

Als Suppe vorweg empfohlen wir:

Kürbissuppe mit Kernöl (aus Gitti's Garten)	6,50
Kaspressknödelsuppe	5,90
Rehcarpaccio mit gerösteten Pfifferlingen, Parmesan Himbeer-Walnuss-Dressing und Baguette	14,90

Als Hauptgang stehen zur Wahl

Wild aus der Aigener Jagd

Rehragout nach „Omas Rezept“ mit Semmelknödel und Apfelblaukraut	19,90
Rehsteak auf Rotweinsöße mit gerösteten Pilzen, dazu Rösti Taler und Blattsalat	23,90
Rehmedaillons unter der Walnußhaube auf Rotweinsöße dazu Ofenkürbis und Rösti Taler	25,90
Gekochter Tafelspitz vom Innviertler Rind mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Blattsalat	19,90
Geröstete Pfifferlinge mit Speck und Ei dazu Salzkartoffeln und Blattsalat	17,90
Rahmpfifferling mit Semmelknödel und Blattsalat	17,90
Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Rösti Taler und Blattsalat	21,90
Hühnerbrust vom Grill mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	19,90

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

Holzfällersteak mit Kräuterbutter, Zwiebelstreifen, Räucherspeck Pommes Frites und Salatteller	19,90
---	-------

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

Wolfsbarschfilet vom Grill auf Kürbis- Paprikagemüse dazu Rosmarinkartoffeln	22,90
--	-------

Spaghetti mediterran mit buntem Gemüse in Chili und Olivenöl gebraten mit Parmesan	16,90
---	-------

Bunte Salatschüssel mit Streifen von der Hühnerbrust	16,90
--	-------

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

Zum Nachtisch empfehlen wir:

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	7,50
Joghurteis mit Heidelbeeren und Sahne	7,90
Zwetschgenknödel in Butterbrösel auf Zwetschgenröster mit Vanilleeis	7,90

Empfehlung zur Verdauung:

Blutwurz vom Voglbauer	3,40
Voglbauer's Apfel Gravensteiner	3,40

*Ein herzliches Willkommen
im*

Gasthaus Glaser