

JEWELS 2 STÜCK INNEN ZART UND AUSSEN KNUSPRIG

Damit die Rösti 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 Rösti, die Fleischgröße bleibt davon unberührt.

^{XS}
Rösti - € 2,00

VEGETARISCH

Rösti Gala - mit großem Apfelmus und Apfelspalten	12,50
Rösti Klassik - mit Kräuterquark und gemischtem Salat	14,80
Rösti Dirndl - mit 2 Spiegeleier, Kräuterquark und gemischtem Salat	15,50
Rösti Gärtner - mit frischem gekochtem und gegrilltem Gemüse & Kräuterquark	16,50

MIT FLEISCH

Rösti Mixed Grill ^{2,3} - Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet, Speck, Gemüse, Kren und Kräuterquark	22,50
Rösti Asia ⁶ - Hähnchenstreifen mit Gemüse, Sprossen, Kokos-Sojasosse, Sesam & Kräuterquark	17,80
Rösti Farmer ^{2,3} - gegrillte Hähnchenbrust, Speck, Kräuterbutter, Kren, Gemüse & Kräuterquark	17,80
Rösti Bergsteiger ^{2,3} - mit 2 Spiegeleier und gebratenem Speck, Kren & Kräuterquark	15,50
Rösti Inzell ^{1,2,3} - saftiges Schweineschnitzel natur mit Zwiebel-Speck, Käsekruste, Kräuterquark, & Kren	16,50
Rösti Provence - zarte Schweinemedallions mit cremiger Kräutersauce & Brokkoli	20,80
Rösti Greece - mariniertes Schweinefilet mit mediterranem Gewürz, Zwiebel & Tsaziki	20,80
Rösti Wien - Schnitzel Wiener Art paniert mit Preiselbeeren und Kräuterquark	16,50
Rösti Mexico - leicht feuriges Schweinegeschnetzeltes mit Zwiebel, Paprika & Kräuterquark	16,50
Rösti Gluthaferl - gegrillte Hähnchenbrust mit gemischtem Salat und Kräuterquark	16,50

MIT FISCH

Rösti Fjord ³ - norwegischer Räucherlachs, Kren & Kräuterquark	23,50
Rösti Forelle - gebratenes Forellenfilet, Gemüse, Kräuterbutter & Kräuterquark	22,50

GLUSTHAFERL'S VORSPEISEN & SALATE

Pfannkuchensuppe - in Gemüsebrühe	4,80
Tomatensuppe - mit Sahnehaube und Parmesan	4,80
Aioli - Knoblauchcreme mit Brot	6,80
Thunfischsalat - gemischter Salat mit Thunfisch und hausgemachtem Dressing, Brot	11,50
Bunte Vorspeise - mit mariniertem Grillgemüse, Salat, Parmesan, Aioli und Brot	11,50
Kleiner gemischter Salat - Salat nach Saison mit hausgemachtem Dressing	5,80

KINDERECKE

Peppa Wutz - Rösti mit Apfelmus oder Kräuterquark oder Spiegelei	6,50
T- Rex - Schnitzel Wiener Art paniert mit Rösti und Ketchup	8,50
Kindereis ¹⁻¹ Kugel Vanilleeis mit Sahne und Schokosoße	3,00



GLUSTHAFERL'S DESSERT UND KAFFEE

Bayrisch Creme mit Fruchtspiegel und Sahne	6,50
1 Kugel Vanilleeis ¹ mit Sahne und Schokosoße	4,50
Eis mit Schuss ¹ - Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	6,20
Espresso Affogato ¹ - Espresso mit Vanilleeis	5,20
Schokosouffle ¹ schokoladiges, warmes Souffle, Schokososse und frischer Sahne	8,50

DINZLER Kaffee Espresso ⁹ 1,90 Cappuccino ⁹ 4,00 Café ⁹ 3,00 Heisse Schoki 4,00 Tee Schwarz, Grün, Früchte, Pfefferminz, Kräuter) 3,20



Wir sind dabei. Gutscheinbuch.de Schlemmerblock Traunstein/Berchtesgaden Land 2024
Bitte zeigen Sie uns ihr Gutscheinbuch bevor Sie die Bestellung aufgeben. Vielen Dank!
Bei Sonderveranstaltungen hat das Gutscheinbuch keine Gültigkeit.

