Schmankerl der Woche:

Bärlauch Gnocchi – Ziegenkäse – Tomaten	11,50
Bärlauch Strudel – Kräutersauce	11,50
Ochsenschlepp ausgelöst – Wurzelgemüse – Trüffelpüree	18,50
Duroc Rückensteak – Schwarzwurzel – Krensauce – Bratkartoffel – Speckzwetschke	24,50
Hasenrücken – Bärlauch Risotto – rote Rüben	23,50
Gegrillte Calamari – Tomaten Tagliatelle – Oliven – Basilikum	19,50
Überraschungsmenü – 5 Gänge	59,00

Suppen:

Rindsuppe - Frittaten	4,50
Rindsuppe - Grießnockerl	4,90
Rindsuppe - Leberknödel	4,90
Weinviertel DAC Schaumsuppe - Schwarzbrot	5,50
Hühner Kokos Suppe – Tom kha gai	6,50
Garnelen Schaumsuppe – Curry Croutons	7,50

Vorspeisen - Salate:

Tan Tan Salatherzen vegan – geräucherter Tofu - Rote Rüben Mayonnaise	11,50
Blattsalat - gebackenes Gulasch	10,50
Beef Tatar – Dottercreme – Senfmayonnaise	15,50
Enten Frühlingsrollen – Spinatsalat – Mango Dressing	14,50
Rosa Thunfisch – Tacos – Chinakohl – Wakame – Orangenmayo	14,50

Alle Salate und Vorspeisen werden mit hausgemachtem Baguette serviert!

Wirtshausküche:

Wienerschnitzel vom Kremstaler Milchkalb im Schmalz gebacken mit Erdäpfelsalat, Petersilkartoffeln, Pommes Frites oder Reis (auf Wunsch Glutenfrei)	23,50
Spinatknödel – braune Butter – Parmesan – Tomaten	10,50
Rahmeiernockerl – Blattsalat	10,50
Rindsgulasch – Serviettenknödel	15,50
Herrengulasch – Erdäpfel - Spiegelei -Gurkerl	15,50
Beuschel vom Biokalb – Serviettenknödel	16,50
Rindsroulade – Butterspätzle	18,50
Rinderfilet 200g – Beilage nach Wahl	37,50
Gekochtes Rindfleisch – Semmelkren – Wurzelgemüse – Schnittlauchsauce – Apfelkren	19,50

Dessert:

Schokoladesoufflé *mit Schokolade von Original Beans – ein Projekt für nachhaltige Schokolade!* *Die Tafeln haben wir auch im Wirtshaus zum Erwerben!*	8,50
Sorbet Variation	5,50
Tonka Bohnen Parfait – Mandelhippe – Feigen	8,50
Powidltascherl – Vanilleeis – Butterbrösel	8,50
Milch Schokoladen Mousse – Kumquats	8,50
Käseteller – Nüsse	10,50
Ziegenkäse – Trüffelhonig – gratiniert	10,50

AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE

Lieber Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Rind, Schwein und Huhn: Fleisch aus Österreich von der Weinviertler Fleischerei Hofmann, Hollabrunn
Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel
Freilandeier: vom Hühnermobil Kraus, Maria Roggendorf
Weinviertler Erdäpfel: Erdäpfelhof Rauchberger und Bio Hof Niedermayer, Aspersdorf
Salat, Gemüse: vorwiegend aus heimischer Landwirtschaft, u.a. über Gärtnerei Eder, Hollabrunn
Wildschwein, Reh, Damwild: aus heimischer Jagd
Saibling, Waldviertler Karpfen: Gut Dornau, Leobersdorf und Gratzl & Buschek, Waidhofen
Kräuter: aus dem eigenen Garten
Schafskäse und Topfen: Lämmerhof Groiß
Mehl: Assmannmühle, Sierndorf

Liebe Genießer - herzlich willkommen in Wagners Wirtshaus!

Wir informieren Sie über Allergene Zutaten in unseren Produkten!
Gemäß den Anforderungen der Verbraucherinformation – VO(EU) Nr. 1169/2011

Als Mitglied der Genussregion „Weinviertler Erdäpfel“ und als Genusswirt versuchen wir weitestgehend Produkte aus dem Weinviertel oder den Genussregionen anzubieten und kooperieren mit Landwirten und Produzenten der Umgebung.

Um aber eine gewisse Speisenvielfalt anbieten zu können, kommen auch ausgewählte Grundprodukte aus aller Welt zur Verwendung.

Christoph ist sehr stolz, nun schon seit 13 Jahren mit zwei Hauben ausgezeichnet worden zu sein. Eine große Freude bereitet es ihm, Sie mit einem mehrgängigen Überraschungsmenü zu verwöhnen. Je nach Lust, Laune und Zeit sind der Anzahl an Speisen keine Grenzen gesetzt!

Und dazu empfiehlt Ihnen Philipp die passenden Weine! Unser vielfältiges Weinangebot bietet neben dem Weinviertel DAC auch eine große Auswahl an Weinen aus den anderen Weinanbaugebieten in Österreich. Liebhaber gereifter Weine oder deutscher Rieslinge werden von unserem Angebot ebenso begeistert sein!

Auf eine genussvolle Zeit im Wirtshaus freuen sich Philipp, Christoph und das Team