

GLUSTHAFERL`S KARTOFFEL- RÖSTI - JEWEILS 2 STÜCK INNEN ZART UND AUSSEN KNUSPRIG
Damit die Rösti schön knusprig werden brauchen sie außer guten Zutaten und Liebe vorallem ZEIT.
Daher bitten wir um Geduld. Alle Gerichte gibt es auch als kleine Portion bzgl. der Rösti, die

XS — 1 - € 2,00

VEGETARISCH

Rösti Klassik - mit großem Kräuterquark oder mit 2 Spiegeleier & Kräuterquark oder mit großem Apfelmus	11,20
Rösti Gärtner - mit frischem Gemüse & Kräuterquark	12,80
Rösti Thai 6- mit Gemüse, Sprossen, Chili-Kokos-Sojasosse, Sesam & Kräuterquark	12,80

MIT FLEISCH

Rösti Mixed Grill 2,3 - Rinderfiletsteak (120g) und Schweinefilet, Speck, Gemüse, Kren und Kräuterquark	27,50
Rösti Petra Spezial — gegrilltes Rinderfilet (150g) mit großem gemischtem Salat, frischen Früchten & Kräuterquark	26,50
Rösti Asia 6- Hähnchenstreifen mit Gemüse, Sprossen, Kokos-Sojasosse & Kräuterquark	14,20
Rösti Farmer 2,3—gegrillte Hähnchenbrust, Speck, Kren, Gemüse & Kräuterquark	14,20
Rösti Bergsteiger 2,3- Spiegelei und Speck, Kren & Kräuterquark	12,50
Rösti Inzell 1,2,3— saftiges Schweineschnitzel mit Zwiebel-Speck, Käsekruste, Kräuterquark, & Kren	13,50
Rösti Provence - Schweinefilet mit cremiger Kräutersauce & Brokkoli	16,20
Rösti Greece - Schweinefilet mit Gyrosgewürz, Zwiebel & Tsaziki	16,20
Rösti Mexico - leicht feuriges Schweinegeschnetzeltes mit Zwiebel, Paprika & Kräuterquark	13,50

MIT FISCH

Rösti Fjord 3 - Duett aus frischem Lachsfilet & Räucherlachs, Kren & Kräuterquark	22,50
--	-------

GLUSTHAFERL`S FLEISCH SPEZIALITÄTEN

Schnitzel "Wiener Art" mit Bratkartoffeln & Preiselbeeren	13,50
Cordon Bleu 1,2 mit Bratkartoffeln & Preiselbeeren	15,20
Rinderfiletsteak zartes Filet vom bayerischen Weidebullen mit Kräuterbutter	200 Gr. 29,80
Beilagen: Rösti, oder Bratkartoffel oder großer Salat	250 Gr. 35,50
	300 Gr. 41,50

GLUSTHAFERL`S VORSPEISEN & SALATE

Pfannkuchensuppe - Eierpfannkuchen fein geschnitten in Brühe oder Nudelsuppe	4,50
Tomatensuppe - mit Croutons, Sahnehaube und Parmesan	4,50
Herzafte Brotaufstriche mit Bauernbrot	5,80
Bayerischer Glust — gemischter Vorspeisenteller mit Bauernbrot	7,80
Balkansalat - gegrillter Balkankäse auf Blattsalat Tomaten, Gurken, Karotten, Bohnen, Paprika & Oliven	12,20
Glusthaferlsalat -Blattsalate mit Tomaten Gurken, Karotten, Paprika& gegrillter Hähnchenbrust	12,20
Gemischter Salat - Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Karotten & Paprika Klein oder Gross	4,50 6,80

KINDERECKE

Pippi - Rösti mit Apfelmus oder Kräuterquark oder Spiegelei	5,80
Wickie - Bratkartoffeln mit Spiegelei	5,80
T- Rex - Wiener Schnitzel m. Bratkartoffel	7,80
Kindereis 1	2,80



GLUSTHAFERLS DESSERT UND KAFFEE

Dessert nach Saison im Glas - für den kleinen süßen Glust	4,80
Schokosouffle 1 schokoladiges, warmes Souffle, mit frischer Sahne	7,50
Kaffee aus dem Hause DINZLER Espresso 1,90 Cappuccino 3,40 Tee 3,20 (Schwarz, Grün, Früchte, Pfefferminz, Kräuter)	



WEINGUT SCHAUF KATHARINENHOF, RHEINHESSEN

ROTWEINE

Magdalena Rouge ⁶ <i>mild, frischen Aromen und rubinroter Farbe</i>	0,2l 5,50 € 0,5l 13,50 €
Merlots <i>Das intensive Aroma duftet nach Pflaumen, Kraft und Eleganz, weicher Abgang</i>	0,2l 6,80 € 0,5l 16,80 €
Cabernet Mitos ⁶ <i>Tiefdunkel, mediterraner Rotwein, Heidelbeere am Gaumen mit Jungen Tanninen im Abgang</i>	0,75l 28,50€

