



Vorspeisen

Lauwarmer Rösti
mit Gurkencarpaccio
und Mangochutney € 6,90

Gebratener Saibling
auf Kohlrabisalat mit Speck
und Weißbier-Vinaigrette € 8,20

Gebackenes Kalbsbries mit mariniertem Chicoree
und Sauce Remoulade € 8,50



Suppen

Tomatensuppe
mit Basilikum-Mousse € 4,50

Cremige Parmesansuppe
mit Filo-Parma-Röllchen € 4,90

Bunte Fischsuppe mit Gemüse
und frischen Kräutern € 5,90



Vegan

Veganes Risotto mit buntem Gemüse
und frischen Gartenkräutern € 9,50

„Pasta Verdure“
Vegane Tagliatelle mit Aubergine, Zucchini,
Paprika und Pinienkernen € 12,90

Vegane Ravioli mit Brokkolifüllung
und Tomatensauce € 13,50



Vegetarisch/Hausgemachte Pasta

Blumenkohltaler mit Sauerrahm-Dipp
an Sommersalat € 9,90

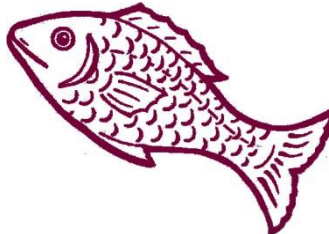
Hausgemachte Spaghetti mit Basilikum-Pesto
und gehobelten Hartkäsespänen € 11,50

Gebratene Polenta-Schnitten mit Ziegenkäse überbacken,
Rahmchampignons und buntem Salat € 11,90

Tortellini mit Schafskäsefüllung
und Balsamico-Gemüse € 13,90



Fisch



Regenbogenforelle „Müllerin“ mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln	€ 14,90
Saiblingsfilet vom Grill auf rahmigem Blattspinat mit Egerlingen und hausgemachten Gnocchi	€ 16,90
In Butter sanft gebratener Heilbutt an frischen Kräutern mit glasierten Lauchzwiebeln und Oliven-Risotto	€ 22,50

Fleisch

„Altstadt-Cordon Bleu“, gefüllt mit rohem Schinken, Pfirsich, Bavaria Blu und Bratkartoffeln	€ 12,90
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Nusskruste an buntem Salat und saisonalem Fruchtdressing	€ 14,50
„Bierkutscher Pfandl“, Schweinefiletmedaillons in Zwiebel-Speck-Weißbiersauce, dazu Fingernudeln und Brokkoli	€ 14,50
Kalbsleber „Berliner Art“ mit frischen Röstzwiebeln, Apfelringen und Kartoffelpüree	€ 14,90
Rostbraten von der bayerischen Rinderlende mit Röstzwiebeln, knusprigem Parmesanknödel und buntem Pfannengemüse	€ 18,50
Mariniertes Lammhüftsteak, rosa gebraten, buntes Paprikagemüse und Kartoffeltaler (Zubereitungszeit ca. 20 min)	€ 19,80



Dessert

Quark-Limetten-Parfait mit karamellisierter Ananas € 6,90

Soufflierter Palatschinken gefüllt mit fruchtiger Marmelade der Saison und hausgemachtem Riesling-Eis (Zubereitungszeit ca. 15-20min) € 7,20

Lauwarmer Schokokuchen an marinierten Früchten und Himbeersorbet € 7,90



Salat

„Wagner's“

Bunte Salate der Saison mit gebratenen Hähnchenstreifen und frischen Früchten € 10,90

„Donau“

Knackige Sommersalate mit roten Zwiebelringen und hausgeräucherter Regenbogenforelle € 11,50

„Mediterran“

Bunter Eisbergsalat mit Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Baguette € 11,90

Beilagensalat € 3,90

Die Salate werden wahlweise serviert mit:
Kräutervinaigrette, Joghurtdressing, Balsamico bianco/modena, Olivenöl

All unsere Speisen enthalten Spuren sämtlicher kennzeichnungspflichtiger Allergene.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.
Unser kompetentes Küchenteam berät Sie gerne.