



## VORSPEISEN UND SALATE

### Kleiner Salat

verschiedene Blattsalate mit hausgemachtem Balsamico Dressing  
4,90

### Eingelegter Muskatkürbis

dazu gegrillte, mit Chili marinierte Garnelen und Jakobsmuschel  
13,50

### Antipasti Platte

gegrilltes Gemüse mit italienischen Kräutern, Schafskäse, luftgetrocknetem  
Parmaschinken, Kalamata Oliven und Knoblauchbaguette  
8,90



## SUPPEN

### Kraftbrühe vom Rind

Dreierlei Einlage  
5,90

### Kürbiscremesuppe

garniert mit Steirischem Kürbiskernöl, Sahnehäubchen und Brezen Croûtons  
6,90



## HAUPTSPEISEN

### Bayrischer Schweinebraten

mit Bratensoße, saftigem Semmelknödel und hausgemachtem Bayrisch Kraut  
17,90

### Wiener Schnitzel vom Kalb

dazu Kartoffeln in Petersilie geschwenkt, Preiselbeeren und kleiner Salat  
23,90

### Hausgemachter Burger

mit saftigem Rindfleisch, Tomatenscheibe, Blattsalat, Cheddar Käse, BBQ-Sauce  
mit Pommes oder Süßkartoffelpommes  
19,50 / 20,50

### ¼ knusprig gebratene Cherry Valley Ente

serviert mit Entenjus, Kartoffelknödel, herzhaftem Blaukraut und Maroni  
19,90



## SALAT, VEGETARISCH UND FISCH

### Backendlsalat

gebackenes Hähnchen im Sesammantel auf knackigen Blattsalaten und frisch geschwenkten Bratkartoffeln mit Speck

18,90

### Steinpilz Ravioli

mit sonnengetrockneten Tomaten und einer Kräuterrahmsoße

16,90

### Zweierlei Knödel

Kürbis- und Steinpilzknödel an Nussbutter, mit Parmesan gratiniert

15,90

### Gebratener Lachs

mit Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln und frischem bunten Gemüse

24,90



## DESSERT

Erfrischendes Parfait von der Zwetschge  
auf hausgemachter Vanillesoße

6,50

### Schokoküchlein „Heiß trifft Kalt“

warmes Küchlein mit einem flüssigen Kern und Bourbon Vanilleeis

8,90

### Variation von Sorbet

Mango, Zitrone, Himbeere

7,30

Das Küchen- und Serviceteam vom Hotel Glöcklhofer  
wünscht Ihnen einen guten Appetit.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt.