

Als Suppe vorweg empfehlen wir:

Brühe vom Tafelspitz mit Kaspressknödel o. Rahmschöberl	5,90
Bärlauchschaumsuppe	6,50
Spargelcremesuppe	6,50

Als Hauptgang stehen zur Wahl:

Frische Forelle „Müllerin Art“ gefüllt mit Kräutern dazu Petersilienkartoffeln und Salat	18,90
--	-------

Welsfilet gebacken mit Kartoffel-Feldsalat dazu Sauce Remoulade und Blattsalat	20,90
--	-------

Frisches Saiblingsfilet vom Grill auf Spargelragout dazu Petersilienkartoffeln	23,90
--	-------

Fischgrillteller (Lachs-, Doraden- und Wolfsbarschfilet) an Bärlauchschaum, Marktgemüse und Petersilienkartoffeln	23,90
---	-------

Frischer Spargel ca. 300 Gramm mit Buttersoße und Petersilienkartoffeln	19,90
dazu Lachsfilet	10,90
kleines Schnitzel Wiener Art	6,90

Reh ragout vom Reh aus der Aigener Jagd Semmelknödel, Preiselbeeren und Blattsalat	19,90
--	-------

Pfefferrumpsteak mit Bärlauchbutter, Marktgemüse dazu Bratkartoffeln	23,90
--	-------

Hühnerbrust vom Grill mit Bärlauch, frischem Spargel und Käse überbacken dazu Petersilienkartoffeln	19,90
--	-------

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

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

Gitti`s Spinatknödel oder Bärlauchknödel auf Tomatenragout mit Parmesan und Blattsalat	14,90
--	-------

Rahmschwammerl mit Semmelknödel und Blattsalat	14,90
---	-------

3 Stück Topfenknödel auf Erdbeerpüree	15,90
--	-------

Zum Nachtisch empfehlen wir:

Vanilleeis mit Heidelbeeren und Sahne	7,90
Gitti`s Topfenknödel auf Erdbeerpüree	7,90

Empfehlung zur Verdauung:

Voglbauer`s Blutwurz	3,40
-----------------------------	------



*Ein herzliches Willkommen
im*

Gasthaus Glaser