

*Als Vorspeise empfehlen wir:*

**Brühe vom Tafelspitz** mit Kaspressknödel 5,90  
**Kürbissuppe** mit Kernöl und Kürbiskernen 6,50

*Hauptgänge:*

**Geschmorter Kalbstafelspitz**  
an Rotweinsauce mit Serviettenknödel, Brokkoli und Karotten 19,90

**Duett vom Reh**  
Rehrbraten und Rehsteak an Rotweinsauce  
mit Kräuterseitling, Serviettenknödel und Blattsalat 22,90

**Rehgulasch mit Pilzen**  
Semmelknödel und Apfelblaukraut 19,90

**Geschnetzelte Schweineleber**  
mit Zwiebelstreifen mit Salzkartoffeln und Blattsalat 13,90

**Zwiebelrostbraten vom Innviertler Rind**  
mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln 23,90

**Schweinefiletgeschnetztes „Züricher Art“**  
im Pfandl serviert mit Rösti Taler und Blattsalat 20,90

**Bratkartoffeln mit Speck**  
Spiegelei und Krautsalat 13,90

**Bauernschnitzel**  
mit Schinken, Käse und Zwiebeln gefüllt dazu  
Bratkartoffeln und Krautsalat 18,90

**Schweineschnitzel „Wiener Art“**  
mit Pommes Frites und Salatteller 15,90

**Holzfällersteak**  
mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln, Räucherspeck,  
Pommes Frites und Salatteller 18,90

**Hühnerbrust vom Grill**  
mit Kräuterbutter, Gemüse garnitur und Petersilienkartoffeln 19,90

**Cordon bleu von der Hühnerbrust**  
mit Petersilienkartoffeln und Salatteller 19,90

**Fischfilets vom Grill auf Nudelnest**  
mit Sauce Noilly Prat und Gemüse garnitur 23,90

**Südtiroler Spinatknödel**  
mit zerlassener Butter, Parmesanschnee und Blattsalat 13,90

*Zum Nachtisch empfehlen wir:*

**Vanilleeis** mit heißen Himbeeren und Sahne 7,50  
**Eispalatschinken** 8,90

*Empfehlung zur Verdauung:*

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

**Gitti, Horst und das Team vom Gasthaus Glaser**  
wünschen Ihnen einen guten Appetit

*Ein herzliches Willkommen  
im*

*Gasthaus Glaser*