

## 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 steirischen 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 €