

d'vorspeis

Eingelegtes gegrilltes Gemüse auf Oliventapenade & Parmesanspäne	€ 5,90
Mousse von der Räucherforelle an mariniertem Vogerlsalat & frischem Kren	€ 7,90
Brotzeitbrettli für Zwei mit kaltem Braten, Presssack, Schwarzgeräuchertem, Obatzda, Griebenschmalz, Emmentaler, Landjäger & Antipasti	€ 19,90

s'suppel

Gulaschsuppe mit Brotkorb	€ 6,90 klein € 4,90
Kraftbrühe vom Weiderind mit gekräuterten Pfannkuchenstreifen	€ 5,90
Gartenkressesüppchen mit Schwarzbrot-Croûtons	€ 4,90

s'greazeig

Kleiner gemischter Salat	€ 3,90
Großer gemischter Salat	€ 6,90
» mit Hühnerbruststreifen	€ 9,90
» mit Riesengarnelen	€ 16,90
Gratinierter Ziegenkäse an Wildkräutersalat & frischen Beeren	€ 11,90

d'hauptspeis

Käsespätzle mit würzigem Bergkäse & Röstzwiebeln	€ 8,90
Schnitzel Wiener Art mit Kartoffelsticks & Preiselbeeren	€ 11,90
Kräuterrisotto mit confierten Kirschtomaten & Parmesan	€ 13,90
Zitronen-Backhendl mit Kartoffel-Vogerlsalat & Kürbiskernmayonnaise	€ 13,90
Rosa gebratene Schweinefilets auf Butterspätzle & Rahmschwammerl	€ 14,90
Rinderhüftsteak an Rosmarinkartoffeln, mit glaciertem Marktgemüse & Kräuterbutter	€ 17,90
Tagliatelle in Weißweinsauce mit Riesengarnelen, Kirschtomaten & Frühlingszwiebeln	€ 17,90
Forelle im Ganzen gebraten an Dillkartoffeln, mit Rahmkohlrabi & Mandelbutter	€ 18,90

unser schmankerl

Zwiebelrostbraten aus der Lende des Jungbullen auf Bratkartoffeln, mit Speckbohnen & Schalottenglace	€ 22,50
---	---------

d'nachspeis

Mousse von der Valrhona-Schokolade an Sauerkirschragout & Honig-Ricotta-Creme	€ 6,90
Traditioneller Kaiserschmarrn mit Cremeeis von der Bourbon- Vanille & marinierten Beeren, dazu Apfelmus & Zwetschgenröster Wartezeit: ca. 20 Minuten	€ 9,90
Käsevariation Fünf erlesene Käsesorten an Feigensenf & karamellisierten Walnüssen	€ 11,90
Hausgemachte Kuchen + Torten von unserer Konditorin. Werfen Sie einen Blick in die Auslage.	

quad zum wissen

Resche Schweinshax'n oder
Traditioneller Krustenbraten
Jeden Samstag und Sonntag
frisch aus dem Ofen.

Täglich wechselnde vegetarische und
vegane Gerichte oder Menüs
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter
nach unseren fleischlosen Alternativen.

Wir verwenden regionale Produkte:
Metzgerei Lang, Fischzucht Draxler,
Geflügel vom Bauernhof Speckner,
regionaler Jagdverband,

Feste und Feiern
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter
nach einem unverbindlichen Angebot
für Ihren feierlichen Anlass.

Aufpreis für Umbestellungen € 1,50

unser zwergalkart'n

Pfannkuchensuppe	€ 3,-
Tomatensuppe	€ 2,50
Schweineschnitzel	€ 3,-
Schweinelendchen (natur)	€ 3,-
Hähnchenbrust (natur)	€ 3,-
Backhendlstreifen	€ 3,-
Fischstäbchen	€ 3,-
Pommes	€ 2,-
Spätzle	€ 2,-
Kartoffeln	€ 2,-
Marktgemüse	€ 1,-
Penne oder Spaghetti	
» mit Tomatensoße	€ 4,-
» mit Schinken-Sahne-Soße	€ 4,-
» mit Butter	€ 3,-
Kugel Eis	€ 1,-
Schoko, Erdbeere oder Vanille	
Crêpe mit Zimt-Zucker oder Nutella	€ 3,-

Bitte erfragen Sie die enthaltenen
Allergene und Zusatzstoffe bei unseren
Servicemitarbeitern.

RESTAURANT & CAFÉ
Wastl Wirt

wos spritzig's...

