

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 Stöckle 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 Plankstettener Biere,
BIO Glutenfreies Bier, BIO Alkoholfreies Bier,
BIO PURE-Erfrischungsgetränke

Bleimer Schloß: Weine

Lücke Pilsach: BIO Käse

Weitere Lieferanten & Produkte:

Neumarkter Lammsbräu: BIO Mineralwasser

Mein Affineur - Tölzer Kasladen: Käse

Dinzler Irschenberg: Kaffee, Espresso

Ronnefeldt: Tee

Lantenhammer Schliersee: Edelbrände, Slys Wisky, Spezial Kräuter, Liqueure

Weine, Sekt, Champagner: Franken, Pfalz, Rheingau, Baden, Wachau, Niederösterreich,
Steiermark, Burgenland, Neusiedler See, Piemont, Frankreich

Kupfer & Söhne Nürnberg: Kartoffel, Gemüse und Obst

TAGESKARTE



Rosa Lammkeulensteak geschmorter Fenchel Rosmarinkartoffel	30,00
Rib-Eye-Steak Pimentos Rosmarinkartoffeln	41,00
* Sauerbraten vom Rind Butterspätzle Beilagensalat	28,00
Tataki vom Rinderfilet lauwarmer Wokgemüsesalat	29,00
* Saures Kalbslünge Serviettenknödel	16,00
* Gebackene Kalbszunge Gerstl-Spargel-Risotto	25,00
Filet von der Lachsforelle Spargelragout Kartoffeln	34,00
Gebratener Ziegenkäse Rhabarber-Relish Blattsalate	14,00
Rhabarber-Himbeerauflauf Vanilleeis	8,00

EXKLUSIV, EDEL, KREATIV



VORSPEISEN

Handgeschnittenes Tatar vom Rind „Asia Style“ |
geröstetes Schwarzbrot 23,00

Ceviche von der Lachsforelle | Ingwer | Koriander | Chilli 24,00

SUPPEN

Rindssuppe | Brätstrudel 8,00

Spargelcremesuppe | eigene Einlage 9,00

ABENSBERGER SPARGEL

Portion Spargel |
mit Butter oder hausgemachter Sauce Hollandaise | Kartoffeln 25,00

mit kleinem Kalbsschnitzel 37,00

dazu empfehlen wir: Weingut Alexander Laible

Sauvignon Blanc „Marie Sophie“ 0,2 l 9,00

VEGETARISCH

* Hausgemachte Maultaschen gefüllt mit Karotten, Couscous
und Ingwer | glacierte Karotten | Beilagensalat 24,00

FLEISCH

KALB

* Wiener Schnitzel | Kartoffelsalat | Beilagensalat 29,00

RIND

* Rosa Zwiebelrostbraten |
hausgemachte Butterspätzle | Beilagensalat 34,00

* Ochsenbacker'l | Kartoffelknödel | Beilagensalat 30,00

SCHWEIN

Cordon bleu | Kartoffel-Gurkensalat 23,00

* Schweine Schnitzel „Wiener Art“ | Kartoffelsalat | Beilagensalat 19,00

DESSERT

Hausgemachtes Sorbet und Eis je Kugel 2,50

Mit hausgemachte Toppings:

Eierlikör oder Schokosauce oder Himbeersauce Aufpreis 2,00

Hausgemachter Apfelstrudel | Vanillesauce 9,00

Crème Brûlée 8,00

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

Bitte beachten sie auch unsere Tageskarte im Aushang!

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



FANGFRISCHE FISCHE



FORELLE

Forelle gebraten Kartoffelsalat Beilagensalat	26,00
Forelle blau zerlassener Butter Salzkartoffel Beilagensalat	26,,00

GUTEN APPETIT

AB SOFORT!

#BUSINESSLUNCH

Mittwoch bis Freitag

Inkl. Softdrink & Espresso

für 18 € p. P. von 11:30—13.00



LANDGASTHOF
WAGNER