

# 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

cega

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



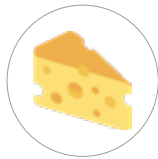
Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Sehr in Pocking und der Metzgerei Lang in Bad Birnbach.

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



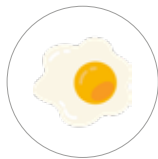
Wild bekommen wir von hiesigen Jägern und vom örtlichen Jagdverband.

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



Käse bekommen wir von der Hofkäserei Heindl in Fürstenzell.

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



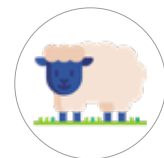
Eier erhalten wir von glücklichen Hühnern vom Bauernhof Riedl in Fürstenzell.

Honig kaufen wir beim Imkermeister Biermeier in Bad Birnbach.



Büffel Fleisch bekommen wir vom Irshamer Wasserbüffel in Fürstenzell. Fragen Sie nach unserem Tagesangebot.

Osterlämmer bekommen wir von der Kamerunschafzucht Eder aus Dietersburg.



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*

Maibock-Essen Maibock aus der regionalen Jagd.	15. bis 31. Mai
Spargel-Essen Frischer Spargel aus regionalem Anbau.	Mai bis Juni
Sommer – leicht und fruchtig Themen-Speisekarte mit saisonalen Gerichten	Juni bis August
Spanferkel-Essen Wir bitten um Reservierung.	im Juni
Ripperl-Essen Wir bitten um Reservierung.	immer Mittwochs im Juli und August
Sommer-BBQ mit Live-Cooking Kulinarisches vom Grill.	bei gutem Wetter im Juli
Steak-Sommer-Spezial Feinstes Fleisch.	im Sommer

*aktion*

Eingelegtes gegrilltes Gemüse  
auf Oliventapenade und Parmesanspänen € 6,90

Mousse von der Räucherforelle  
an mariniertem Vogerlsalat und frischem Kren € 8,90

*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

Große AktiVital Salatbowl € 11,90

...mit Hühnerbruststreifen € 14,90

...mit Riesengarnelen € 18,90

Gratinierter Ziegenkäse € 14,90

an Wildkräutersalat und frischen Beeren,  
mit Honig vom Imkermeister

*salat*

Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern.

vorspeise / salat

*vegie*

- Käsespätzle € 8,90  
mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln
- Kräuterrisotto € 15,90  
mit confierten Kirschtomaten und Parmesan

Schnitzel Wiener Art € 12,90  
mit Kartoffelsticks und Preiselbeeren

Gekräuterte Strozzapreti € 13,90  
im Bergkäse-Bauernspeck-Soßerl

Zitronen-Backhendl € 16,40  
mit Kartoffel-Vogersalat und Kürbiskernmayonnaise

Rosa gebratene Schweinefilets € 17,90  
auf Butterspätzle und Rahmschwammerl

Rinderhüftsteak € 21,90  
an Rosmarinkartoffeln,  
mit glaciertem Marktgemüse und Kräuterbutter

**Empfehlung des Küchenchefs**

Zwiebelrostbraten aus der € 25,90  
Lende des Jungbullen  
auf Bratkartoffeln, mit Speckbohnen und Schalottenglace

*fleisch*

*fisch*

Tagliatelle in Weißweinsauce € 19,90  
mit Riesengarnelen, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln

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

Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern.

*/* hauptgerichte

Mousse von der Valrhona-Schokolade € 7,90  
an Sauerkirschragout und Honig-Ricotta-Creme

Traditioneller Kaiserschmarrn € 11,90  
mit Cremeeis von der Bourbon-Vanille und marinierten  
Beeren, dazu Apfelmus und Zwetschgenröster  
*Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten*

süßes

Hausgemachte Kuchen und Torten  
Süße Leckereien aus unserer Pâtisserie  
finden Sie in unserer Kuchenvitrine.

käse

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

Currywurst vom Irshamer Wasserbüffel € 10,90  
mit Kartoffelsticks

Bayerischer Wurstsalat € 8,90  
mit frischen Zwiebeln im Essigsud

Brotzeitbrett (ab 2 Personen) € 9,90  
Kalter Braten, Presssack, Schwarzgeräuchertes, pro Person  
Obatzda, Griebenschmalz, Emmentaler,  
Landjäger und Antipasti, mit Brotkorb

brotzeit

Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern.

