

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, Hofmetzgergei Ottillinger Pöttmes,, Bachbauernhof Holzheim

Nudeln – Lärchenhof, Rinnental

Kartoffeln – Baumeister Hof Winden

Getränke Brauereien Kühbach und Paulaner

Frischer Fisch – Fischzucht Endhart, Derching

Spargel – Spargelhof Karl Peutenhausen, Gut Froschham Käse – Naturkäserei Reissler

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 oder auf Facebook

Vorspeisen:

Bunter Salat der Saison mit unserem hausgemachten Joghurtdressing

€ 3,30

Kleiner Blattsalat mit gebratenen Speckstreifen und Balsamicodressing

€ 6,--

Mongdratzerl – dreierlei Aufstrich

Griebenschmalz, Kräuterschmandcreme, Tomatenbutter und Bauernbrot

€ 3,80

Aus Wagners Suppentopf

Festtagssuppe mit Leberspätzle, Brätnockerl 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

€ 9,80

Rahmschnitzel

mit hausgemachten Spätzle

€ 9,50

Schnitzel Altbayrisch (aus dem Schweinerücken)

mit Champignonrahmsoße und Camembert von der Käserei Reissler überbacken,

dazu gibt's Pommes Frites

€ 11,20

Wagners Schmankerlteller:

Schweinelendchen (aus dem Schweinerücken) mit einer Champignonrahmsauce und Edamer von der Käserei Reissler überbacken, dazu gibt's hausgemachte Spätzle und frisches Gemüse

€ 11,90

Schnitzel „Wiener Art“ (aus dem Schweinerücken) mit Pommes Frites

€ 9,80

Cordon Bleu mit Pommes Frites

€ 12,--

Grillteller „Hotel Wagner“

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

€ 12,50

Schaschlikpfanderl

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

€ 9,--

Hähnchenbrustfilet (vom Bachbauernhof) vom Grill

auf mediterranem Gemüse mit Knoblauchbaguette

€ 13,20

Rindersteak vom Grill auf dem Holzbrett serviert

mit grünem Pfeffer hausgemachtem Kräuterbutter und Pommes frites

€ 17,--

Saiblingsfilet vom Grill (aus der Fischzucht Endhart)

auf mediterranem Gemüse mit Kräuterkartoffel

€ 16,50

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

Unsere Salatvariationen:

Lauwarmer Fetakäse im Haselnußmantel

auf bunten Blattsalaten mit Mangoscheiben und Himbeerdressing

€ 9,50

Knuspersalat

mit Hähnchenbrustfilet vom Bachbauernhof im Cornflakesmantel auf knackigen Salaten

mit unserem Honig-Senf-Dressing

€ 10,--

Lieblingssalat vom Robin:

Hähnchenbrustfilet vom Bachbauernhof mit Sweet-Chili-Sauce gebraten

auf knackigen Salaten mit Joghurtdressing

€ 10,--

Karamelisierter Ziegenkäse aus der Käsereri Reissler

mit Mango-Chutney auf bunten Pflücksalaten mit Balsamicodressing

€ 11,50

Zu unseren Salaten gibt's frisches Weißbrot

Fleischlos glücklich:

Hausgemachte Kässpatzen mit Röstzwiebel

€ 8,--

Spinatknödel mit zerlassener Butter,

glasierten Tomaten und Parmesan

€ 8,90

Gnocci mit einer Kürbissauce,

frischem Gemüse und Kürbiskernen

€ 8,90

Knackig und gesund:

Mediterranes Grillgemüse

mit Salzkartoffel und hausgemachter Kräutercreme

€ 9,20

Vegane Zucchinischiffchen

mit Couscous gefüllt auf Tomatenragout mit

gebratener Polenta

€ 9,20

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, Kirschragout und Sahne € 6,50

Gemischtes Eis mit Sahne € 4,50

Hausgemachte Apfelkiacherl mit Zimtzucker, Vanilleeis und Sahne € 6,50

Eiskaffee oder Eisschokolade € 4,90

Für die Kleinen:

Eisclown mit Vanilleeis und Smarties € 3,20

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

Für den kleinen Hunger: (gibt's erst Abends)

Currywurst

mit Pommes Frites

€ 6,--

Schweinefilet auf Toast mit Champignonrahmsauce und Käse überbacken,
dazu gibt's bunte Salate

€ 8,50

Camembertecken gebacken (von der Käserei Reissler)

mit Toast, Preiselbeeren und kleinem Salat

€ 6,50

Brotzeiten: (gibt's erst Abends)

Schinkenbrettl mit gekochtem und geräuchertem Schinken € 6,--

Kalter Braten € 5,80

Hausgemachter Zambatzder € 6,80

Buntes Käsebrettl mit Käsespezialitäten aus der Käserei Reissler € 8,--

Brozeitbrettl mit kaltem Braten, verschiedener Pressack und
Geräuchertem € 6,50

Appetitplatte mit verschiedener Wurst und Käse € 6,80

Bayrischer Wurstsalat € 5,90

Schweizer Wurstsalat 6,50

Pressack sauer mit Zwiebeln € 5,90

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

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

Unsere Wurst kommt von der Metzgerei Miller in Weilach,
Käse von der Landkäserei Reissler in Nordendorf