

Schmankerl der Woche:

Eierschwammerl á la Creme – Tagliolini - Prosciutto 18,50

Kokos Limetten Chili Hendl (vom Freilandhendl) –
Pilze – Jungzwiebel – Basmatireis 19,50

Gebackene Steinpilze – Blattsalat – Sauce Tartar 19,50

Vom Holzkohlegrill – Big Green Egg:

Lammhuft Spieß – Pita Brot – Tsatsiki – rote Zwiebel 22,50

Wasserbüffel Brisket – Gnocchi – Ajvar – Lauch 24,50

Garnelen – Risotto – Feigen - Mangold 26,50

Suppen:

| | |
|---|------|
| Rindsuppe - Frittaten | 4,50 |
| Rindsuppe - Grießnockerl | 4,90 |
| Rindsuppe - Leberknödel | 4,90 |
| Weinviertel DAC Schaumsuppe - Schwarzbrot | 5,90 |
| Steinpilz Cremesuppe – geräucherte Entenbrust | 7,50 |
| Rote Rüben Kaltschale – gebeizter Lachs | 6,50 |

Vorspeisen - Salate:

| | |
|---|-------|
| Blattsalat - gebackenes Gulasch | 11,50 |
| Beef Tatar – Dottercreme – Senfmayonnaise | 16,50 |
| Octopus Pizza – Paprika Tomaten Salsa - Avocado – Rucola | 15,50 |
| Vitello – geblämmte Wassermelone – Wakamesalat | 14,50 |

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 mit Schokolade von Original Beans – ein Projekt für nachhaltige Schokolade! Die Tafeln haben wir auch im Wirtshaus zum Erwerben! | 9,50 |
| Sorbet Variation | 5,50 |
| Tichy Eismarillenknödel je Stück | 4,50 |
| Creme Brulee – Frische Früchte | 8,50 |
| Erdbeer Knödel – Butter Brösel – Tonka Bohnen Eis | 9,50 |
| 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