



Gasthof Wasner

BAD BIRNBACH



Speisekarte

Des gibt's vorweg



Aufschmalz'ne Brotsupp'n mit oam Kalbsbratwürschtl

Herzhafte Rindssupp'n mit Pfannkuchenstreifen oder Grießnockerl



Kloane Gangerl



Trilogie Bavarese

Obazda, Griebenschmalz, Erdäpfekas und ofenfrische Brezn

Tatar vom Rind deftig angemacht nach Wasner-Opa-Rezept,
dazua gibt's geröstetes Brot und Butter

SAURES KALBSLÜNGERL mit Semmelknödl

Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“ mit Schwenkkartoffeln

Frisch bacherne Brezn oder **2 Scheiben Hausbrot**



Aus'm Bauerngartl



Kleiner Beilagensalat mit Wasner-Dressing

Marktsalat mit Balsamico-Dressing, Brotkrustln und gerösteten Kürbiskernen

Portion Erdäpflesalat oder **Speckkrautsalat**

Knusperschnittzelsalat

von der zarten Hendlbrust mit Rösti und Kräuterdip



FRISCH
GEMISCHT



WASNER-WIRT-SALAT – Berliner song Bowl dazu große, bunte Salatschüssel mit Sprossen und vui g'sunde Sachan

WAHLWEISE MIT GEGRILTEM HENDL, LACHS ODER RINDERSTREIFEN

Wagners Klassiker



Schweinsbratl mit Reiberknödl und Speckkrautsalat extra Kruste für die Resch'n

Gekochter Tafelspitz Krensoß, Wurzelgmüas und Bratkartoffeln

½ G'FÜLLTE HAUSENTE dazua Reiberknödl und Blaukraut

¼ G'FÜLLTE HAUSENTE dazua Reiberknödl und Blaukraut



Ochsenbackerl mit Semmelknödl und Preiselbeeren

Milchkalbsleber in Butter gebraten mit Kartoffelpüree, Soß, Apfelscheiberl und Röstzwiebeln



KNUSPRIG
GUAD

Frisch aus der Wurstkuchl



BACHERNE MILZWURSCHT

mit hausg'machtem Erdäpflesalat und Preiselbeeren



Des gibt's bis 17 Uhr

Ein Paar Weißwürschtl mit Hausmacher-Senf und Brezn

Zwei Paar Schweinswürschtl mit Sauerkraut und Brot

GEBRATENER LEBERKAS mit Spiegelei und Erdäpflesalat



ZUBEREITUNG IN
DER WASNEREI



Auf offener Flamme zubereitet



Rinderlende, gut gereift und marmoriert

Gegrillte Hendlbrust, gegrilltes Lachsfilet oder Zanderfilet



DAZU SERVIEREN WIR GRILLGEMÜSE, KRÄUTERBUTTER
UND EINE OFENKARTOFFEL MIT SAUERRAHMDIP



Burger



HAUS-
GMACHT

Wasners Hausburger (200 g)

bestes Rindfleischpflanzerl im rustikalen Brot mit Emmentaler, Bacon, Zwiebeln, Gurke und Dip, dazua Hauspommes

CHEFKOCH BURGER

herzhaft mariniertes Schweiners, butterweich, mit BBQ-Soß und frischem Grünzeug im Brioche Bun, dazua Hauspommes



Des dauert a bisserl länger



Zwiebelrostbraten

vom Jungbullen mit Röstzwiebeln, Soß und Bratkartoffeln

Zartes Rinderfilet (250g) vom Jungbullen mit Pfefferrahmsoß, Speckbohnen und Erdäpfeschwanzerl

Cordon bleu g'füllt mit Kas und Schinken aus der hauseigenen Metzgerei, dazua Preiselbeeren und Hauspommes



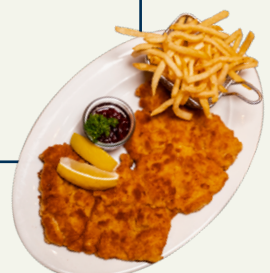
KALBSRAHMSCHNITZEL in Rahmsoß mit hausg'machte Spätzle

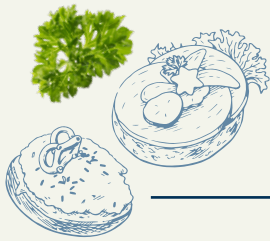


Jägerpfandl mit Schweinefilet, Räucherspeckscheib'n, herzhafter Pfifferlingsoß und hausg'machte Spätzle

WASNERS BUTTERSCHNITZEL (mind. 200 g)

vom Kalb oder Schwein, in Butterschmalz goldgelb gebacken, dazua Preiselbeeren und Hauspommes





A gscheide Brotzeit hama a



Birnbacher Brotzeitbrettl mit Wurscht, kaltem Braten, Kas, Gselcht's, Kaminwurzn, Butter und Brot

Kalter Braten mit Kren, Essiggurken, Butter und Hausbrot

Bayrischer Wurstsalat typisch mit Regensburger, Zwiebeln und Hausbrot

Schweizer Wurstsalat mit Kas und Hausbrot

Presssack in Essig und Öl mit Bauernbrot

FÜR
MITANAND

WASNER-WIRT-RÄUCHERPLATT'N

Das Beste aus Bayern – vom Geräuchertem bis zum Rottaler Bauernschinken, Kaminwurzn, Kren, Butter und Brot dazua



Bei uns kimmt a jeder auf sein Gschmack



Kässpätzle im Eisenpfandl mit Röstzwiebeln

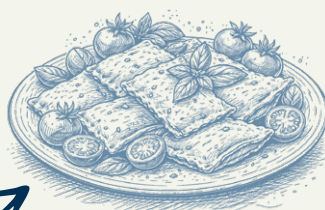
G'FÜLLTE NUDELTASCHERL mit Ricotta, Spinat, geschmolzenen Kirschtomaten, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan



Panierte Scheiben von Zucchini und Aubergine mit kleinem Salat und hausg'machtem Dip

Hausg'machte Reiberdatschi mit Apfelmus

OHNE FLEISCH.
ABER GUAD





Für Dirndl'n und Buam



Kinderschnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, paniert,
mit Hauspommes und Ketchup

Hausg'machte Chicken Nuggets mit Hauspommes und Ketchup

Fischstäbchen mit Hauspommes

Portion Pommes, Knödl oder Spätzle mit Soß



TIPP:
FÜR D'KLOAN
HAMMA AN
SPIELPLATZ!



Aus Wasners Zuckerbäckerei



Zwetschgenbavesen in Zimt und Zucker g'wälzt

Apfel-Millirahmstrudl mit Vanilleeis und Fruchtgarnitur

Hausapfelradl mit Walnusseis, Eierlikör und Schlagrahm

FLAMBIERTER KAISERSCHMARRN im Eisenpfandl mit Rosinen,
Apfelmus und Vanilleeis



Dampfnudl mit Vanillesoß

Vanilleeis mit hoäße Waldbeer'n

Kloans g'mischts Eis mit Schlagrahmtupfer



SIAB UND
GUAD



Montag bis Sonntag von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr sind wir für euch da.

Gasthof Wasner
Passauer Straße 9 | 84364 Bad Birnbach | Telefon +49 8563 871
servus@gasthof-wasner.de | www.gasthof-wasner.de