

Wagner Salons

Vorspeisen

<i>Ochsenmaulsalat und Spargelspitzen in Madeira-Marinade mit roten Zwiebeln und Meerrettichspänen</i>	17,50 €
<i>Duett aus der Räucherammer zarter Fjordlachs und Matjes mit Hausfrauensauce und Reiberdatschi</i>	17,90 €
<i>Rinderconsommé mit Bratstrudel und Gemüsebrunoise</i>	7,90 €
<i>Rahmsupperl vom Stangenspargel</i>	9,90 €

Schmankerl

<i>Kleines Rahm-Beuscherl mit Wurzelgemüse und geröstetem Schwarzbrot</i>	11,90 €
<i>Kaßpressknödel mit Tegernseer Bergkäse auf Ismaninger Blaukraut und resche Zwiebeln</i>	19,90 €
<i>Kalbfleischpflanzerl mit Bratensaft und Spargel-Kartoffelsalat</i>	19,90 €
<i>Geschnetzelte Landhendlbrust "Königin Art" mit Pilzen, Spargel und Erbsen in Rahmsauce mit Butterspätzle</i>	28,90 €
<i>Duett von Bauernente und Spanferkelrücken - im Reindl serviert - mit Speck-Krautsalat und Kartoffelknödel</i>	29,90 €
<i>Gegrillte Garnelenspieße auf Spargelrahmnudeln und Zitronenschnitz</i>	31,90 €
<i>Entrecôte vom Gut Granerhof mit frischem Stangenspargel neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise</i>	38,90 €

Süßspeisen

<i>Bayerisch Creme im Weckglas mit frischen Erdbeeren und Schlagobers</i>	10,90 €
<i>Karamelisierter Kaiserschmarrn - ab 2 Personen im Reinderl serviert mit Apfelmus und Walnusseis</i>	p.P. 16,90 €