

Als Suppe vorweg empfehlen wir:

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl	6,50
Maronenschaumsuppe mit Speckkrustl'n	6,50
hausgebeizter Graved Lachs an Blattsalatt mit Dill-Senf-Soße und Baguette	9,50

Als Hauptgang stehen zur Wahl

Portion Flugente vom Bauern Sieghart in Pillham	
mit Kartoffelknödel und Blaukraut	28,90
Knuspriges Schweins- und Surbrat'l	
mit Semmel- u. Kartoffelknödel dazu Sauerkraut	17,90
Tafelspitz vom Innviertler Weiderind	
mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Brokkoli	19,90
Grillteller (kleines Rumpsteak, Schweinemedailлон, Rehsteak)	
mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatteller	23,90

Wild aus der Aigener Jagd

Rottaler Jägerpfanne	
Geschnetzelte Rehleber und Herz mit Zwiebelstreifen, Paprika in Kräutersoße dazu Petersilienkartoffeln und Blattsalat	16,90
Rehmedaillon unter der Walnußhaube	
auf Rotweinsoße dazu Kartoffel-Lauch-Gratin und Brokkoli	25,90

Rehragout nach Omas Rezept	
mit Preiselbeeren, Semmelknödel und Blaukraut	19,90
Hähnchenfiletstücke in leichter Gorgonzolasoße	
mit Rucola, gerösteten Pinienkernen, Tomaten dazu Nudeln	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 Krautsalatgarnitur	19,90

Zweierlei Fischfilet vom Grill	
mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Petersilienkartoffeln	23,90

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

Zum Nachtisch empfehlen wir:

Joghurteis mit Heidelbeeren und Sahne	7,90
Topfenknödel in Zimt-Butterbrösel auf Zwetschgenröster mit Vanilleeis	7,90

Empfehlung zur Verdauung:

Voglauer's Apfel Gravensteiner	3,40
---------------------------------------	------



*Ein herzliches Willkommen
im*

Gasthaus Glaser