

Als Suppe vorweg empfohlen wir:

Kürbissuppe mit Kernöl (aus Gitti`s Garten)	6,50
Kaspressknödelsuppe	5,90

Als Hauptgang stehen zur Wahl

Portion Flugente vom Bauern Sieghart Pilham mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	28,90
Gitti`s Schweinsbrat`l in Dunkelbiersoße mit Semmel- u. Kartoffelknödel und Sauerkraut	16,90
Sauerbraten vom Innviertler Rind mit Kartoffelknödel und Blaukraut	19,90
Tafelspitz vom Innviertler Weiderind mit Meerrettichsoße, frischem Kren und Blattsalat	19,90

Wild aus der Aigener Jagd

Rottaler Jägerpfanne Geschnetzelte Rehleber und Herz mit Zwiebelstreifen, Paprikastreifen dazu Salzkartoffeln und Blattsalat	16,90
---	-------

Zweierlei vom Reh Rehgulasch und Rehmedaillon unter Nußhaube mit hausgemachten Spätzle und Apfelblaukraut	21,90
--	-------

Rehschnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Blattsalat	19,90
--	-------

Schweinemedallions vom Grill auf Pilzrahmsoße dazu Bandnudeln und Blattsalat	21,90
--	-------

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salatteller	16,90
--	-------

Holzfällersteak mit Kräuterbutter, Zwiebelstreifen, Räucherspeck Pommes Frites und Salatteller	19,90
---	-------

Bauernschnitzel mit Schinken, Käse und Zwiebeln gefüllt dazu Bratkartoffeln und Krautsalat	19,90
---	-------

Südtiroler Spinatknödel mit zerlassener Butter, Parmesan und Blattsalat	14,90
---	-------

Zanderfilet vom Grill auf Kürbis-Paprika-Gemüse dazu Rosmarinkartoffel und Sauerrahmdip	22,90
--	-------

Thai-Curry mit Gemüse, Kichererbsen und Blattsalat mit Hühnerbruststreifen	14,90 18,90
---	----------------

Currywurst mit Pommes Frites	10,90
-------------------------------------	-------

Zum Nachtisch empfehlen wir:

Joghurteis mit Heidelbeeren und Sahne	7,90
Zwetschgenknödel in Butterbrösel auf Zwetschgenröster mit Vanilleeis	7,90

Empfehlung zur Verdauung:

Voglbauer`s Apfel Gravensteiner	3,40
--	------



*Ein herzliches Willkommen
im*

Gasthaus Glaser