

Als Vorspeise empfehlen wir:

Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen 5,90

Hauptgänge:

Geschnetzelte Schweineleber sauer
mit Zwiebelstreifen, Salzkartoffeln, Blattsalat 15,90

Rehgulasch
mit Pfifferling, Semmelknödel und Blattsalat 20,90

Rehsteak vom Bock aus der hiesigen Jagd
mit geröstete Pfifferling, Rösti Taler und Blattsalat 23,90

Gekochter Kalbstafelspitz
mit Meerrettichsoße, frischem Kren, Salzkartoffeln, Blattsalat 20,90

Pfefferrumpsteak
mit Kräuterbutter Pommes Frites und Salatteller 23,90

Schweinerückensteak
auf Pfifferlingrahm dazu Bandnudeln und Blattsalat 19,90

Geröstete Pfifferling mit Speck und Ei
dazu Petersilienkartoffeln und Blattsalat 19,90

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

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

Holzfällersteak
mit Schmorzwiebeln, Räucherspeck, Pommes Frites , Salatteller 19,90

Brez`n Schnitzel vom Schwein
mit Kartoffelsalat 14,90

Forelle „Müllerin Art“
mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln u. Salatteller 18,90

Wiener Backhendlsalat
gebackene Hühnerbruststückerl auf Kartoffel- und Blattsalat
mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen 18,90

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

Bunte Salatschüssel
mit Hühnerbruststreifen oder gerösteten Pfifferlingen 16,90

Bayerischen Wurstsalat mit Brot 9,90

Kaltes Schweinsbrat`l mit Kren, Gurke und Bauernbrot 13,90

Zum Nachschich empfehlen wir:

Joghurteis oder Vanilleeis mit Heidelbeeren
oder heißen Himbeeren und Sahne 7,90

Gitti`s Marillenknödel auf Erdbeerpüree, Vanilleeis 8,90

Empfehlung zur Verdauung :

Voglbauers Zwetschgenwasser 3,40



*Ein herzliches Willkommen
im*

Gasthaus Glaser

