

Als Suppe vorweg empfohlen wir:

Spargelcremesuppe	6,50
Kaspressknödelsuppe	5,90
2 Stück Weißwürste mit Senf und Brez`n	8,90

Als Hauptgänge stehen zur Wahl:

Gekochter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Blattsalat	20,90
Rehsteak vom Maibock aus der hiesigen Jagd mit gerösteten Pilzen, Kräuterbutter, dazu Rösti Taler und Blattsalat	23,90
Rottaler Jägerpfanne Geschnetzelte Rehleber, Herz mit Paprika, Zwiebelstreifen dazu Salzkartoffeln und Blattsalat	16,90
Rehragout nach Omas Rezept mit Semmelknödel und Blaukraut	19,90
Putensteak vom Grill mit Bärlauchpesto, Spargel und Käse überbacken dazu Petersilienkartoffeln	19,90
Frischer deutscher Spargel ca. 300 Gramm mit Buttersoße und Petersilienkartoffeln dazu kl. Kalbsschnitzel „Wiener Art“	19,90
gekochter Schinken	9,90 5,90
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salatteller vom Schwein	16,90
vom Kalb	23,90
Pfefferrumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatteller	23,90

Holzfüllersteak mit Kräuterbutter, Zwiebelstreifen, Räucherspeck Pommes Frites und Salatteller	19,90
Bauernschnitzel mit Schinken, Käse und Zwiebeln gefüllt dazu Bratkartoffeln und Krautsalat	19,90
Lachssteak vom Grill mit Spargel, feiner Buttersoße dazu Petersilienkartoffeln	23,90
Wiener Backhendlsalat mit Kartoffel- und Blattsalat, Innviertler Kernöl und Kürbiskernen	18,90
Südtiroler Spinatknödel mit zerlassener Butter, Parmesan und Blattsalat	14,90

Zum Nachtisch empfohlen wir:

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne	7,90
Joghurteis mit Heidelbeeren und Sahne	7,90
Marillenknödel in Butterbrösel und Vanilleeis auf Erdbeerpüree	8,90

Empfehlung zur Verdauung:

Blutwurz vom Voglbauer	3,40
-------------------------------	------



*Ein herzliches Willkommen
im*

Gasthaus Glaser