

GASSENHAUR

RESTAURANT & BEISL

SERVUS

Bauernkrusterl mit Liptauer Dip

VORSPEISEN

BRETTLJAUSE

Hauspastete vom Bio-Galloway-Rind, Landjäger, Südtiroler Schinkenspeck, Heumilchkäse, Plangger Bergkäse, Radi und Essiggemüse, dazu ofenfrisches Brot und Butter

14,50 €

GEBEIZTE LACHSFORELLE

mit lauwarmem Kasnudel-Linsensalat und süßem Senfdip

12,50 €

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, mit Kürbis-Kartoffelragout, gerösteten Kernen und frischem Kren

18,50 €

GASSENHAUR

RESTAURANT & BEISL

SCHNITZEL

DAS GASSENHAUR

Original Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten

26,00 €

TRUTSCHERL

aus der Putenbrust geschnitten

18,50 €

OHNE PANAD

Kalbsschnitzel oder Putenschnitzel Natur

26,00 € / 18,50 €

GEFÜLLTES SCHNITZEL VOM SPITZKOHL

in Roggenpanad, mit Orangensenf und Kohl in Rahm

16,50 €

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 €

HAUSGEMACHTE ZWETSCHGENKNÖDEL

mit Rahmeis und Hagebutte

9,50 €

AN GUADN!