Tafelwasser	0,3 l	€ 2,10
Gerolsteiner Sprudel	0,25 l	€ 2,70
	0,75 l	€ 4,90
Gerolsteiner Naturell	0,25 l	€ 2,70
	0,75 l	€ 4,90
Saftschorle	0,3 l	€ 2,80
Apfel naturtrüb, Holunder, Orange, Traube, Johannisbeere, Sauerkirschnektar	0,4 l	€ 3,30
Orangenlimonade	0,3 l	€ 3,-
Zitronenlimonade	0,3 l	€ 3,-
Spezi	0,3 l	€ 3,-
	0,4 l	€ 3,50
Cola	0,3 l	€ 3,-
afri cola ohne zucker	0,33 l	€ 3,50
Schweppes	0,2 l	€ 3,30
Tonic oder Bitter Lemon		
Eistee	0,33 l	€ 3,50

mia bringst a bier

Arcobräu Helles	0,5 l	€ 3,60
vom Fass	0,4 l	€ 3,20
	0,2 l	€ 2,40
Arcobräu Radler	0,4 l	€ 3,20
frisch gemischt	0,2 l	€ 2,40
Arcobräu Schloss Dunkel	0,5 l	€ 3,60
vom Fass	0,4 l	€ 3,20
	0,2 l	€ 2,40

wos warm's...

Kaffee Creme		€ 2,30
Kaffee Creme entkoffeiniert		€ 2,30
Kännchen Kaffee Creme		€ 4,20
Cappuccino	Regular	€ 3,20
	Grande	€ 4,50
Espresso	Regular	€ 2,50
	Doppio	€ 4,50
Espresso Macchiato		€ 2,90
Latte Macchiato		€ 3,90
Milchkaffee		€ 4,20
Heiße Schokolade		€ 4,-
Glas Tee	0,2 l	€ 2,30
Schwarzer Tee, Grüner Tee, Kräutertee, Hagebuttentee, Pfefferminztee, Früchtetee		
Glühwein		€ 3,50
Jägertee		€ 4,20
Tee mit Rum		€ 3,90

Arcobräu Pils	0,4 l	€ 3,70
vom Fass	0,2 l	€ 2,50
Arcobräu Hefeweizen	0,5 l	€ 3,80
vom Fass	0,3 l	€ 3,20
Arcobräu Leichtes Weizen	0,5 l	€ 3,80
Arcobräu Dunkles Weizen	0,5 l	€ 3,80
Alkoholfreies Helles	0,5 l	€ 3,60
Alkoholfreies Weizen	0,5 l	€ 3,80

...oda doch a glaserl wein?

weiß

Weinschorle weiß oder rot	0,3 l	€ 3,50
Pfälzer Tropf Müller-Thurgau	0,1 l	€ 2,70
Qualitätswein best. Anbaugebiete WG Decker Landau halbtrocken Pfalz	0,2 l	€ 4,30
Wachauer Flohaxn Grüner Veltliner	0,1 l	€ 2,80
Österreich. Qualitätswein Erz.-Abf. Domäne Wachau trocken Österreich	0,2 l	€ 4,40
Schlossberg Silvaner	0,1 l	€ 2,90
Qualitätswein best. Anbaugebiete Fürstlich Castell'sches Domänenamt trocken Franken	0,2 l	€ 4,70

rosé

Wachauer Zweigelt Rosé	0,1 l	€ 2,90
Qualitätswein aus besten Grand-Cru-Lagen der Wachau Erz.-Abf. Domäne Wachau trocken Österreich	0,2 l	€ 4,70

rot

Sapore del Dottore Merlot delle Venezie	0,1 l	€ 2,90
Prädikatswein I.G.T. Imbottigliato dall'Azienda trocken Italien	0,2 l	€ 5,-
Wachauer Blauer Zweigelt	0,1 l	€ 2,80
Qualitätswein aus besten Grand-Cru-Lagen der Wachau Erz.-Abf. Domäne Wachau trocken Österreich	0,2 l	€ 4,50
Turmfalke Dornfelder	0,1 l	€ 3,-
Dt. Qualitätswein Peter Mertes KG Weinkellerei lieblich Deutschland	0,2 l	€ 4,90

Bitte erfragen Sie den jeweiligen Jahrgang bei unseren Servicemitarbeitern.

a schnapslerl bitte

Obstler 40 Vol. %	2 cl	€ 3,10
Williamsbirne 40 Vol. %	2 cl	€ 4,50

RESTAURANT & CAFÉ
Wastl Wirt