

Speisekarte



Herzlich Willkommen

IM HOTEL & GASTHOF
WAGNER



TRADITION ERLEBEN, GENUSS GENIESSEN.

Über Uns

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.



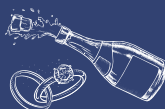
BIERGARTEN



WIRTSHAUS



HOTEL



EVENTS



Informationen

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 Ottilinger,

Eier: Schwab Zettl

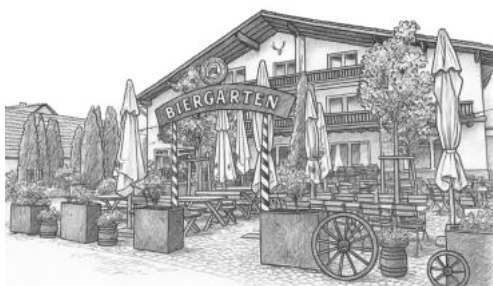
Kartoffeln: Baumeisterhof & Koppold's Kartoffelhof

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

Schankkellner/Barkeeper auf Minijob-Basis oder Teilzeit

Koch / Küchenchef auf Vollzeit

Projektassistenz im Catering

(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**



Vorspeise

Bunter Salat 5.50 €
mit Hausdressing

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

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

Suppen

Kürbiscremesuppe 7,50 €
Kerndl und steirisches Öl

Festtagssuppe 5.70 €
*Leberspätzle,
Bratspätzle und
Pfannkuchenstreifen*

Rinderkraftbrühe 6.50 €
*hausgemachtem
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 Bratensafterl*

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

**Zwiebelrostbraten
vom Weideochsen** 26.90 €
*mit hausgemachten
Kässpätzchen, Röst &
Lauchzwiebeln*

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



**Traditionelle
Bayerische
Küche**

*Ein kulinarischer Streifzug
durch Herzhaftes,
Hausgemachtes und
Herzenswärme.*

SPEISEKARTE

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

Hähnchenbrust 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 €

+ karamellisierte 4.00 €

Ziegenkäse - veggie

Vegetarisch



Hausgemachte Almkässpätzlen 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 9.90 €

*mit Schnittlauch und
Zwiebeln*

Brotzeitbrettl 14.50 €

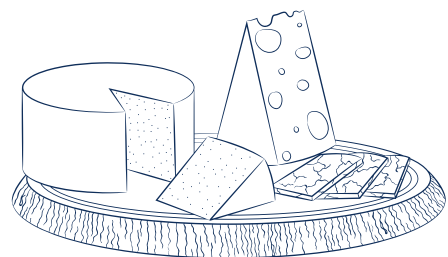
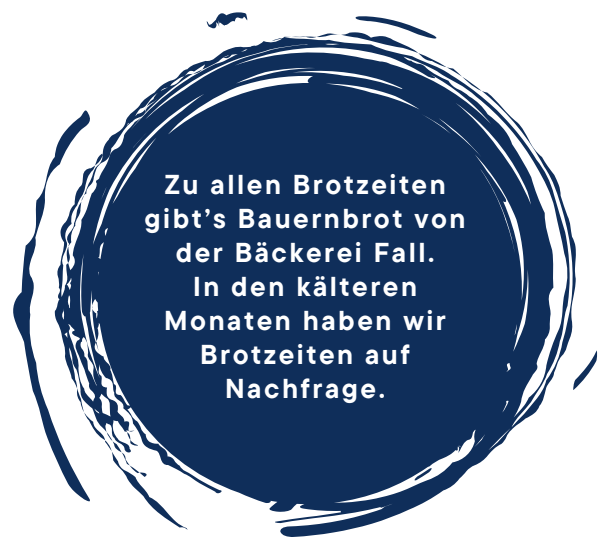
*mit Leberkäse,
Fleischpflanzerl,
Leberwurst, Pfefferbeißer,
kalter Braten,
Geräuchertem, Kas mit
Feigensenf,
Griebenschmalz, Kren,
,Senf ,Tomate und
Radieserl*

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*



DESSERTS



Warme Getränke

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

Desserts

Lauwarmer Schokobrownie	8.50 €
<i>mit Vanilleeis, Sahne und heißen Kirschen</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	2.40 €
<i>Vanille, Erdbeer, oder Schoko)</i>	
Für die kleinen gibt's:	3.90 €
<i>Eisclown mit Vanilleeis und Smarties</i>	



DINZLER
KAFFEERÖSTEREI



Alkoholfrei

Kühbacher Apfelschorle 0,5 l	4.40 €
Kühbacher gelbes Limo 0,5 l	4.40 €
Kühbacher weißes 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 0,4 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	4.50 €
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 0,4 l <i>sauer oder süß</i>	5.80 €
Rotweinschorle 0,4 l <i>sauer oder süß</i>	5.80 €

WEINKARTE

Weißwein

0.2 l

**Bachus vom
Juliusspital, Franken**

6.90 €

halbtrocken, rund, einladend

**Silvaner vom
Juliusspital, Franken**

6.90 €

trocken, 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

2 cl

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 €

