

The background features a large, stylized silhouette of a deer head in profile, facing left. The silhouette is composed of several overlapping geometric shapes in shades of beige, tan, and light brown. The antlers are long and thin, extending towards the top left. The main body of the head is a series of angular shapes, with a darker grey triangle forming the eye area and a reddish-brown shape forming the lower jaw and neck area.

BESTE SPEISEN

GASSENHAUR

RESTAURANT & BEISL

SERVUS

Bauernkrusterl mit Apfel-Zwiebel-Dip

VORSPEISEN

BRETTLJAUSE

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

24 (für zwei) / 14

TIROLER KÄSEKNÖDEL

mit Spinatsalat und
gebratenen Schwammerln

14.5

The background features a stylized, light-colored branch or root system extending from the top left towards the center. Below this, there are several overlapping geometric shapes in muted tones of beige, grey, and light orange, creating a layered, abstract effect.

VEGETARISCH

WARME KÜRBISKROKETTEN

mit Ziegenkäsecreme, Spitzkohl
und Kernen

14.5

FLECKERLSUPPN

Kräftige Rinderbrühe mit Kalbfleisch-
streifen, Wurzelwerk und frischem Kren

9.5

HAUPTGERICHTE

FISCH VOM MARKT

mit Bärlauch-Schmand-Kartoffeln,
glasierten Rüben und Veltlinersauce

29.5

NEUES VOM HOF

TAGESGERICHT MIT

BIO-GALLOWAY-RIND

Unbedingt nachfragen!

VEGETARISCH | AUF WUNSCH VEGAN

KÜRBIS-G'RÖSTL

mit violetten Karotten,
Pastinaken, Roggenbrotnödel
und Schnittlauchmajo

19.5

GACKERLPORTION

Kleines Trutscherl mit Pommes frites

14

+++ mit Ketchup oder Majo +++

EH KLOAR:
mit Zitrone und GASSENHAUR-Preiselbeeren

SCHNITZEL

DAS GASSENHAUR

Original Wiener Schnitzel aus
dem Kalbsrücken geschnitten

32

TRUTSCHERL

aus der Brust vom
Kikokhuhn geschnitten

24

OHNE PANAD

Schnitzel vom Kalb
oder Kikokhuhn Natur

32 / 24

VEGAN

SELLERIE-FENCHEL-SCHNITZEL

mit Paprika-Chili-Cashew-Dip

24

ZULAGEN

ERDÄPFEL UND GRÜNES

gebratene Erdäpfel mit
(oder ohne) Speck und Zwiebeln
Petersil-Erdäpfel in Nussbutter
lauwarmer Erdäpfelsalat
Rahmgurkensalat mit Dill
Vogerlsalat mit Sauerrahmdressing

Zwei Zulagen sind im Preis
inbegriffen, jede weitere

5

frittierte Kapern und Sardellen

4

Preiselbeeren

4

SOSSERL

Pfefferrahm
Rahmschwammerl

je 5

NASCHERL

KAISERSCHMARRN

aus'm Reindl mit Zwetschgenröster
und Vanilleschaum

18 (für zwei) / 12

RHABARBERRAVIOLI

mit Beerenkompott, Topfeneis
und Minzpesto

12.5