



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

14.5

GEBEIZTE LACHSFORELLE

mit lauwarmem Kasnudel-Linsensalat und süßem Senfdip

12.5

SALAT VOM OFENKÜRBIS

mit geröstetem Graubrot, Ziegenfrischkäse, Radieschensprossen und Preiselbeervinaigrette

11.5



FLECKERLSUPPN

Kräftige Rinderbrühe mit Kalbfleischstreifen,
Wurzelwerk und frischem Kren

8.5

KALBSTATAR

auf geröstetem Bauernbrot, Schnittlauch
und Kapernäpfeln

14.5

FLOSSERL

HEIMISCHES VOM HAMBURGER FISCHMARKT

Filet vom Tagesfisch mit Kürbis-Kartoffelragout,
gerösteten Kernen und frischem Kren

21.5



SCHMANKERL

NEUES AUS BEBENSEE
GESOTTENE SCHEIBEN VOM BIO-GALLOWAY-RIND
mit bunten Rüben, Krensaucе und vielen Kräutern

25.5



SCHNITZEL

DAS GASSENHAUR

Original Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten

26

TRUTSCHERL

aus der Putenbrust geschnitten

18.5

OHNE PANAD

Kalbsschnitzel oder Putenschnitzel Natur

26 / 18.5

GEFÜLLTES SCHNITZEL VOM SPITZKOHLE

in Roggenpanad mit Orangensenf und Kohl in Sojarahm

17.5

ZULAGEN

Eh kloar: Zitrone und GASSENHAUR-Preiselbeeren

ERDÄPFEL UND GRÜNES

gebratene Erdäpfel mit (oder ohne) Speck und Zwiebeln

Petersil-Erdäpfel in Nussbutter

lauwarmer Erdäpfelsalat

Rahmgurkensalat mit Dill

Vogersalat mit Sauerrahmdressing

Zwei Zulagen sind im Preis inbegriffen, jede weitere

3.8

frittierte Kapern und Sardellen

1.5

Preiselbeeren

1.8

GACKERLPORTION

Kleines Trutscherl
mit Pommes frites

10.5

+++ Manner Schnitten als Nascherl +++

SOSSERL

Pfefferrahm
Rahmschwammerl
je 3.5

A stylized, minimalist silhouette of a reindeer's head and antlers, rendered in shades of beige and grey, positioned on the left side of the page. The antlers are long and thin, extending towards the top right corner.

NASCHERL

KAISERSCHMARRN

aus'm Reindl mit Zwetschgenröster und Vanilleschaum

9.5

HAUSGEMACHTE TOPFENKNÖDEL

mit Rumtopfeis und Valrhonaschokolade

9.5

WEIHNACHTSMENÜ

42.5 PRO PERSON

VORSPEISEN

VARIATIONEN VOM WILDSCHWEIN

Gebeizt, eingekocht und rosa gebraten,
dazu Nussbrot, Preiselbeercreme und Feldsalat

oder

RAHMWURZELSÜPPCHEN

mit saurer Sahne und geröstetem Brot

HAUPTGÄNGE

DAS GASSENHAUR

Original Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten
mit Rahmgurkensalat und gebratenen Erdäpfeln



WEIHNACHTSMENÜ
42.5 PRO PERSON

oder

ZANDERFILET

Gebratenes Zanderfilet mit Chicorée,
gelben Rüben und Zitronenbutter

oder

GEBRATENE GRAUPENTALER

mit Hokkaidokürbis, glasierter
Rote Beete und Petersiliensoße

DESSERTTELLER

ORANGEN-SCHMANDEIS

WARMER GEWÜRZ-SCHOKOKUCHEN

ZWETSCHGEN UND KARMEL

A stylized, abstract illustration of a goose's head and neck in shades of grey and brown, positioned on the left side of the page. A rectangular sign with a double border is attached to the neck.

MARTINIGANSEL
32.5 PRO PERSON

Ab 11. November
im GASSENHAUR!

KROSSE GÄNSEBRUST
mit Kirschrotkraut, Erdäpfelkloß und Portweinsosserl