

der wastl wirt a waschechter bayer

Was wäre ein Wirtshaus ohne Menschen, die es mit Leben füllen.

Da ist zum einen unser Team, das *wir* in Wirt, das vor und hinter den Kulissen Großartiges vollbringt. Dort wo frisches Engagement auf die richtige Portion Erfahrung trifft.

Zum anderen sind das Sie, unser Gast, oder besser: unsere Gäste, die lachen, plaudern, die Gläser heben und den Wastl Wirt erst zu einem Ort machen, wo man gerne hinget und verweilt.

Jeder Gast liegt uns am Herzen und wir sorgen gerne für Ihr leibliches Wohl. Das ist typisch bayerisch und darum bemühen wir uns, Ihnen ein urtypisches Wirtshausenerlebnis zu bieten.

Bayerische Gastlichkeit ist unser oberstes Gebot, und zwar kein aufgesetztes, sondern ein ehrliches. So ehrlich wie unsere Küche, eine heimatverbundene und gutbürgerliche Küche, mit einem Hauch Finesse gewürzt. Das spüren unsere Gäste am eigenen Leib und kommen gerne wieder.

In diesem Sinne: Hereinspaziert, herzlich willkommen beim Wastl Wirt.

über uns

herzlich / willkommen

creda

Wir wollen nachhaltig arbeiten und die Region stärken. Deshalb verwenden wir bevorzugt regionale, lokale und saisonale Produkte.



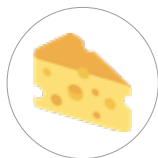
Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Lang in Bad Birnbach.

Geflügel kaufen wir unter anderem beim Bauernhof Speckner in Triftern ein.



Wild bekommen wir von hiesigen Jägern und vom örtlichen Jagdverband.

Süßwasserfische wie Forelle, Zander und Saibling erhalten wir von der Fischzucht Draxler in Afham.



Käse bekommen wir von der Hofkäserei Heindl in Fürstenzell.

Obst und Gemüse beziehen wir von Fruchte Braun, der bevorzugt bei hiesigen Bauern einkauft.



Eier erhalten wir von glücklichen Hühnern vom Bauernhof Riedl in Fürstenzell.

Honig kaufen wir beim Imkermeister Biermeier in Bad Birnbach.



Warme Küche À la carte genießen.	durchgehend von 11:30 bis 21:00 Uhr
Vegetarische und vegane Gerichte Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach unseren fleischlosen Alternativen. Auch als Menü.	täglich wechselnd
Hax´n oder Krustenbraten Resche Hax´n oder traditioneller Krustenbraten frisch aus dem Ofenrohr.	immer samstags und sonntags
Feste und Feiern Fragen Sie uns nach einem unverbindlichen Angebot für Ihren feierlichen Anlass.	wann es was zu feiern gibt

angebot

Herbst – bunt und wild Themen-Speisekarte mit saisonalen Gerichten	September bis November
Wildwochen Wir bitten um Reservierung.	25. Oktober bis 7. November
St.-Martins-Ganserl Wir bitten um Reservierung.	10. bis 14. November nur abends
Winter – kräftig und deftig Themen-Speisekarte mit saisonalen Gerichten	Dezember bis Januar
Adventsmenü Wir bitten um Reservierung.	Adventssonntage
Weihnachtsmenü Wir bitten um Reservierung.	Heiligabend 1. und 2. Feiertag
Silvesterparty Starten Sie mit uns kulinarisch ins neue Jahr.	Silvester

aktion

Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern.

Eingelegtes gegrilltes Gemüse
auf Oliventapenade und Parmesanspänen € 5,90

Mousse von der Räucherforelle
an mariniertem Vogersalat und frischem Kren € 7,90

vorspeise

Gulaschsuppe € 6,90
mit Brotkorb klein € 4,90

suppe

Kraftbrühe vom Weiderind € 5,90
mit gekräuterten Pfannkuchenstreifen

Gartenkressesüppchen € 4,90
mit Schwarzbrot-Croûtons

Salat vom Buffet € 4,90

Großer gemischter Salat € 6,90

...mit Hühnerbruststreifen € 9,90

...mit Riesengarnelen € 16,90

Gratinierter Ziegenkäse € 12,90

an Wildkräutersalat und frischen Beeren,
mit Honig vom Imkermeister

salat

veggie

- Käsespätzle € 8,90
mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln
- Kräuterrisotto € 13,90
mit confierten Kirschtomaten und Parmesan

