

Als Vorspeise empfehlen wir:

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

Hauptgänge:

2 Stück Weißwürste mit Bretzel und süßem Senf	8,90
Gekochter Tafelspitz vom Innviertler Rind mit Meerrettichsoße, Bratkartoffeln und Blattsalat	20,90
Wiener Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salatteller	23,90
Geschnetzelte Entenleber mit Zwiebelstreifen, Salzkartoffeln und Blattsalat	16,90
Rehmedaillon in der Walnusspanade auf Rotweinsoße dazu Rösti Taler und Ofenkürbis	26,90
Rehsteak auf Pfifferlingrahm dazu Semmelknödel und Blattsalat	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

Fischgrillteller (Dorade, Lachs, Scampi)

mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Sauerrahmdip	23,90
---	-------

Wiener Backhendlsalat

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

Spaghetti mediterran

mit in Oliven- u. Chiliöl gebratenen Gemüstreifen und Parmesan	16,90
---	-------

Südtiroler Spinatknödel

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

Bunte Salatschüssel

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

Zum Nachschich 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

