

## Schmankerl der Woche:

Hausgemachte Kalbfleisch Ravioli – Wurzel Rahmgemüse	18,50
Pulled Duck Burger – Cole Slaw – Wedges – Dip	16,50
Kalbsrücken Scheiben – Steinpilz Jus – Selleriepüree – Blattspinat	28,50
Zander Filet – Paprika Risotto – wilder Broccoli – Pinienkerne	24,50
Butter Makrele kurzgebraten – Passionsfrucht Chili Marinade – Belugalinsen	24,50

## Suppen:

Rindsuppe - Frittaten	5,00
Rindsuppe - Grießnockerl	5,50
Rindsuppe - Leberknödel	5,50
Weinviertel DAC Schaumsuppe - Schwarzbrot	6,50
Maronisuppe – Speckzwetschke	8,50
Tom Ka Gai – Hühner Kokos Suppe	7,50

## Vorspeisen - Salate:

Blattsalat - gebackenes Gulasch 11,50

Beef Tatar – Dottercreme – Senfmayonnaise 16,50

Poke Bowl –

Soft Shell Crab Tempura – Avocado – Chili Mayonnaise 15,50

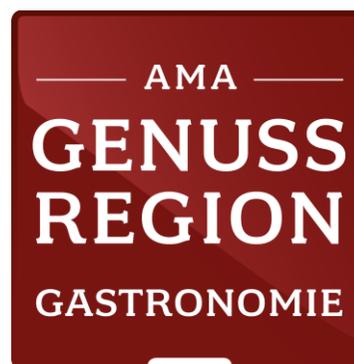
Hirsch Carpaccio – Schwarze Knoblauch Miso Mayonnaise 15,50

## Wirtshausküche:

Wienerschnitzel vom Kremstaler Milchkalb im Schmalz gebacken mit Erdäpfelsalat, Petersilkartoffeln, Pommes Frites oder Reis (auf Wunsch Glutenfrei)	25,50
Spinatknödel – braune Butter – Parmesan – Tomaten	12,50
Rahmeiernockerl – Blattsalat	13,50
Rindsgulasch – Serviettenknödel	15,50
Herrengulasch – Erdäpfel - Spiegelei -Gurkerl	17,50
Beuschel vom Biokalb – Serviettenknödel	18,50
Rindsroulade – Butterspätzle	19,50
Rinderfilet 200g – Beilage nach Wahl	38,50
Gekochtes Rindfleisch – Semmelkren – Wurzelgemüse – Schnittlauchsauce – Apfelkren	21,50

## Dessert:

Schokoladesoufflé	10,50
mit Schokolade von Original Beans – ein Projekt für nachhaltige Schokolade! Die Tafeln haben wir auch im Wirtshaus zum Erwerben!	
Sorbet Variation	6,50
Mascarpone Parfait – Bratapfel – Haselnuss Stangerl	9,50
Marillen Knödel – Butter Brösel – Nougat Eis 1 / 2 Knödel	6,50/10,50
Dubai Schokoladenmousse	10,50
Käseteller – Nüsse	10,50
Ziegenkäse – Trüffelhonig – gratiniert	11,50



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

Milchprodukte: NÖM

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 15 Jahren mit 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