

Als Suppe vorweg empfehlen wir:

Brühe vom Tafelspitz mit Kaspressknödel	5,90
Kürbissuppe mit steirischem Kernöl	6,50

Als Hauptgang stehen zur Wahl

Gitti`s Schweinsbrat`l mit Semmel- u. Kartoffelknödel und Sauerkraut	16,90
--	-------

Portion Flugente vom Bauern Sieghart mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	28,90
---	-------

Rehragout nach Omas Rezept mit Preiselbeeren, Semmelknödel und Blaukraut	19,90
--	-------

Tafelspitz vom Innviertler Weiderind mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Brokkoli	19,90
---	-------

Gitti`s Rindsroulade vom Innviertler Weiderind gefüllt nach Hausfrauenart mit Semmelknödel, Salzkartoffel und Apfelblaukraut	20,90
---	-------

Schweinemedallions vom Grill auf Pilzrahmsoße dazu Bandnudeln und Blattsalat	21,90
--	-------

Bauernschnitzel (gefüllt mit Schinken, Käse und Zwiebeln) dazu Bratkartoffeln und Krautsalatgarnitur	19,90
---	-------

Wiener Backhendlsalat (gebackene Hühnerbruststücke auf Kartoffel- u. Blattsalat mit steirischem Kernöl)	18,90
--	-------

Holzfällersteak mit Kräuterbutter, Zwiebelstreifen, Räucherspeck Pommes Frites und Salatteller	19,90
---	-------

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren, Pommes Frites und Salatteller	16,90
---	-------

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

Zanderfilet vom Grill mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Sauerrahmdip	22,90
---	-------

Currywurst mit Pommes Frites	10,90
-------------------------------------	-------

Zum Nachtisch empfehlen wir:

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	7,50
Joghurteis mit Heidelbeeren und Sahne	7,90
Käsestreuselkuchen	3,80
Zwetschgenpovese	2,00

Empfehlung zur Verdauung:

Voglbauers Blutwurz	3,40
Südtiroler Williams Christbirnenbrand	3,10



*Ein herzliches Willkommen
im*

Gasthaus Glaser