Schnitzel Wiener Art € 11,90
mit Kartoffelsticks und Preiselbeeren

Zitronen-Backhendl € 14,90
mit Kartoffel-Vogersalat und Kürbiskernmayonnaise

Rosa gebratene Schweinefilets € 16,90
auf Butterspätzle und Rahmschwammerl

Rinderhüftsteak € 17,90
an Rosmarinkartoffeln,
mit glaciertem Marktgemüse und Kräuterbutter

Zwiebelrostbraten aus der € 22,90
Lende des Jungbullens
auf Bratkartoffeln, mit Speckbohnen und Schalottenglace

fleisch

fisch

Tagliatelle in Weißweinsoße € 18,90
mit Riesengarnelen, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln

Forelle im Ganzen gebraten € 19,90
an Dillkartoffeln, mit Rahmkohlrabi und Mandelbutter

/ hauptgerichte

Mousse von der Valrhona-Schokolade € 6,90
an Sauerkirschragout und Honig-Ricotta-Creme

Traditioneller Kaiserschmarrn € 9,90
mit Cremeeis von der Bourbon-Vanille und marinierten
Beeren, dazu Apfelmus und Zwetschgenröster
Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

süßes

käse

Käsevariation € 13,90
Fünf erlesene Käsesorten aus der Hofkäserei Haindl
an Feigensenf und karamellisierten Walnüssen

Bayerischer Wurstsalat € 7,90
mit frischen Zwiebeln im Essigsud

Brotzeitbrett € 9,90
Kalter Braten, Presssack, Schwarzgeräuchertes, pro Person
Obatzda, Griebenschmalz, Emmentaler,
Landjäger und Antipasti, mit Brotkorb

Bayerische Brotvariation € 14,90
Käse-, Wurst- und Tomatenbrot mit Salatbouquet

brotzeit

Unsere hausgemachten Kuchen und Torten finden Sie in der Auslage.

wasser

Tafelwasser	0,3l	€ 2,10
Gerolsteiner Sprudel	0,25l	€ 2,70
	0,75l	€ 4,90
Gerolsteiner Naturell	0,25l	€ 2,70
	0,75l	€ 4,90

Orangenlimonade	0,3l	€ 3,-
Zitronenlimonade	0,3l	€ 3,-
Spezi	0,3l	€ 3,-
	0,4l	€ 3,50
Cola	0,3l	€ 3,-
afri cola ohne zucker	0,33l	€ 3,50
Schweppes Tonic/Bitter Lemon	0,2l	€ 3,30
Eistee	0,33l	€ 3,50

spezi & co

safft

Säfte	0,2l	€ 2,70
Apfel naturtrüb, Holunder, Orange, Traube, Johannisbeere, Sauerkirschnektar		
Saftschorle	0,3l	€ 2,80
	0,4l	€ 3,30

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,-

kaffee

tee

Glas Tee	0,2l	€ 2,30
Schwarzer Tee, Grüner Tee, Kräutertee, Hagebuttentee, Pfefferminztee, Früchtetee		
Jägertee		€ 4,20
Tee mit Rum		€ 3,90
Glühwein		€ 3,50

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
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

vom Fass

flasche

Arcobräu Leichtes Weizen	0,5 l	€ 3,80
Arcobräu Dunkles Weizen	0,5 l	€ 3,80

Alkoholfreies Bier Hell	0,5 l	€ 3,60
Alkoholfreies Weizen	0,5 l	€ 3,80

0,0%

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

weiß

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

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

rot

Bitte erfragen Sie den jeweiligen Jahrgang bei unseren Servicemitarbeitern.

weiß

Staatlicher Hofkeller / Bacchus Qualitätswein best. Anbaugebiete / Erz.-Abf. Staatl. Hofkeller Würzburg / halbtrocken / Franken	0,75 l	€ 22,-
Sommeracher Katzenkopf / Silvaner Qualitätswein best. Anbaugebiete / Erz.-Abf. WG Sommerach / trocken / Franken	0,75 l	€ 22,50
Durbacher Klingelberger / Riesling Qualitätswein best. Anbaugebiete Erz.-Abf. WG Durbach / trocken / Baden	0,75 l	€ 22,-
Respiz-Hof Granit / Chardonnay Qualitätswein best. Anbaugebiete Erz.-Abf. Respiz-Hof Kölbl / trocken / Österreich	0,75 l	€ 22,50
Kremser Sandgrube / Grüner Veltliner Österreichischer Qualitätswein Erz.-Abf. Winzer Krems / trocken / Österreich	0,75 l	€ 23,-
Welmoed / Sauvignon Blanc Erz.-Abf. W. O. Stellenbosch / trocken / Südafrika	0,75 l	€ 28,50
Moscato Giallo / Goldmuskatella Qualitätswein DOC W. G. Kurtatsch-Südtirol / lieblich / Italien	0,75 l	€ 29,50

Oberbergener Bassgeige / Spätburgunder Weißherbst Kabinett / Prädikatswein Erz.-Abf. WG Oberbergen / halbtrocken / Baden	0,75 l	€ 22,50
---	--------	---------

rot

Bitte erfragen Sie den jeweiligen Jahrgang bei unseren Servicemitarbeitern.

