



Wir suchen:

Küchenhilfen/Beikoch auf 520€-Basis (mwd)

Schankkellner/Barkeeper auf 520€-Basis (mwd)

Logistiker/Aufbauer/Techniker für unser Catering
auf 520€-Basis (mwd)

Bei Interesse oder näheren Infos spricht uns gerne an

Mail rezeption@gasthof-wagner.de

Telefon 08251 89770

Instagram oder Facebook

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

Obst und Gemüse - Fruchthof Ehinger Augsburg

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

Kuchen und Gebäck von der Konditorei Gulden, Aichach

Fleisch und Wurstwaren - Metzgerei Miller Weilach, Hofmetzgerei Ottilinger Pöttmes

Eier - Schwab Zettl

Nudeln - Lärchenhof Rinnenthal

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.

Besuchen Sie uns auch unter www.gasthof-wagner.de oder auf Facebook und Instagram.

Sollte es Ihnen bei uns gefallen haben, freuen wir uns über eine Google Bewertung.

Kaspar's Empfehlungen

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit Croutons, Kernen und steirischem Öl € 6,50

Tatar vom Wittelsbacher Landoxen mit Brotchips, Wildkräuter
und Knoblauchsoße € 10,50

Hauptspeisen

Lachsfilet vom Grill auf Kürbisrisotto mit Broccoli und Rieslingsoße € 22,50

Pasta Rigatoni mit Kürbissoße und Ofentomate € 14,50

Nachspeise

Germknödel mit Vanillesoße und Mohn € 7,50

Vorspeise:

Bunter Salat mit Hausdressing € 5,30

Suppen:

Festtagssuppe mit Leberspätzle, Brätnockerl und Pfannkuchenstreifen € 5,50

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Leberknödel und Schnittlauch € 5,90

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen € 4,90

Hauptgerichte:

Rahmschnitzel - Schweinefilet in Rahmsoße
mit hausgemachten Spätzle € 15,90

Schweinefilet „Altbayrisch“ mit Champignonrahmsoße und Camembert
überbacken, dazu gibt's hausgemachte Spätzle € 17,90

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes Frites € 14,90

Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt,
mit hausgemachtem Kartoffelsalat € 17,90

Münchner Schnitzel - in der Meerrettich-Senf Panade
mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat € 17,90

Rostbraten vom Weideochsen mit Kässpätzen,
Röst & Lauchzwiebeln € 24,50

Wagner

Gasthof Hotel Catering Events

Bavarian Burger vom Wittelsbacher Landox im Bun mit Krautsalat,
Radieserl, Hausmacher Senf-Soße und Pommes Frites € 16,90

Rindersteak vom Grill mit Curly Fries, eingelegten Pfefferkörnern,
Kräuterbutter und Sauerrahmdip € 24,90

Curry 38 - Currywurst vom Ottilinger mit hauseigener Currysoße und
Steakhouse Fries € 12,50

Saibling von der Fischerei Endhart auf Grillgemüse mit Kartoffelschnitz
und Kräuterbutter € 23,90

Robin's Lieblingsalat

Hendlbrust mit Sweet-Chili auf knackigen Salaten, Karotte, Tomate,
Joghurt Dressing und Baguette € 15,90

Veggie:

Hausgemachte Kässpätzlen mit Röstzwiebel und Blattsalat € 14,50

Gnocchi in Kürbissauce mit frischem Marktgemüse, Kernen
und steirischem Öl € 14,90

Burrata di Bufala auf buntem Gemüse mit Kürbis, Ruccola
und Olivenöl € 15,90

Vegan:

Asiatisches Curry mit frischem Marktgemüse, Cashewkernen
und Wildreis € 15,60

Brotzeiten (abends ab 17.00 Uhr)

Hausgemachter Zambatzter € 8,50

Buntes Käsebrett mit Käsespezialitäten, Trauben und Feigensenf € 9,90

Brotzeitbrett mit Leberkäse, Fleischpflanzerl, Leberwurst, Pfefferbeißer, kalter Braten, Geräuchertem, Kas, Griebenschmalz, Kren,

Tomate und Radieserl € 13,90

Bayrischer Wurstsalat mit Radieserl,
roter Zwiebel, Essiggurkerl, Tomate und Schnittlauch € 9,90

Schweizer Wurstsalat mit Kas, Radieserl,
roter Zwiebel, Essiggurkerl, Tomate und Schnittlauch € 10,90

Zu allen Brotzeiten gibt's Bauernbrot von der Bäckerei Fall

Alkoholfreie Getränke:



