

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

VEGETARISCH

KROKETTEN VON WIESENKRÄUTERN
auf Zuckerschotensalat mit Preiselbeer-
vinaigrette und Erbsen-Joghurt-Minz-Dip

14.5

FLECKERLSUPPN

Kräftige Rinderbrühe mit Kalbfleisch-
streifen, Wurzelwerk und frischem Kren

9.5

HAUPTGERICHTE

FISCH VOM MARKT
mit wildem Brokkoli,
weißer Tomaten-Beurre-Blanc
und gerösteten Kräuterkartoffeln
29.5

NEUES VOM HOF
TAGESGERICHT MIT
BIO-GALLOWAY-RIND
Unbedingt nachfragen!

VEGETARISCH

WINTERGEMÜSE-G'RÖSTL

mit Roggenbrotknödeln

und veganem Schnittlauch-Dip

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

DREIERLEI SORBET

mit Vanilletopfen und
frischen Beeren

12.5