

*Als Vorspeise empfehlen wir:*

<b>Spargelschaumsuppe</b>	6,50
<b>Bärlauchschaumsuppe</b> mit Pinienkernen	6,50

*Hauptgänge:*

<b>Knuspriges Schweinsbrat`l</b> mit Semmelknödel und Krautsalat	16,90
<b>Gekochter Tafelspitz vom Innviertler Rind</b> mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Blattsalat	19,90
<b>Wildschweingulasch</b> mit Preiselbeeren, Semmelknödel und Blattsalat	19,90
<b>Kleines Kalbsschnitzel „Wiener Art“</b> <b>mit frischem Stangenspargel und Petersilienkartoffeln</b>	<b>23,90</b>
<b>Frischer deutscher Spargel ca. 300 Gramm</b> mit Buttersoße und Petersilienkartoffel dazu	19,90
kleines Schweineschnitzel	6,90
Portion gekochter oder roher Schinken	8,90
<b>Geschmorter Rinderbraten</b> an Rotweinssoße mit Serviettenknödel und Salatteller	20,90
<b>Wiener Backhendlsalat</b> gebackene Hühnerbruststückerl auf Kartoffel- und Blattsalat mit Kernöl und Kürbiskernen	18,90
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes Frites und Salatteller	16,90
<b>Bauernschnitzel</b> mit Schinken, Käse und Zwiebeln gefüllt dazu Bratkartoffeln und Krautsalatgarnitur	19,90

<b>Holzfällersteak</b> mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln, Räucherspeck, Pommes Frites und Salatteller	19,90
---	-------

<b>Putensteak vom Grill</b> mit Bärlauchpesto, frischem Spargel und Käse überbacken dazu Petersilienkartoffeln	19,90
--	-------

<b>Zweierlei Fischfilet vom Grill</b> mit frischem deutschen Stangenspargel und Kartoffeln	23,90
---	-------

<b>Südtiroler Spinatknödel</b> mit zerlassener Butter, Parmesan u. Blattsalat	14,90
--	-------

<b>Bunte Salatschüssel</b> mit Putenstreifen	16,90
mit gebackenen Spargel	16,90

*Zum Nachtmisch empfehlen wir:*

<b>Joghurteis oder Vanilleeis</b> mit Heidelbeeren oder Erdbeeren und Sahne	7,90
--	------

<b>Gitti`s Topfenknödel</b> auf Erdbeerpüree, Vanilleeis	8,90
--	------

*Empfehlung zur Verdauung :*

Voglbauers Williams Christbirnenbrand	4,10
---------------------------------------	------



*Ein herzliches Willkommen  
im*

*Gasthaus Glaser*

