

GASSENHAUR

RESTAURANT & BEISL

SERVUS

Bauernkrusterl mit Liptauer Dip

VORSPEISEN

BRETTLJAUSE

Südtiroler Schinkenspeck, Wacholderschinken, Kaminwurzn,
Landjäger, Heumilchkäse, Plangger Bergkäse,
Radi und Essiggemüse, dazu ofenfrisches Brot und Butter

14,50 €

HAUSGEMACHTE KASNUDELN

mit g'schmelzten Zwiebeln und kleinem Salat

11,50 €

KÜRBIS-KARTOFFELSTRUDEL

mit Waldpilzen, eingelegten Perlzwiebeln
und Wiener Kräuterschmand

9,50 €

TAFELSPITZBRÜHE

mit Frittaten und Gemüsestroh

6,50 €

FLOSSERL

HEIMISCHES VOM HAMBURGER FISCHMARKT

Filet vom Tagesfisch in Krensoße mit kleinem Salat
und Dill-Sauerrahm-Erdäpfeln

18,50 €

GASSENHAUR

RESTAURANT & BEISL

SCHNITZEL

DAS GASSENHAUR

Original Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten

22,50 €

TRUTSCHERL

aus der Putenbrust geschnitten

17,50 €

OHNE PANAD

Kalbsschnitzel oder Putenschnitzel Natur

ZUCCHINISCHNITZEL

mit Tomatenmarmelade und Bergkäse gefüllt

14,50 €

ZULAGEN

Eh kloar: Zitronenpaktl und GASSENHAUR-Preiselbeeren

ERDÄPFEL UND GRÜNES

+++ Zwei Zulagen sind im Preis inbegriffen, jede weitere 3,80 € +++

gebratene Erdäpfel mit (oder ohne) Speck und Zwiebeln

Petersil-Erdäpfel in Nussbutter

lauwarmer Erdäpfelsalat

Rahmgurkensalat mit Dill

Vogerlsalat mit Sauerrahmdressing

+++

frittierte Kapern und Sardellen

1,50 €

GASSENHAUR

RESTAURANT & BEISL

SOSSERL

Pfefferrahm
Rahmschwammerl
je 3,50 €

STIGGSN

Preiselbeeren
scharfe Preiselbeeren mit Szechuan-Pfeffer
Sauce tartare
Kräutersauerrahm
je 1,80 €

GACKERLPORTION

kleines Trutscherl
mit Pommes frites

10,50 €

+++ Manner Schnitten als Nascherl +++

GASSENHAUR

RESTAURANT & BEISL

NASCHERL

KAISERSCHMARRN

aus'm Reindl mit Zwetschge und Vanilleschaum

8,50 €

WIENER SCHAUMSCHNITTE

mit glasierter Rotweifeige und Knuspermandeln

7,50 €

AN GUADN!

