

Schmankerl der Woche:

Gebackene Parasol – Blattsalat – Sauce Tartare	9,50 / 15,50
Tagliolini – Steinpilze á la creme – Parmesan	16,50
Poke Bowl – Soft Shell Crab – Avocado – Rucola – Sushireis	18,50
Kalbs Spare Ribs – Cole Slaw – Süsskartoffel Wedges – Dip	20,50
Entenbrust – Tagliolini – Steinpilze á la Creme	25,50
Hirschkalbs Rücken – Quitten Chutney – Steinpilze – Gnocchi	28,50
Dorade – Mango Mangold – Risotto	24,50

Suppen:

Rindsuppe - Frittaten	5,00
Rindsuppe - Grießnockerl	5,50
Rindsuppe - Leberknödel	5,50
Weinviertel DAC Schaumsuppe - Schwarzbrot	6,50
Garnelen Kokos Ingwer Schaumsuppe	9,50
Kürbis Curry Cremesuppe – Truthahn Krokette	6,50

Vorspeisen - Salate:

Blattsalat - gebackenes Gulasch	11,50
Beef Tatar – Dottercreme – Senfmayonnaise	16,50
Thunfisch kurz gebraten – Fisolen Tempura – Wakame – schwarzer Knoblauch & Paprika	15,50
Frühlingsrolle von der Stelze – eingelegter Kürbis – Chinakohl – Miso Mayonnaise	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