

Schmankerl der Woche:

Gebackene Steinpilze – Sauce Tartare – Blattsalat	19,50
Tagliolini – gebratene Steinpilze – Parmesan	19,50
mit Rinds Medaillons	26,50
Geschmortes Stammersdorfer Reh – Wienerwald Trüffel – Gnocchi	28,50
Chili Beef vom Rinderfilet – Pak Choi – Mango Basmatireis	25,50
Seesaibling – Kürbiscreme – Risotto – Saiblings Kaviar	25,50

Suppen:

Rindsuppe - Frittaten	5,00
Rindsuppe - Grießnockerl	5,50
Rindsuppe - Leberknödel	5,50
Weinviertel DAC Schaumsuppe - Schwarzbrot	6,50
Steinpilz Cremesuppe – Truthahnkrokette	7,50
Parmesan Schaumsuppe – Rohschinken	7,50

Vorspeisen - Salate:

Blattsalat - gebackenes Gulasch	11,50
Beef Tatar – Dottercreme – Senfmayonnaise	16,50
Vitello Pizza – Tomaten Pesto – Burrata – eingelegte Steinpilze	15,50
Octopus Clubsandwich – Chorizo – Tomaten – Cesar Salad	16,50

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	11,50
mit Schokolade von Original Beans – ein Projekt für nachhaltige Schokolade!	
Sorbet Variation	6,50
Marillenknödel – Butterbrösel – Tonkabohnen Eis	10,50
Himbeer Mascarpone Creme – Nusskeks	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