

### *Als Vorspeise empfehlen wir:*

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Pfannkuchenstreifen	5,90
Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl	6,50

### *Hauptgänge:*

<b>Rehschnitzel „Wiener Art“</b> mit Kartoffelsalat und Blattsalat	19,90
<b>Rehragout „nach Omas Rezept“</b> mit Semmelknödel und Apfelblaukraut	19,90
<b>Rumpsteak vom Innviertler Rind</b> auf Zwiebel-Senf-Soße dazu Pommes Frites und Salat	23,90
<b>Rinderschmorbraten vom Innviertler Weiderind</b> in feiner Rotweinsauce mit gerösteten Pilzen dazu hausgemachte Eierspätzle und Salatteller	20,90
<b>Gekochter Tafelspitz</b> mit Meerrettichsauce, frischen Kren, Bratkartoffeln und Blattsalat	19,90
<b>Schweinefiletmedaillons vom Grill</b> im Speckmantel gebraten mit Prinzessbohnen und Drillingskartoffel	21,90
<b>saftig gebackene Hühnerbrust</b> mit Kartoffel-Gurkensalat und Blattsalat	19,90
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> 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, Cockteiltomaten und Blattsalat	14,90
--	-------

### *Zum Nachtisch empfehlen wir:*

<b>Joghurteis</b> mit Heidelbeeren und Sahne	7,90
<b>Crème brulée</b> mit Früchten	6,50

### *Empfehlung zur Verdauung:*

Vogelbauer`s Blutwurz	3,40
Vogelbauer`s Williams Christbirnenbrand	4,10



*Ein herzliches Willkommen  
im*

*Gasthaus Glaser*