*wasser*

Tafelwasser	0,3 l	€ 2,20
Adelholzener Classic	0,25 l	€ 2,90
spritzig	0,75 l	€ 4,90
Adelholzener Naturell	0,25 l	€ 2,90
ohne Kohlensäure	0,75 l	€ 4,90

Orangenlimonade	0,3 l	€ 3,40
Zitronenlimonade	0,3 l	€ 3,40
Spezi	0,3 l	€ 3,40
	0,4 l	€ 3,90
Cola	0,3 l	€ 3,40
afri cola ohne zucker	0,33 l	€ 3,70
Schweppes Tonic/Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,70
Eistee	0,33 l	€ 3,70

*spezi & co*

*safft*

Säfte	0,2 l	€ 2,90
Apfel naturtrüb, Holunder, Orange, Traube, Johannisbeere, Sauerkirschnektar		
Saftschorle	0,3 l	€ 3,10
	0,4 l	€ 3,70

Kaffee Creme		€ 2,60
Kaffee Creme entkoffeiniert		€ 2,60
Kännchen Kaffee Creme		€ 4,90
Cappuccino	Regular	€ 3,50
	Grande	€ 4,60
Espresso	Regular	€ 2,80
	Doppio	€ 4,90
Espresso Macchiato		€ 3,90
Latte Macchiato		€ 4,40
Milchkaffee		€ 4,40
Heiße Schokolade		€ 4,20

*kaffee*

*tee*

Glas Tee	0,2l	€ 2,60
Schwarzer Tee, Grüner Tee, Kräutertee, Hagebuttentee, Pfefferminztee, Früchtetee		
Jägertee		€ 4,40
Tee mit Rum		€ 4,40
Glühwein		€ 4,40



Arcobräu Helles	0,5l	€ 4,20
vom Fass	0,4l	€ 3,80
	0,2l	€ 3,-
Arcobräu Radler	0,4l	€ 3,80
	0,2l	€ 3,-
Arcobräu Schloss Dunkel	0,5l	€ 4,20
vom Fass	0,4l	€ 3,80
	0,2l	€ 3,-
Arcobräu Pils	0,4l	€ 4,-
vom Fass	0,2l	€ 2,90
Arcobräu Hefeweizen	0,5l	€ 4,40
vom Fass	0,3l	€ 3,80

*vom fass*

*flasche*

Arcobräu Leichtes Weizen	0,5l	€ 4,40
Arcobräu Dunkles Weizen	0,5l	€ 4,40

Alkoholfreies Bier Hell	0,5l	€ 4,20
Alkoholfreies Weizen	0,5l	€ 4,40

*0,0%*

Weinschorle weiß/rot	0,3 l	€ 3,50
Pfälzer Tropf / Müller-Thurgau	0,1 l	€ 2,90
Qualitätswein best. Anbaugebiete WG Decker Landau / halbtrocken / Pfalz	0,2 l	€ 4,90
Wachauer Flohaxn / Grüner Veltliner	0,1 l	€ 3,20
Österreichischer Qualitätswein Erz.-Abf. Domäne Wachau / trocken / Österreich	0,2 l	€ 4,90
Schlossberg / Silvaner	0,1 l	€ 3,40
Qualitätswein best. Anbaugebiete / Fürstlich Castell'sches Domänenamt / trocken / Franken	0,2 l	€ 5,20

*weiß*

*rosa*

Wachauer / Zweigelt Rosé	0,1 l	€ 3,20
Qualitätswein aus besten Grand-Cru-Lagen der Wachau Erz.-Abf. Domäne Wachau / trocken / Österreich	0,2 l	€ 5,20

Sapore del Dottore / Merlot delle Venezie	0,1 l	€ 3,10
Prädikatswein I.G.T. / Imbottigliato dall'Azienda trocken / Italien	0,2 l	€ 5,20
Wachauer / Blauer Zweigelt	0,1 l	€ 3,-
Qualitätswein aus besten Grand-Cru-Lagen der Wachau Erz.-Abf. Domäne Wachau / trocken / Österreich	0,2 l	€ 5,-
Turmfalke / Dornfelder	0,1 l	€ 3,10
Deutscher Qualitätswein / Peter Mertes KG Weinkellerei / lieblich / Deutschland	0,2 l	€ 5,20

*rosa*

Bitte erfragen Sie den jeweiligen Jahrgang bei unseren Servicemitarbeitern.

