

Als Suppe vorweg empfohlen wir:

Kürbisssuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl	6,50
Maronenschaumsuppe mit Speckkrustl`n	6,50
hausgebeizter Graved Lachs an Blattsalat 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, Schweinemedallion, Rehsteak) mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatteller	23,90

Wild aus der Eigener Jagd

Rottaler Jägerpfanne Geschnetzelte Rehleber und Herz mit Zwiebelstreifen, Paprika in Kräutersoße dazu Petersilienkartoffeln und Blattsalat	16,90
Rehmedallion unter der Walnußhaube auf Rotweinsauce dazu Kartoffel-Lauch-Gratin und Brokkoli	25,90
Rehragout nach Omas Rezept mit Preiselbeeren, Semmelknödel und Blaukraut	19,90
Hähnchenfiletstückchen in leichter Gorgonzolasauce 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:

Voglbauer`s Apfel Gravensteiner	3,40
--	------



*Ein herzliches Willkommen
im*

Gasthaus Glaser