

Wagner Salons

Vorspeisen

<i>Gebratene Blutwurstscheiben mit Majoran auf Radi-Radiesersalat</i>	12,90 €
<i>Filet vom Rauchmatjes mit Hausfrauensoße und Petersilienkartoffeln</i>	13,90 €
<i>Rauchlachsscheiben auf knusprigen Reiberdatschi und Ziegenkäse-Honig-Crumble</i>	15,90 €

Suppen

<i>Rinderconsommé mit Bratstrudel und Gemüsebrunoise</i>	6,90 €
<i>Tomatencremesuppe mit Garnelen-Mozzarella-Spieß</i>	7,50 €

Hauptgänge

<i>Hausgemachte Kaspressknödel mit Tegernseer Bergkäse auf Wirsinggemüse</i>	13,50 €
<i>"Joseph Wagner's Lieblinge" 2 abgebräunte Kalbsbratwürstel und Pflanzler mit Bratensaft, Rahmspinat und Petersilienkartoffeln</i>	14,90 €
<i>Gegrillte Streifen von der Jung-Pute mit winterlichen Blattsalaten in Joghurtdressing</i>	17,80 €
<i>Kalbsherz zart rosa vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter auf Röstkartoffeln und dazu Rahmwirsing</i>	19,50 €
<i>Duett von Bauernente und Spanferkelrücken mit Speckkrautsalat und Kartoffelknödel</i>	22,80 €
<i>Kabeljaufilet in der Käse-Eihülle gebacken auf Tomaten-Gemüse-Reis mit bunten Blattsalaten</i>	23,50 €
<i>Dry aged Rinderlende vom Gut Granerhof mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Marktsalaten</i>	29,50 €

Süßspeisen



<i>"Augustiner Dunkel" Zartbitterschokoladenmousse im Steinkrügerl mit Schlagobers und frischen Beeren</i>	7,50 €
<i>Duett von Topfen- und Apfelstrudel mit Vanillesoße und frischen Erdbeeren</i>	8,50 €
<i>Karamelisierter Kaiserschmarrn - ab 2 Personen im Reinderl serviert mit Rumtopf Früchten</i>	p.P. 9,50 €

Schaumweine	0,75l
Prosecco di Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Spumante Extra Dry Borgo Molino, Venetien, Italien	28,00 €
Pink Cuvée Spumante Extra Dry Borgo Molino, Venetien, Italien	29,90 €
Veuve Clicquot Champagner brut Frankreich	75,00 €
Fruchtsecco (alkoholfrei)	
rot - Apfel, Himbeer, Johannisbeere van Nahmen, Niederrhein, Deutschland	18,90 €
Weißweine	
Silvaner trocken Würzburger Stein Weingut Bürgerspital, Franken, Deutschland	28,50 €
Grüner Veltliner Steinfeder trocken Weingut Schmidl, Wachau, Österreich	28,50 €
Campo di Soglio Cantine Selva Capuzza, Lombardei, Italien	29,90 €
Lugana Azienda Ca di Frati, Lombardei, Italien	34,50 €
Sauvignon blanc "Cosmas" Weingut Kornell, Südtirol, Italien	38,50 €
Chardonnay trocken Weingut Alois Lageder, Südtirol, Italien	38,50 €
Rotweine	
Chateau La Rose Fillol Bordeaux, Frankreich	28,50 €
Spätburgunder trocken Weingut Knipser, Pfalz, Deutschland	34,50 €
Lagrein dunkel "Greif" Weingut Kornell, Südtirol, Italien	38,50 €
Blaufränkisch "Samt&Seide" Weingut Dorli Muri, Carnuntum, Österreich	42,50 €

Unsere Bierspezialitäten

AUGUSTINER Vollbier hell		0,5 l	4,50 €
AUGUSTINER Dunkel		0,5 l	4,60 €
AUGUSTINER Weißbier	Flasche	0,3 l	4,20 €
AUGUSTINER Weißbier	Flasche	0,5 l	4,70 €
AUGUSTINER Pils	Flasche	0,33 l	4,40 €
Radler		0,5 l	4,50 €
AUGUSTINER "Schnitt"			3,60 €
Clausthaler Alkoholfrei	Flasche	0,5 l	4,60 €
König Ludwig leichtes Weißbier	Flasche	0,5 l	4,70 €

Alkoholfreie Getränke

Johannisbeernektar		0,2 l	3,40 €
Orangensaft		0,2 l	3,60 €
Apfelsaft		0,2 l	3,00 €
Apfelsaftschorle		0,3 l	4,20 €
Johannisbeerschorle		0,3 l	4,95 €
Orangensaftschorle		0,3 l	4,95 €
Adelholzener naturell ohne Kohlensäure		0,25 l	3,10 €
Adelholzener classic / naturell		0,75 l	7,20 €
 koffeinhaltige Limonade mit Farbstoff		0,3 l	4,30 €
Cola Mix koffeinhaltige Limonade mit Farbstoff		0,3 l	4,30 €
Zitronenlimonade		0,3 l	3,00 €
 Orange		0,3 l	3,40 €

Heiße Getränke

Haferl Tee			2,80 €
Espresso			2,50 €
Tasse Kaffee oder coffeinfreier Kaffee			3,30 €
Tasse Cappuccino			3,30 €
Haferl Milchkaffee			3,90 €
Latte Macchiato			3,90 €
Haferl Heiße Schokolade / dunkel oder weiß			4,10 €



Spirituosen

Edelhausbrände vom Gut Granerhof		2 cl	5,90 €
----------------------------------	--	------	--------

Weine in kleinen Flaschen

Kremser Ratsherr Grüner Veltliner		0,25 l	7,90 €
Grand Sud Chardonnay		0,25 l	8,10 €
Volkacher Kirchberg - Müller-Thurgau			
Qualitätswein halbtrocken	feinherb	0,25 l	8,10 €
Kremser Ratsherr Blauer Zweigelt		0,25 l	7,90 €
Grand Sud Merlot		0,25 l	8,10 €