Kühbacher Apfelschorle 0,5 l € 4,10 / 0,25 l € 3,20

Kühbacher Sisi-Schorle 0,5 l € 4,10

Kühbacher Iso-Sport 6 0,5 l € 4,10

Kühbacher Gold Limo 6 0,5 l € 4,10 / 0,25 l € 3,20

Kühbacher Cola Mix 5,6 0,5 l € 4,10 / 0,25 l € 3,20

Kühbacher Silber 0,5 l € 4,10 / 0,25 l € 3,20

Original Coca Cola 5,6 0,5 l € 4,10 / 0,25 l € 3,20

Saftschorle 0,5 l € 4,70 / 0,25 l € 3,40

bei uns gibt's Orange, Maracuja, Rhabarber, Kirsche, Johannisbeere und Traube

Hollerschorle mit Holundersirup, Minze und Eis 0,5 l € 5,10

CocaCola zero 0,33 l € 4,10

Original Almdudler 0,35 l € 4,10

Orangensaft oder Apfelsaft 0,5 l € 5,80 / 0,25 l € 3,60

Tafelwasser 0,5 l € 3,90 / 0,25 l € 2,90

Adelholzener Mineralwasser naturel 0,5 l € 4,10

Biere:



Hacker Pschorr Helles vom Fass 0,5 | € 4,10 / 0,25 | €3,30

Hacker Pschorr alkoholfreies Bier 0,5 | € 4,10

Radler 0,5 | € 4,10 / 0,25 | € 3,30

Fürstenberg Pils 0,3 | € 3,90



Paulaner Weizen vom Fass 0,5 | € 4,20 / 0,3 | € 3,40

Ruß & Cola Weizen 0,5 | 4,20

Paulaner alkoholfreies Weizen 0,5 | € 4,20

Paulaner Weizen Dunkel 0,5 | € 4,20



Hopf leichtes Weizen 0,5 | € 4,20

Maß Goaß € 9,80

Maß Rumsi Dumsi € 9,80

Alkoholische Getränke:

Sprizz Aperol 0,3 | € 7,90

Hugo Sprizz 0,3 | € 7,90

Lillet Wild Berry 0,3 | € 7,90

Weißweinschorle sauer oder süß 0,5 | € 5,80

Rotweinschorle sauer oder süß 0,5 | € 5,80

Unsere Weinempfehlungen:

Weißwein:

0,2l

Bachus vom Juliusspital, Franken

€ 6,70

halbtrocken, rund, einladend,

Silvaner vom Juliusspital, Franken

€ 6,70

trocken, würzig, belebend

Grüner Veltliner Landwein, Österreich

€ 5,80

frisch, pfeffrig, leichtfüßig

Riesling, Lauffener Weingärtner, Württemberg

€ 6,10

trocken, lebendig, rassig

Müller - Thurgau, Lauffener Weingärtner, Württemberg

€ 5,80

feinherb/halbtrocken, fruchtig, würzig

Lugana DOC, Terre di Maria Pia, Veneto, Italien

€ 6,90

rund, intensiv, elegant

Rotwein:

Merlot, Cantina LaVis, Trentino Italien

€ 6,70

trocken, pfeffrig, frisch

Trollinger, Lauffener Katzenbeisser, Württemberg

€ 6,70

leicht, mild, neutral

Montepuliano d'Abruzzo DOC, la Borgata Italien

€ 6,90

kräftig, rund

Syrah - Principe di Granatey, Italien

€ 6,90

Weich, reif

Rosewein:

Rocca Maura, Frankreich - Roquemare

€ 6,40

frisch

Antioxidationsmittel

(4) Biermischgetränk

(5) Koffeinhaltig

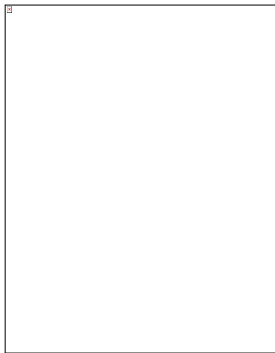
(6) mit Farbstoff

(7) Chininhaltig

(8) Konserviert

(9) Nitritpökelsalz

Die Allergene zu unseren Gerichten, erhalten Sie auf Wunsch von unseren Servicemitarbeitern



Unsere Partner in Sachen geprüfte Qualität Bayern:

Durach Sauerkonserven

Bayern Champignons

Aukland GmbH

Aktienkunstmühle Aichach

Reissler Landkäserei

Chefs Culinar

Burgis Kartoffelknödel