

UNSERE LIEFERANTEN & PRODUKTE DIREKT AUS DEM NATURPARK ALTMÜHLTAL:

Fischzucht Ullermann Hirschberg: Forellen, Goldforellen, Saiblinge, Zander und Lachsforellen

Teichwirt Breindl Beilngries-Biberbach: Karpfen

Kloster Plankstetten: BIO Schweinefleisch

Metzgerei Walk Beilngries: Fleisch, Wurstwaren

Metzgerei Stoeckle Rain: Strohschwein

Jäger Buchberger Enkering und Jäger Prikebner Kinding: Rehe, Wildschweine, Rothirsch und Gams

Hofvermarktung Hüttinger Rapperszell: Gockel, Wachtel und Perlhuhn

Bäckerei Strauß Kinding: Brot, Brötchen

Bäckerei Huber Vogelthal: Holzofenbrot

Seitz Kirchbuch: Altmühltaler BIO-Ei

Stürhof Titting: Himbeergeist, Obstler, Zwetschgen Brandy und Essig

Brauerei Schattenhofer Beilngries: Lagerbier und Pils

Brauhaus Krieger Riedenburg: BIO Weizenbiere, BIO Glutenfreies Bier,
BIO Alkoholfreies Bier

Weitere Lieferanten & Produkte:

Neumarkter Lammsbräu: BIO Mineralwasser

Lücke Pilsach: BIO Ziegenkäse

Dinzler Irschenberg: Kaffee, Espresso

Ronnefeldt: Tee

Lantenhammer Schliersee: Edelbrände, Spezial Kräuter, Liqueure

Kupfer & Söhne Nürnberg: Nürnberger-Knoblauchsland, Kartoffel, Gemüse, Obst

Gutshof Polting, Heuhofen: Lamm

TAGESKARTE



SUPPE

Spargel-Crèmesuppe | eigene Einlage 7,00

WILD

* Tataki vom Rehrücken | Shiitake-Pilze | Kaiserschoten 23,00

FLEISCH

Rib-Eye-Steak | Süßkartoffel-Pommes | Kräuterbutter | Beilagensalat 42,00

Kalbfleischpflanzerl | Kartoffel-Gurkensalat 18,00

„Saures Lüngerl“ vom Kalb | Serviettenknödel 16,00

VEGETARISCH

Hausgemachte Grünkernmaultaschen | Spargelragout 25,00

NACHSPEISE

Spargelragout | Waldmeistereis 8,00

SPARGEL

Das „Gemüse der Könige“ ist wieder auf dem Teller

Portion Abensberger-Spargel | Kartoffel |
zerlassene Butter | oder hausgemachte Sauce Hollandaise 22,00

mit Kalbsschnitzel 32,00

EXKLUSIV, EDEL. KREATIV



VORSPEISEN

Handgeschnittenes Beef Tatar vom Rind | Asia-Style | geröstetes Schwarzbrot 23,00

Ceviche von der Goldforelle | Ingwer | Koriander | Chili 22,00

SUPPEN

Bärlauch-Crèmesuppe 8,00

Rindssuppe | Leberknödel 6,00

LAMM

* Lamnbraten | Schmorgemüse | Kartoffelgratin 30,00

BAUERNGOCKEL

Wagner*s-Caesar Salad | Knoblauchbaguette | Bauerngocklbrust | Parmesan 22,00

* Backhendl | Kartoffel-Gurkensalat 20,00

WILD

* Feines Wildragout | hausgemachte Butterspätzle | Beilagensalat 25,00

VEGETARISCH

* Gerstlrisotto mit Bärlauch | BIO Ziegenkäse | Radieserl 22,00

* Bärlauchknödel | Bergkäse | braune Butter | Beilagensalat 22,00

FLEISCH

KALB

* Wiener Schnitzel | Kartoffelsalat | Beilagensalat 25,00

RIND

* Rosa Zwiebelrostbraten |
hausgemachte Butterspätzle | Beilagensalat 33,00

* Ochsenbackerl | Kartoffelknödel | Beilagensalat 27,00

SCHWEIN

Cordon bleu | Kartoffel-Gurkensalat 21,00

* Schweine Schnitzel „Wiener Art“ | Kartoffelsalat | Beilagensalat 17,00

DESSERT

Hausgemachtes Sorbet und Eis je Kugel 2,50

Mit hausgemachte Toppings:

Eierlikör oder Schokosauce oder Himbeersauce Aufpreis 2,00

Apfelstrudel | Vanilleeis 8,00

Crème Brûlée 7,00

**Eis- und Sorbetsorten
erfahren sie von unseren Mitarbeitern.**

Bitte beachten sie auch unsere Tageskarte im Aushang!

*** Auch als Senioren- oder Kindergericht möglich**



FANGFRISCHE FISCHE



GOLDFORELLE

Filet von der Goldforelle | Bärlauch-Gerstlrisotto

30,00

FORELLE

Forelle | gebraten | Kartoffelsalat | Beilagensalat

24,00

Forelle | blau | zerlassener Butter | Salzkartoffel | Beilagensalat

24,00

KARPFEN

Knuspriges Karpfenfilet | Wokgemüse | Basmatireis

26,00

Knuspriges Karpfenfilet | Kartoffelsalat | Beilagensalat

26,00

GUTEN APPETIT



WERDE TEIL
DES WAGNER-TEAMS ALS

SERVICE- KRAFT

(M/W/D)

IN EINEM GEHOBENEN
AMBIENTE MIT TOLLEN
MITARBEITER-BENEFITS!

Werde Teil unseres Teams im Landgasthof Wagner!

Wir sind auf der Suche nach einer engagierten Servicekraft (m/w/d), die unsere Leidenschaft für erstklassigen Service in einem gehobenen Ambiente teilt. Wenn du Freude am Umgang mit Menschen hast und in einem dynamischen, professionellen Team arbeiten möchtest, bist du bei uns genau richtig!

Was wir bieten:

- * Ein stilvolles und gehobenes Arbeitsumfeld
- * Ein herzliches und unterstützendes Team
- * Attraktive Mitarbeiterbenefits
- * Die Möglichkeit, deine Fähigkeiten in einem tollen Betrieb zu erweitern und zu vertiefen

Wenn du Teil einer Erfolgsgeschichte sein möchtest, wo Service und Mitarbeiterzufriedenheit an erster Stelle stehen, dann freuen wir uns auf deine Bewerbung!

Schicke uns unkompliziert deine Bewerbungsunterlagen an info@landgasthof-wagner.de oder rufe uns unter 08467/279 an.