*weiß*

Fünf Freunde / Bacchus Deutscher Qualitätswein / Weingut Zur Schwane / halbtrocken / Franken	0,75 l	€ 23,-
Sommeracher Katzenkopf / Silvaner Qualitätswein best. Anbaugebiete / Erz.-Abf. WG Sommerach / trocken / Franken	0,75 l	€ 24,-
Durbacher Klingelberger / Riesling Qualitätswein best. Anbaugebiete Erz.-Abf. WG Durbach / trocken / Baden	0,75 l	€ 23,50
Respiz-Hof Granit / Chardonnay Qualitätswein best. Anbaugebiete Erz.-Abf. Respiz-Hof Kölbl / trocken / Österreich	0,75 l	€ 25,-
Hallodri / Grüner Veltliner Österreichischer Qualitätswein Helenental Kellerei / trocken / Österreich	0,75 l	€ 24,50
Moscato Giallo / Goldmuskatella Qualitätswein DOC W. G. Kurtatsch-Südtirol / lieblich / Italien	0,75 l	€ 30,50

Springinkerl / Rosé Österreichischer Qualitätswein Helenental Kellerei / trocken / Österreich	0,75 l	€ 23,50
---	--------	---------

*rosé*

Bitte erfragen Sie den jeweiligen Jahrgang bei unseren Servicemitarbeitern.

Durbacher Kochberg / Spätburgunder Qualitätswein best. Anbaugebiete Erz.-Abf. WG Durbach / trocken / Baden	0,75 l	€ 23,50
Ried Römerstein / Blaufränkisch Qualitätswein best. Anbaugebiete Erz.-Abf. Salzl Seewinkelhof / halbtrocken / Österreich	0,75 l	€ 24,50
Feschak / Zweigelt Österreichischer Qualitätswein Helenental Kellerei / trocken / Österreich	0,75 l	€ 26,50
Vier Jahreszeiten / Cabernet Sauvignon Deutscher Qualitätswein Erz.-Abf. Vier Jahreszeiten / trocken / Pfalz	0,75 l	€ 28,-

<i>sekt</i>	Hausmarke	0,75 l	€ 25,50
	Sektkellerei J. Oppmann AG / Würzburg	0,2 l	€ 9,-
	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	€ 5,50		Baileys 17 Vol. %	4 cl	€ 4,50	
	Aperol Spritz mit Prosecco/Wein	0,25 l	€ 6,20		Frangelico 20 Vol. %	2 cl	€ 3,50	
	Hugo	0,25 l	€ 6,20		Marillenlikör 25 Vol. %	2 cl	€ 4,50	
	Lillet Wildberry	0,25 l	€ 6,50		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	
<i>obstbrand</i>	Obstler 40 Vol. %	2 cl	€ 3,10	<i>schnaps</i>	Wodka 40 Vol. %	4 cl	€ 4,20	
	Williamsbirne 40 Vol. %	2 cl	€ 3,90		Bärwurz 40 Vol. %	2 cl	€ 2,90	
	Zwetschge 40 Vol. %	2 cl	€ 3,50		Malteser Aquavit 40 Vol. %	2 cl	€ 2,90	
	Wachauer Marillenbrand 40 Vol. %	2 cl	€ 3,90		Doornkaart 38 Vol. %	2 cl	€ 2,70	
	Himbeergeist 40 Vol. %	2 cl	€ 3,90		Jägermeister 35 Vol. %	2 cl	€ 3,50	
	Kirschwasser 40 Vol. %	2 cl	€ 3,90	Fernet Branca 42 Vol. %	2 cl	€ 3,50	<i>bitter</i>	
	Grappa di Gavi	2 cl	€ 4,50	Blutwurz 50 Vol. %	2 cl	€ 3,60		
	Calvados Gilbert	2 cl	€ 4,50	Ramazotti 30 Vol. %	4 cl	€ 4,90		