WEISSWEINE

Grauer Burgunder ⁶ (Pinot Grigio) <i>Top Wein mit reifen Apfel, Birnen und Kräuteraromen Eleganter Wein mit Mineralität und Schmelz im Abgang</i>	0,2l 6,30 € 0,5l 15,80 €
Riesling ⁶ <i>Trocken mit vollmundiger Eleganz</i>	0,2l 5,50 € 0,5l 13,50 €
Chardonnay ⁶ <i>Frische Aromen von Zitrus, Apfel und Melone, elegant und frisch</i>	0,2l 6,30 € 0,5l 15,80 €

ROSEWEINE

Spätburgunder Rose ⁶ <i>frisch, zarte Himbeerfrucht mit filigraner Leichtigkeit</i>	0,2l 5,80 € 0,5l 13,60 €
---	-----------------------------

SPRITZER und APERITIF

Weinschorle rot/weiß ⁶	0,25l 4,50 € 0,5l 7,80 €
Aperol Sprizz ^{1,6,8} Aperitif, mit Aperol, Prosecco, Soda	0,25l 6,50 €
Campari Soda ⁶ Sprizz	0,25l 6,50 €
Hugo Sprizz ⁶ mit Holunderblütensirup, Prosecco und Soda	0,25l 5,80 €

SCHNÄPSE & EDELBRÄNDE AUS AUSGEWÄHLTEN BRENNEREIEN

Brennerei Prinz: Marille	0,2cl 3,20 €
Brennerei Prinz: Obstler	0,2cl 2,90 €
Brennerei Prinz: Haselnuss	0,2cl 3,60 €
Brennerei Prinz: Himbeerla	0,2cl 3,20 €
Brennerei Alm-Mandl: Williams	0,2cl 3,20 €
Bayer. Gebirgs-Enzian einheimischer Herstellung	0,2cl 3,20 €
Ramazotti mit Eis und Zitrone	0,4cl 4,20 €
Brennerei Roner: Südtiroler Grappa barrique	0,2cl 3,90 €

BIERE DER BRAUEREI WIENINGER AUS TEISENDORF

BIER VOM FASS

Helles / Radler klein	0,3l 3,40 €
Helles / Radler groß	0,5l 3,80 €

BIER AUS DER FLASCHE

Hefeweißbier	0,5 l 4,20 €
Hefeweißbier dunkel	0,5 l 4,20 €
Leichtes Weißbier— alkoholreduziert	0,5l 4,20 €
Russn — Weißbier mit Zitronenlimo	0,5l 4,20 €
Weißbier alkoholfrei	0,5 l 4,40 €
Helles alkoholfrei	0,5 l 4,40 €
Dunkles Bier	0,5 l 4,20 €
Ruperti Pils	0,3 l 3,70 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser still /sparkling (Tafelwasser)	0,2l 2,40 € 0,5l 2,90 €
Saftschorle <i>Apfelsaft, Mangosaft, Johannisbeere</i>	0,2l 3,00 € 0,5l 4,00 €
Zitronenlimo	0,2l 2,60 € 0,5l 3,20 €
Coca- Cola ^{1,2,9} oder Coca- Cola light ^{1,2,4,9}	0,33l 3,20 €
Cola Mix ^{1,2,9}	0,5l 3,60 €
Hollunderwasser (Holunderblütensirup)	0,5l 3,40 €
Adelholzener Mineralwasser mit Kohlensäure	0,5l 3,60 €

Auch in der frischen Küche wird mit kennzeichnungspflichtigen Stoffen und Allergenen gearbeitet

1= Farbstoff2=Phosphate/ Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel,
4 = Phenylalaninquelle, 5= Süßungsmittel, 6 = Sulfite, 7= geschwärzt, 8= Chininhaltig
9=Koffeinhaltig,

Sollten Sie von einer Allergie betroffen sein, wird Ihnen unser Serviceteam gerne eine Karte mit gekennzeichneten Allergenen überreichen .

CORONA MASSNAHMEN in der Gastronomie

Herzlich Willkommen im Glusthaferl, schön Sie wieder bei uns zu sehen!

Mit Sorgfalt und strenger Hygiene werden wir gemeinsam unserer Verantwortung für die Eindämmung des Coronavirus gerecht. Bitte beachten Sie daher die neuen Hygienevorschriften: Beim Verlassen des Platzes besteht Maskenpflicht, am Tisch brauchen sie keine Maske tragen, bitte tragen Sie sich in die Corona Liste ein, oder scannen sie den QR Code. Danke

Guten Appetit wünschen Petra und Daniela mit Team



Aufgrund der aktuellen COVID-19-Pandemie und der damit einhergehenden behördlichen Auflagen sind wir verpflichtet, die Kontaktinformationen unserer Gäste zu dokumentieren. So können Infektionsketten im Fall der Fälle nachverfolgt werden.

Für den Schutz Ihrer Daten ist gesorgt. Diese werden verschlüsselt abgelegt und nach vier Wochen automatisch wieder gelöscht. Die Daten können nur von uns entschlüsselt werden und wir tun dies nur, wenn wir von den Gesundheitsbehörden dazu aufgefordert werden. Bitte geben Sie Ihre Kontaktdaten ab.

Hierfür gibt es zwei Möglichkeiten:

1. QR Code scannen (Den Code können Sie mit Ihrer Handykamera oder einer beliebigen QR Code-App scannen.)

2. vorliegende Liste im Restaurant nutzen und mit Papier und Stift eintragen.

Vielen Dank für Ihre Hilfe

