

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

XS — 1 - € 2,00

VEGETARISCH

Röstli Gala - mit großem Apfelmus	10,80
Röstli Klassik - mit großem Kräuterquark	11,80
Röstli Dirndl - mit 2 Spiegeleier & Kräuterquark	11,40
Röstli Gärtner - mit frischem gekochtem und gegrilltem Gemüse & Kräuterquark	12,80
Röstli Thai 6- mit Gemüse, Sprossen, leichter Chili-Kokos-Sojasosse, Sesam & Kräuterquark	12,80

MIT FLEISCH

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

MIT FISCH

Röstli 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: Röstli, oder Bratkartoffel oder großer Salat	250 Gr. 35,50

GLUSTHAFERL`S VORSPEISEN & SALATE

Pfannkuchensuppe - Eierpfannkuchen fein geschnitten in Brühe	4,50
Tomatensuppe - mit Sahnehaube und Parmesan	4,50
Knoblauchbrot - Weißbrot mit Knoblauchbutter überbacken	4,80
Balkansalat - gegrillter milder Ziegenkäse auf Blattsalat Tomaten, Gurken, Karotten, Bohnen, Paprika & Oliven	12,20
Glusthafersalat -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

Peppa Wutz - Röstli mit Apfelmus oder Kräuterquark oder Spiegelei	5,80
Wickie - Bratkartoffeln mit Spiegelei	5,80
T- Rex - Wiener Schnitzel mit Bratkartoffel	7,80
Kindereis 1—1 Kugel Vanilleeis	2,80



GLUSTHAFERLS DESSERT UND KAFFEE

Vanilleeis mit Obst der Saison 1- für den kleinen süßen Glust	5,20
Eis mit Schuss 1—Vanilleeis mit Eierlikör	5,20
Espresso Affogato 1- Espresso mit Vanilleeis	4,20
Schokosouffle 1 schokoladiges, warmes Souffle, mit frischer Sahne	9,50
DINZLER Kaffee 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 €
Merlot ⁶ <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 6,80 € 0,5l 16,80 €
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

Merlot Rose ⁶ <i>Trocken, prägnante Aromen von cremigen Fruchtnoten umspielt, zarter Waldbeerenduft</i>	0,2l 6,80 € 0,5l 16,80 €
Dornfelder Weishebst ⁶ <i>Lieblisch, Feine Erdbeeraromen, der perfekte Sommerbegleiter</i>	0,2l 6,30 € 0,5l 15,80 €

SPRITZER und APERITIF

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

GRAPPA SPEZIALITÄT AUS DEM TRENTINO. DESTILLERIE MARZADRO GERNE ERHALTEN SIE UNSERE SPEZIELLE GRAPPA KARTE



Grappa Trentina Barrique, mild angenehm	0,2cl 3,50 €
Grappa Dicitto Lune, aus Trentiner Trester, 18 Monate gereift, weich trocken	0,2cl 4,80 €
Grappa Giare Amarone, 36 Monate in Eichenfässern	02cl 5,80 €
Marzadro Grappa—Die Verkostung ist der beste Weg um feine Unterschiede zu erkennen. Drei verschiedene Grappa, drei verschiedene Geschmackserlebnisse	3 x 13,50 € 0,2cl

SCHNÄPSE & EDELBRÄNDE AUS AUSGEWÄHLTEN BRENNEREIEN



Brennerei Prinz: Marille	0,2cl 3,20 €
Brennerei Prinz: Obstler	0,2cl 2,90 €
Brennerei Prinz: Haselnuss	02cl 3,60 €
Brennerei Prinz: Himbeerla	0,2cl 3,20 €
Brennerei Prinz: Birnerla Williams	0,2cl 3,20 €
Bayer. Gebirgs-Enzian einheimischer Herstellung	0,2cl 3,20 €
Ramazotti mit Eis und Zitrone	0,4cl 4,20 €

BRAUEREI WIENINGER, TEISENDORF

BIER VOM FASS

Helles / Radler klein	0,3l 3,40 €
Helles / Radler groß	0,5l 4,00 €

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 €
Guidobald, 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 3,20 €
Saftschorle <i>Apfelsaft, Mangosoft, Johannisbeere</i>	0,2l 3,00 € 0,5l 4,00 €
Zitronenlimo oder Orangenlimo	0,2l 2,80 € 0,5l 3,60 €
Coca- Cola ^{1,2,9}	0,33l 3,20 €
Cola Mix ^{1,2,9}	0,2l 2,80 € 0,5l 3,60 €
Hollunderwasser (Holunderblütensirup)	0,5l 3,40 €
Adelholzener Mineralwasser mit Kohlensäure	0,5l 3,60 €

Sie können ihre Rechnung in bar oder mit Kreditkarte am Tisch bezahlen. Ihren ausgedruckten Kassenbon erhalten Sie am Drucker an der Bar. Bitte holen sie ihn dort ab. Danke



Alle Gerichte (außer dem Wiener Schnitzel) sind Glutenfrei. Sollten Sie von einer Allergie betroffen sein, wird Ihnen unser Serviceteam gerne eine Karte mit gekennzeichneten Allergenen überreichen. Auch in der frischen Küche wird mit kennzeichnungspflichtigen Stoffen und Allergenen gearbeitet

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



Wir freuen uns, dass sie heute unser Gast sind und wünschen Ihnen einen schönen und gemütlichen Abend in unserem Glusthaferl. Petra und Daniela mit Team.

Gäste Registrierung LUCA APP

Aufgrund der aktuellen COVID-19-Pandemie und der damit einhergehenden behördlichen Auflagen sind wir verpflichtet, die Kontaktinformationen unserer Gäste zu dokumentieren. Hierfür gibt es zwei Möglichkeiten:

1. QR Code scannen (LUCA APP)

2. vorliegende Liste im Restaurant nutzen und mit Papier und Stift eintragen. Vielen Dank für Ihre Hilfe

Glusthaferl Restaurant und Rösthaus



Scannen und einchecken