

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 €

SALAT VOM OFENKÜRBIS

mit geröstetem Graubrot, Ziegenfrischkäse,
Radieschensprossen und Preiselbeervinaigrette

11,50 €

„FLECKERLSUPPN“

Kräftige Rinderbrühe mit Kalbfleischstreifen,
Wurzelwerk und frischem Meerrettich

8,50 €

FLOSSERL

HEIMISCHES VOM HAMBURGER FISCHMARKT

Filet vom Tagesfisch im Backpapier gegart
mit geschmorten Tomaten, Kräuterrahm,
Erdäpfelstampf mit Schmand und kleinem Salat

18,50 €

GASSENHAUR

RESTAURANT & BEISL

SCHNITZEL

DAS GASSENHAUR

Original Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten

24,50 €

TRUTSCHERL

aus der Putenbrust geschnitten

18,50 €

OHNE PANAD

Kalbsschnitzel oder Putenschnitzel Natur

24,50 € / 18,50 €

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

Vogelersalat 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 €

MOCCA-PARFAIT

mit Marille und Minzsirup

9,50 €

AN GUADN!