Durbacher Kochberg / Spätburgunder Qualitätswein best. Anbaugebiete Erz.-Abf. WG Durbach / trocken / Baden	0,75 l	€ 22,-
Ried Römerstein / Blaufränkisch Qualitätswein best. Anbaugebiete Erz.-Abf. Salzl Seewinklhof / halbtrocken / Österreich	0,75 l	€ 23,-
Sapore del Dottore / Merlot delle Venezie Prädikatswein I.G.T. / Imbottigliato dall'Azienda trocken / Italien	0,75 l	€ 24,-
Kremser Sandgrube St. Severin / Blauer Zweigelt Österreichischer Qualitätswein Erz.-Abf. Winzer Krems / trocken / Österreich	0,75 l	€ 25,-
Vier Jahreszeiten / Cabernet Sauvignon Deutscher Qualitätswein Erz.-Abf. Vier Jahreszeiten / trocken / Pfalz	0,75 l	€ 27,-

<i>sekt</i>	Hausmarke	0,75 l	€ 24,50
	Sektkellerei J. Oppmann AG / Würzburg	0,2 l	€ 8,50
	Schaumwein „Wunsch-Secco“ Deutscher Qualitätsschaumwein / trocken	0,75 l	€ 19,-

Bitte erfragen Sie den jeweiligen Jahrgang bei unseren Servicemitarbeitern.

	Grand Dame	10 cl	€ 4,50		Amaretto 25 Vol. %	2 cl	€ 3,-	
	Sherry medium/dry	5 cl	€ 5,-		Grand Marnier 40 Vol. %	2 cl	€ 4,10	
<i>aperitif</i>	Martini Bianco/Rosso/Extra Dry	5 cl	€ 3,80	<i>likör</i>	Cointreau 40 Vol. %	2 cl	€ 4,10	
	Campari mit Orange/Soda	5 cl	€ 5,20		Baileys 17 Vol. %	4 cl	€ 4,50	
	Campari + Sekt	10 cl	€ 4,80		Frangelico 20 Vol. %	2 cl	€ 3,50	
	Aperol Spritz mit Prosecco/Wein	0,25 l	€ 5,50		Marillenlikör 25 Vol. %	2 cl	€ 4,50	
	Lillet Wildberry	0,25 l	€ 5,80		Haselnusslikör	2 cl	€ 4,50	
	Prosecco	10 cl	€ 3,60		Asbach Uralt 38 Vol. %	2 cl	€ 3,50	<i>cognac</i>
	Sekt Hausmarke, trocken	10 cl	€ 3,80	<i>sekt</i>	Hennessey 40 Vol. %	2 cl	€ 4,80	
	Kir Royal Sekt mit Cassis	10 cl	€ 4,50		Remy Martin 40 Vol. %	2 cl	€ 4,80	
	Obstler 40 Vol. %	2 cl	€ 3,10	<i>schnaps</i>	Wodka 40 Vol. %	4 cl	€ 4,20	
	Williamsbirne 40 Vol. %	2 cl	€ 4,50		Bärwurz 40 Vol. %	2 cl	€ 2,90	
<i>obstbrand</i>	Zwetschge 40 Vol. %	2 cl	€ 3,80		Malteser Aquavit 40 Vol. %	2 cl	€ 2,90	
	Wachauer Marillenbrand 40 Vol. %	2 cl	€ 4,50		Doornkaart 38 Vol. %	2 cl	€ 2,70	
	Himbeergeist 40 Vol. %	2 cl	€ 4,-	Jägermeister 35 Vol. %	2 cl	€ 3,50		
	Grappa di Gavi	2 cl	€ 4,50	Fernet Branca 42 Vol. %	2 cl	€ 3,50	<i>bitter</i>	
	Calvados Gilbert	2 cl	€ 4,50	Blutwurz 50 Vol. %	2 cl	€ 3,60		
					Ramazzotti 30 Vol. %	4 cl	€ 4,90	