 22,90 €

auf Blattspinat mit Rösti und Sauce Hollandaise

### **Saibling vom Endhart** 24,90 €

auf Kürbis-Kartoffelstampf mit Weißweinsoße, wildem Brokkoli und Kräuteröl



## Salat

### **Bavarian Caesar Salat** 13,90 €

Romanasalat, Tomate, Radieserl, Brezencroutons, Caesar Dressing

- + Hähnchenbrust 4,00 €
- + gegrillte Garnelen 7,00 €
- + karamellisierter Ziegenkäse - veggie 4,00 €

## Vegetarisch

### **Hausgemachte Almkässpatzen** 15,90 €

mit Röstzwiebel, junger Lauch und Blattsalat

### **Hausgemachte Spinatknödel** 15,90 €

auf Wildkräutern mit zerlassener Butter und Ofentomate

### **Burrata auf Ofenkürbis** 16,90 €

mit mariniertem Rucola

## Vegan

### **Asiatisches Curry** 15,90 €

mit frischem Marktgemüse, Cashewkernen und Reis

## Brotzeiten

**Obazda** 8.90€

*mit Schnittlauch und Zwiebeln*

**Buntes Käsebrettl** 11.90 €

*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*

**Zu allen Brotzeiten gibt's Bauernbrot von der Bäckerei Fall. In den kälteren Monaten haben wir Brotzeiten auf Nachfrage.**

## Brotzeiten

**Presssack** 9.90 €

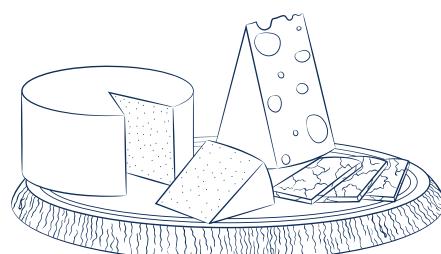
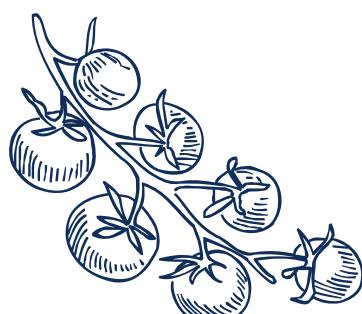
*rot, weiß und sauer angemacht*

**Kaspar's legendäre Bratensulz** 12.90 €

*mit Brot*

**Kaspar's legendäre Bratensulz** 14.90 €

*mit Bratkartoffeln*



# GETRÄNKEKARTE



## Alkoholfrei

<b>Kühbacher Apfelschorle 0,5 l</b>	4.40 €
<b>Kühbacher gelbes Limo 0,5 l</b>	4.40 €
<b>Kühbacher weißes Limo 0,5 l</b>	4.40 €
<b>Kühbacher Cola Mix 0,5 l</b>	4.40 €
<b>Original Coca-Cola 0,5 l</b>	4.40 €
<b>Coca-Cola zero 0,33 l</b>	4.40 €
<b>Hollerschorle 0,5 l</b> <i>mit Holundersirup, Minze und Eis</i>	5.10 €
<b>Saftschorle 0,5 l</b>	4.70 €
<b>Saft pur 0,5 l</b> <i>Orange, Maracuja, Rhabarber, Kirsche, Johannisbeere</i>	5.80 €
<b>Original Almdudler 0,35 l</b>	4.30 €
<b>Tafelwasser 0,5 l</b>	4.10 €
<b>Adelholzener Mineralwasser naturel 0,5 l</b>	4.40 €

## Biere

<b>Hacker Pschorr Helles vom Fass 0,5 l</b>	4.40 €
<b>Hacker Pschorr dunkles Bier 0,5 l</b>	4.40 €
<b>Hacker Pschorr alkoholfreies Bier 0,5 l</b>	4.40 €
<b>Radler 0,5 l</b>	4.40 €
<b>Fürstenberg Pils 0,33 l</b>	4.40 €
<b>Paulaner Weizen vom Fass 0,5 l</b>	4.50 €
<b>Paulaner Weizen Dunkel 0,5 l</b>	4.50 €
<b>Paulaner alkoholfreies Weizen 0,5 l</b>	4.50 €
<b>Hopf leichtes Weizen 0,5 l</b>	4.50 €
<b>Ruß &amp; Cola Weizen 0,5 l</b>	4.50 €
<b>Maß Goaß</b>	9.80 €
<b>Maß Rumsi Dumsi</b>	9.80 €



## Spritzig

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

# WEINKARTE

## Weiβwein

0.2 l

**Bachus vom** 6.90 €  
**Juliuspital, Franken**

halbtrocken, rund, einladend

**Silvaner vom** 6.90 €  
**Juliuspital, Franken**

trocken, würzig, belebend

**Grüner Veltliner** 6.10 €  
**Landwein, Österreich**

frisch, pfeffrig, leichtfüßig

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

trocken, lebendig, rassig

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

feinherb/halbtrocken,  
fruchtig, würzig

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

rund, intensiv, elegant



## Rotwein

0.2 l

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

trocken, pfeffrig, frisch

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

leicht, mild, neutral

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

kräftig, rund

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

weich, reif

*Wine  
time*

## Rose

0.2 l

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

# Spirituosen

2 cl

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



## DESSERTS



## Warme Getränke

<b>Tasse Kaffee</b>	2.80 €
<b>Haferl Kaffee</b>	3.80 €
<b>Tasse Cappuccino</b>	3.30 €
<b>Latte Macchiato</b>	3.70 €
<b>Espresso</b>	2.30 €
<b>Espresso Doppelt</b>	3.40 €
<b>Haferl Ronnefeldt Leaf Cup</b>	3.90 €
<i>Fruity Camomile, Sweet Berries, Earl Grey, Bergkräuter, Refreshing Mint, Morgentau</i>	
<b>Haferl heiße Schokolade</b>	3.70 €

## Desserts

<b>Lauwarmer Schokobrownie</b>	8.50 €
<i>mit Vanilleeis, Sahne und heißen Kirschen</i>	
<b>Hausgemachte Apfelkücherl</b>	8.90 €
<i>mit Zimtzucker, Vanilleeis und Sahne</i>	
<b>Espresso Affogato</b>	4.80 €
<b>Vanilleeis</b>	8.90 €
<i>mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	
<b>Gemischtes Eis</b>	8.30 €
<i>mit Sahne</i>	
<b>Karamellisierter Kaiserschmarrn</b>	10.90 €
<i>mit Amaretto flambiert, dazu gibt's Apfelmus, auf Wunsch auch gerne mit Rosinen (dauert circa 20 Minuten)</i>	
<b>1 Kugel Eis nach Wahl</b>	2.40 €
<i>Vanille, Erdbeer, oder Schoko)</i>	
<b>Für die kleinen gibt's:</b>	3.90 €
<i>Eisclown mit Vanilleeis und Smarties</i>	

