

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

Bayerisches Trio € 8,50
Erdäpfelkas, Obatzda und Griebenschmalz mit Gebäck

vorspeise

Gulaschsuppe € 6,90
mit Brot

suppe

Rinderkraftbrühe € 5,90
...mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch
...mit Leberknödel und Gemüsestreifen

Salat vom Buffet € 5,40

AktiVital Salat € 13,90
mit gebratenen Hähnchenstreifen und Kräutermarinade

salat

Bayerischer Wurstsalat € 9,90
mit Essiggurken, gekochtem Ei und Schnittlauch

brotzeit

Brotzeitbrett € 11,90
Kalter Braten, Presssack, Geräuchertes, Landjäger,
Obatzda, Griebenschmalz, Emmentaler und Brot

Käseauswahl € 12,90
Fünf Käsesorten aus der Region
mit Feigensenf und karamellisierten Walnüssen

Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern.

vorspeise / salat / brotzeit

veggie

Käsespätzle € 9,90
mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln

Rahmschwammerl € 11,90
mit Semmelknödel

Currywurst € 11,-
mit Pommes frites

Wastlburger vom Rind € 11,90
Rustikales Brötchen mit Bacon, Cocktailsöße,
Cheddar, Röstzwiebeln und Pommes frites

Schnitzel Wiener Art € 14,90
mit Pommes frites und Preiselbeeren

Zitronen-Backhendl € 14,90
mit Kartoffel-Vogerlsalat, Kernöl und Kürbiskernen

Jägerpfandl € 18,40
Schweinelendchen auf Schwammerlsoße mit Spätzle

Zwiebelrostbraten aus der
Lende des Jungbullen € 29,60
auf Bratkartoffeln, mit Speckbohnen
und Schalottengemüse

fleisch

dessert

Kaiserschmarrn € 11,90
mit Apfelmus oder Zwetschgenröster

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

Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern.

hauptgerichte / dessert

Montag	Holzfällersteak mit Steakhouse-Pommes, Spiegelei, Röstzwiebeln und Speck	€ 18,90
Dienstag	Krustenbraten mit Kartoffelknödel, Bayerisch Kraut und Kümmeljus	€ 15,90
Mittwoch	Kalbsleber Berliner Art mit Kartoffelpüree	€ 17,80
Donnerstag	Tafelspitz mit Kartoffelstampf und Meerrettichsoße	€ 19,60
Freitag	Forelle Müllerin mit Kartoffeln, Gemüsestreifen und Nussbutter	€ 19,90
Samstag	Surbraten mit Semmelknödel und Sauerkraut	€ 15,90
Sonntag	Schweinschaxe mit Pressknödel und Sauerkraut	€ 14,90

Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern.