

Speisekarte 22. bis 25. September 2022

Vorspeise:

Crèmesuppe vom Hokkaido Kürbis mit steirischen Öl und Kürbiskernen	5,40€
*	
Mediterrane Vorspeisenvariation für 2 Personen mit sizilianischen Oliven, gegrilltem Gemüse, gefüllter Paprika und Parmesan	11,80 €

Hauptspeisen:

Geschmorte Lammhaxe in Rosmarin-Rotweinsauce mit Klößen und Speckbohnen	19,40 €
*	
Auenland Flat Iron Steak mit Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter und Grillgemüse	25,40 €
*	
Hausgemachte Fleischküchle mit Süßkartoffelpüree und Spitzkohl	11,80 €
*	
Seeteufelfilet im Weinblatt mit gedünstetem Mangold und Drillingen	17,30 €
*	
Omas Dinkel Käsespätzle mit Allgäuer Käse, gebackenen Zwiebeln und Beilagensalat	11,20 €
*	
Gnocchi mit gebratenem Kürbis, Tomaten und Ruccola	10,80 €
*	
Winzerbrotzeit, kaltes Roastbeef, Heumilchkäse, Rettich, Kümmerle, Butter und Brot	12,80 €
Küchenchef Salat Blattsalat, Gurke, Karotte und Tomaten mit Balsamico-Honig-Dressing	9,80 €
plus -einem Garnelenspieß	14,60 €.
-einem Hähnchenspieß	14,20 €

Flammkuchen:

Flammkuchen mediterran mit Tomaten Oliven Rucola	9,70 €
*	
Flammkuchen klassisch mit Speck, Zwiebeln und Käse	9,50 €

Wagners drei Gänge Degustationsmenü

33,00 €

mit begleitenden Weinen jeweils 0,1L

1. Gang

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis mit steirischem Öl und Kürbiskernen

der Wein dazu 2021er Weißer Burgunder Kabinett feinherb

2. Gang

Seeteufelfilet im Weinblatt mit gedünstetem Mangold und Drillingen

der Wein dazu 2018er Kerner Spätlese halbtrocken

3. Gang

Apfelkräpfle im Weinteig

mit marinierten Zwetschgen und beschwipster Sahne

der Wein dazu 2019er Traminer Spätlese halbtrocken

Darf es noch was Süßes sein?

Apfelkräpfle im Weinteig

mit marinierten Zwetschgen und beschwipster Sahne

6,80 €

Eis vom Spargel- und Beerenhof Prichsenstadt

Je 150 ml Becher

- Vanille
- Haselnuss
- Schoko
- Erdbeersorbet
- Himbeersorbet
- Pistazie

4,80 €