

Wagner Salons

Vorspeisen

- 563 Russische Eier auf Salatbett,
Fleischsalat, Lachsstreifen und Petersilie 16,90 €
- 551 Duett aus der Räucherammer
zarter Fjordlachs und Matjes mit Hausfrauensauce und Reiberdatschi 18,90 €
- 435 Rinderconsommé mit Bratstrudel und Gemüsebrunoise 7,90 €

Schmankerl

- 127 Kleines Rahm-Beuscherl
mit Wurzelgemüse und geröstetem Schwarzbrot 11,90 €
- 458 Kaßpressknödel mit Tegernseer Bergkäse
auf Ismaninger Blaukraut und resche Zwiebeln 19,90 €
- 167 Kalbfleischpflanzerl
mit Bratensaft und Kartoffelsalat 19,90 €
- 1347 Gegrillter Garnelenspieß und Matjesfilet,
dazu Baked Potato mit Sauerrahm, Gurke und Äpfeln 27,90 €
- 187 Geschnetzelte Landhendlbrust "Züricher Art"
mit Pilzen in Rahmsauce mit Butterspätzle 28,90 €
- 62 Duett von Bauernente und Spanferkelrücken - im Reindl serviert -
mit Speck-Krautsalat und Kartoffelknödel 29,90 €
- 614 Wagner Salons Zwiebelrostbraten
mit reschen Zwiebeln, Bratensaft und Röstkartoffel 34,90 €

Süßspeisen

- 1007 Schwarzwälder-Creme im Weckglas
Schokomousse mit Sauerkirschen und Schlagobers 10,90 €
- 1005 Karamelisierter Kaiserschmarrn - ab 2 Personen
im Reinderl serviert mit Apfelmus und Walnusseis p.P. 16,90 €