

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 overlapping triangles and polygons. The text is overlaid on this background.

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

WIENER BACKHENDL

mit Papaya-Paradeiser-Salat,
Pinienkernen und Basilikumdip

14.5

VEGETARISCH

WIENER BACKHENDL

aus gebackenem Tempeh,
mit Papaya-Paradeiser-Salat,
Pinienkernen und Basilikumdip

14.5

VEGETARISCH

GEBACKENES RÖLLCHEN

mit Ziegenkäse und Frühlingskräutern, dazu dreierlei Kohlrabi und Preiselbeervinaigrette

14.5

FLECKERLSUPPN

Kräftige Rinderbrühe mit Kalbfleischstreifen, Wurzelwerk und frischem Kren

9.5

HAUPTGERICHTE

FISCH VOM MARKT

im Paradeiser-Wurzel-Sud pochiert,
mit gebratenen Grießnocken
und Zitronenthymian

29.5

VEGETARISCH

G'RÖSTL VON JUNGEM WURZEL-
GEMÜSE UND ERBSENSCHOTEN

mit Laugenbreznknödeln und
veganer Schnittlauchmayonnaise

19.5

GACKERLPORTION FÜR KINDER

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

GLASIERTE RHABARBERRAVIOLI

mit Topfen-Minz-Mousse
und Beerencoulis

12.5