

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-Knoblauchland, Kartoffel, Gemüse, Obst

Gutshof Polting, Heuhofen: Lamm

TAGESKARTE



Hausgemachter Wildschweinschinken und Pastrami Oliven Parmesan Balsamico-Schalotten	18,00
Paprika-Crèmesuppe Falafel	8,00
Tom Kha Gai vom Bauerngockel Gemüse Reis	24,00
Rosa Flanksteak Auberginentatar Rosmarinkartoffeln	34,00
* Gesurte Rinderbrust Rahmkohlrabi Kren	24,00
* Tataki vom Rinderfilet Shiitake-Pilze Kaiserschoten Sesam	25,00
* Feines Kalbsrahmgulasch Butterspätzle Beilagensalat	28,00
* „Saures Lüngerl“ vom Kalb Serviettenknödel	16,00
* Gebackener Bauch vom Lamm hausgemachte Chorizo Bohnenragout	24,00

Die Pfifferlingsaison ist eröffnet:

Frische Pfifferlinge Serviettenknödel Kräuter-Rahmsauce	22,00
---	-------

EXKLUSIV, EDEL. KREATIV



VORSPEISEN

Handgeschnittenes Beef Tatar Asia-Style geröstetes Schwarzbrot	23,00
Ceviche von der Goldforelle Ingwer Koriander Chilli	22,00

SUPPEN

Rindssuppe Leberspätzle	6,00
---------------------------	------

BAUERNGOCKEL

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

VEGETARISCH

* Spinatknödel 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 | Pfifferling-Gerstlrisotto | Urkarotte 30,00

SAIBLING

Saibling in der Folie gegart | buntes Gemüse |
Butterkartoffel | Beilagensalat 29,00

FORELLE

Forelle | gebraten | Kartoffelsalat | Beilagensalat 24,00

Forelle | blau | zerlassener Butter | Salzkartoffel | Beilagensalat 24,00

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.