RESTAURANT & RÖSTIHAUS GLUSTHAFERL, 83334 INZELL, ADLGABERSTR. 16, TEL: 08665 929458,

WEINGUT SCHAUF KATHARINENHOF, RHEINHESSEN

In mitten von Weinbergen im schönen Guntersblum liegt das Weingut Schauf. Seit mehr als 100 Jahren werden auf den rheinhessischen Böden Rot- und Weißweine angebaut. Mit viel Hingabe und Leidenschaft führen heute der Winzermeister Peter mit Familie den Betrieb, im nachhaltigen Weinbau. So können hochwertige Weine im Einklang mit der Natur hergestellt werden. Alle Weine im Glusthaferl kommen direkt vom Weingut.

ROTWEINE

Magdalena Rouge ⁶ <i>mild, mit 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 7,50 € 0,5l 18,80 €

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 7,20 € 0,5l 18,50 €
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 6,80 € 0,5l 16,80 €

ROSEWEINE

Merlot Rose ⁶ <i>Trocken, prägnante Aromen von cremigen Fruchtnoten umspielt, zarter Waldbeerenduft</i>	0,2l 6,90 € 0,5l 17,30 €
Dornfelder Weis Herbst ⁶ <i>Lieblisch, Feine Erdbeeraromen, der perfekte Sommerbegleiter</i>	0,2l 6,80 € 0,5l 16,90 €

SPRITZER und APERITIF

Weinschorle rot/weiß ⁶	0,25l 4,80 € 0,5l 9,00 €
Aperol Sprizz ^{1,6,8} Aperitif, mit Aperol, Prosecco, Soda	0,25l 7,50 €

BRAUEREI WIENINGER, TEISENDORF

BIER VOM FASS

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

BIER AUS DER FLASCHE

Hefeweißbier	0,5 l 4,60 €
Hefeweißbier dunkel	0,5 l 4,60 €
Leichtes Weißbier— alkoholreduziert	0,5l 4,40 €
Russn — Weißbier mit Zitronenlimo	0,5l 4,40 €
Weißbier alkoholfrei	0,5 l 4,80 €
Helles alkoholfrei	0,5 l 4,80 €
Guidobald, Dunkles Bier	0,5 l 4,60 €
Zwickl Bier Wieninger 1813 naturtrüb	0,5 l 4,80 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser still /sparkling (Tafelwasser)	0,2l 2,40 € 0,5l 3,20 €
Saftschorle <i>Apfelsaft, Mangosaft, Johannisbeere</i>	0,2l 3,20 € 0,5l 4,80 €
Saft pur	0,2l 3,80 €
Zitronenlimo oder Orangenlimo ¹	0,2l 2,80 € 0,5l 3,60 €
Almdudler ¹	0,35l 3,80 €
Coca- Cola ^{1,2,9}	0,33l 3,80 €
Cola Mix ^{1,2,9}	0,2l 3,20 € 0,5l 3,80 €
Hollunderwasser (Holunderblütensirup)	0,5l 3,60 € 0,2l 2,80 €
Adelholzener Mineralwasser mit Kohlensäure	0,5l 3,80 €

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



Grappa Trentina Barrique, mild angenehm	2cl 3,50 €
Grappa Dicio Lüne , aus Trentiner Trester, 18 Monate gereift, weich trocken	2cl 4,80 €
Grappa Giare Amarone , 36 Monate in Eichenfässern	2cl 5,80 €

SCHNÄPSE & EDELBRÄNDE AUS AUSGEWÄHLTEN BRENNEREIEN



Brennerei Prinz: Marille	2cl 3,40 €
Brennerei Prinz: Obstler	2cl 3,00 €
Brennerei Prinz: Haselnuss	2cl 3,80 €
Brennerei Prinz: Himbeerla	2cl 3,40 €
Brennerei Prinz: Birnerla Williams	2cl 3,40 €
Bayer. Gebirgs-Enzian einheimischer Herstellung	2cl 3,20 €
Ramazotti mit Eis und Zitrone	4cl 4,20 €
Jägermeister	2cl 3,20 €

Sie können ihre Rechnung in bar oder mit Kreditkarte am Tisch bezahlen. Durch das mobile Bezahlsystem mit Handy haben wir am Tisch keinen Drucker dabei. Ihren ausgedruckten Kassenbon können sie am Drucker an der Bar abholen. Danke



Alle Gerichte (außer panierten Gerichten, Brot, Pfannkuchensuppe, Waffeln bei Nachspeisen, Schokosoufflee) 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.