

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.



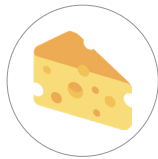
Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Sehr in Pocking und der Metzgerei Lang in Bad Birnbach.

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



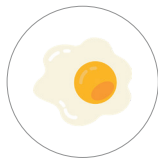
Wild bekommen wir von hiesigen Jägern und vom örtlichen Jagdverband.

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



Käse bekommen wir von regionalen Molkereien.

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



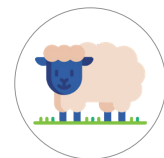
Eier erhalten wir von glücklichen Hühnern vom Bauernhof Riedl in Fürstzell.

Honig kaufen wir beim Imkermeister Biermeier in Bad Birnbach.



Brot, Brezen und Brötchen liefert uns die Bäckerei Wagner in Ruhstorf täglich frisch.

Osterlämmer bekommen wir von der Kamerunschafzucht Eder aus Dietersburg.



<p>Warme Küche À la carte genießen.</p>	<p>Durchgehend von 11:30 bis 21:00 Uhr</p>
<p>Vegetarische und vegane Gerichte Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach unseren fleischlosen Alternativen. Auch als Menü.</p>	<p>Täglich wechselnd</p>
<p>Hax´n oder Krustenbraten Resche Hax´n oder traditioneller Krustenbraten frisch aus dem Ofenrohr.</p>	<p>Immer samstags und sonntags</p>
<p>Gemischte Braten im Reindl Ab vier Personen.</p>	<p>Auf Vorbestellung</p>
<p>Feste und Feiern Fragen Sie uns nach einem unverbindlichen Angebot für Ihren feierlichen Anlass.</p>	<p>Wann es was zu feiern gibt</p>

angebot

Eingelegtes gegrilltes Gemüse € 8,90
auf Oliventapenade und Parmesanspänen

Mousse von der Räucherforelle € 9,90
an mariniertem Vogerlsalat und frischem Kren

vorspeise

Gulaschsuppe € 5,90
mit Brotkorb

suppe

Kraftbrühe vom Weiderind € 5,90
mit gekräuterten Pfannkuchenstreifen

Kartoffelcremesuppe € 5,90
mit frisch gehackten Kräutern

Salat vom Buffet € 5,40

AktiVital Salat € 13,90
...mit Backhendlstreifen

...mit Riesengarnelen € 19,90

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

veggie

- Käsespätzle € 9,90
mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln
- Kräuterrisotto € 16,90
mit confierten Kirschtomaten und Parmesan

Schnitzel Wiener Art € 14,90
mit Kartoffelsticks und Preiselbeeren Kleine Portion € 9,90

Gekräuterte Strozzapreti € 14,90
im Bergkäse-Bauernspeck-Soßerl

Zitronen-Backhendl € 16,90
mit Kartoffel-Vogersalat und Kürbiskernmayonnaise

Saftige Spareribs vom Strohschwein € 16,90
mit gebackenen Kartoffelspalten und zweierlei Dip

Rosa gebratene Schweinefilets € 18,40
auf Butterspätzle und Rahmschwammerl

Rinderhüftsteak € 23,-
an Rosmarinkartoffeln,
mit glaciertem Marktgemüse und Kräuterbutter

Empfehlung des Küchenchefs

Zwiebelrostbraten aus der € 27,-
Lende des Jungbullens
auf Bratkartoffeln, mit Speckbohnen und Schalottenglace

fisch

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

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

fleisch

Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern.

/ hauptgerichte

Mousse von der Valrhona-Schokolade € 8,90
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 € 11,90
Fünf erlesene Käsesorten aus der Region
an Feigensenf und karamellisierten Walnüssen

Currywurst vom heimischen Weiderind € 11,-
mit Kartoffelsticks

Bayerischer Wurstsalat € 9,90
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.