

Als Vorspeise empfehlen wir:

Kürbissuppe mit Kernöl und Kürbiskernen	6,50
Tafelspitzbrühe mit Kaspressknödel	5,90
Rehcarpaccio mit gerösteten Pfifferlingen, Rucola, Parmesan	14,90

Hauptgänge:

knuspriges Schweinsbrat`l mit Semmel- u. Kartoffelknödel, Krautsalat	16,90
Gekochter Tafelspitz vom Innviertler Rind mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Blattsalat	20,90
Rinderschmorbraten vom Innviertler Rind mit hausgemachten Eierspätzle und Blaukraut	20,90
Rehgeschnetzeltes in Preiselbeerrahm dazu hausgemachte Eierspätzle und Blattsalat	20,90
Zweierlei vom Reh, Rehulasch und Rehmedaillon mit gerösteten Pfifferlingen, Semmelknödel und Ofenkürbis	23,90
Rahmpfifferling mit Semmelknödel und Blattsalat	19,90
Geröstete Pfifferling mit Speck und Ei dazu Petersilienkartoffeln und Blattsalat	19,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren, Pommes Frites und Salatteller	16,90
Bauernschnitzel mit Schinken, Käse und Zwiebeln gefüllt dazu Bratkartoffeln und Krautsalatgarnitur	19,90
Holzfällersteak mit Schmorzwiebeln, Räucherspeck, Pommes Frites , Salatteller	19,90

Forellenfilet vom Grill

Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln, Salatteller	21,90
---	-------

Wiener Backhendlsalat

gebackene Hühnerbruststückerl auf Kartoffel- und Blattsalat mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	18,90
---	-------

Südtiroler Spinatknödel

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

Bunte Salatschüssel

mit Hühnerbruststreifen oder gerösteten Pfifferlingen	16,90
---	-------

Bayerischer Wurstsalat mit Brot

9,90

Zum Nachtrisch empfehlen wir:

Joghurteis oder Vanilleeis mit Heidelbeeren oder heißen Himbeeren und Sahne	7,90
Gitti`s Topfenknödel auf Erdbeerpüree, Vanilleeis	8,90

Empfehlung zur Verdauung :

Voglbauers Apfelbrand Gravensteiner	3,40
-------------------------------------	------



*Ein herzliches Willkommen
im*

Gasthaus Glaser

