

Als Vorspeise empfehlen wir:

Kürbissuppe mit Kernöl und Kürbiskernen 6,50

Hauptgänge:

Geschnetzelte Schweineleber sauer
mit Zwiebelstreifen und Salzkartoffeln 13,90

Rehulasch aus der heimischen Jagd
mit Semmelknödel und Apfelblaukraut 19,90

Rehschnitzel „Wiener Art“
mit Preiselbeeren, Zitrone, Petersilienkartoffeln und Blattsalat 19,90

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

Pfefferrumpsteak
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatteller 23,90

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

Zweierlei Fischfilet vom Grill
mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse, Salzkartoffeln 23,90

Knödeltrio (Spinat, Rote Beete und Kürbisknödel)
mit zerlassener Butter, Parmesan und Blattsalat 13,90

Zum Nachtmisch 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