

Als Vorspeise empfehlen wir:

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	5,90
Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl	6,50

Hauptgänge:

Rehschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat und Blattsalat	19,90
Rehragout „nach Omas Rezept“ mit Semmelknödel und Apfelblaukraut	19,90
Rumpsteak vom Innviertler Rind auf Zwiebel-Senf-Soße dazu Pommes Frites und Salat	23,90
Rinderschmorbraten vom Innviertler Weiderind in feiner Rotweinsoße mitgerösteten Pilzen dazu hausgemachte Eierspätzle und Salatteller	20,90
Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße, frischen Kren , Bratkartoffeln und Blattsalat	19,90
Schweinefiletmedaillons vom Grill im Speckmantel gebraten mit Prinzessbohnen und Drillingskartofferl	21,90
saftig gebackene Hühnerbrust mit Kartoffel-Gurkensalat und Blattsalat	19,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salatteller	16,90

Bauernschnitzel

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

Holzfällersteak

mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln, Räucherspeck, Pommes Frites und Salatteller	19,90
---	-------

Fischfilet vom Grill

mit mediterranem Gemüse dazu Drillingskartoffeln und Sauerrahmdip	21,90
--	-------

Südtiroler Spinatknödel

mit zerlassener Butter, Cockeiltomaten und Blattsalat	14,90
---	-------

Zum Nachtisch empfehlen wir:

Joghurteis mit Heidelbeeren und Sahne	7,90
Creme brûlée mit Früchten	6,50

Empfehlung zur Verdauung:

Vogelbauer's Blutwurst	3,40
Vogelbauer's Williams Christbirnenbrand	4,10



*Ein herzliches Willkommen
im*

Gasthaus Glaser