

Als Vorspeise empfehlen wir:

Kürbissuppe mit Kernöl und Kürbiskernen	6,50
Kalbstafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen	5,90

Hauptgänge:

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salatteller	23,90
Rehragout nach Omas Rezept mit Semmelknödel und Blaukraut	19,90
Gekochter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Blattsalat	19,90
Lammhüftsteak vom Grill an Kräutersoße dazu Salzkartoffeln und Butterbohnen	21,90
Hühnerbrustschnitzel gebacken mit Pommes Frites und Blattsalat	18,90
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
---	-------

Zander- u. Doradenfilet vom Grill mit Marktgemüse und Petersilienkartoffeln	22,90
---	-------

Südtiroler Spinatknödel mit zerlassener Butter, Kirschtomaten 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