

Als Vorspeise empfehlen wir:

Kürbissuppe mit Kernöl und Kürbiskernen	6,50
Tafelspitzbrühe mit Kaspressknödel	5,90
Rehcarpaccio mit gerösteten Pfifferlingen, Rucola, Parmesan	14,90

Hauptgänge:

Knuspriges Schweinsbrat`l mit Semmelknödel und Krautsalat	16,90
Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße, frischem Kren, Kartoffeln und Blattsalat	20,90
Rinderschmorbraten vom Innviertler Rind mit gerösteten Pfifferlingen, Semmelknödel und Blattsalat	20,90
Zweierlei vom Reh, Rehulasch und Rehmedaillon mit gerösteten Pfifferlingen, Semmelknödel und Ofenkürbis	23,90
Rehschnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln und Blattsalat	20,90
Schweinemedallions vom Grill auf Pfifferlingrahmsoße dazu Bandnudeln und Blattsalat	21,90
Rahmpfifferling mit Semmelknödel 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

Fischgrillteller Dorade, Wolfsbarsch, Scampi

an Weißweinsauce dazu Petersilienkartoffeln und Gemüse 23,90

Wiener Backhendlsalat

gebackene Hühnerbruststücke 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

Currywurst mit Pommes Frites

10,90

Zum Nachschinken empfehlen wir:

Joghurteis oder Vanilleeis mit Heidelbeeren oder heißen Himbeeren und Sahne	7,90
Gitti`s Zwetschgenknödel auf Erdbeerpüree, Vanilleeis	8,90

Empfehlung zur Verdauung :

Voglbauers Apfelbrand Gravensteiner	3,40
-------------------------------------	------



*Ein herzliches Willkommen
im*

Gasthaus Glaser

