



Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem bayrischen Wirtshaus. Wir freuen uns, dass Sie bei uns zu Gast sind.

Ihre Zufriedenheit ist unser oberstes Ziel.

Unser Küchenteam um Chefkoch Frank Gigas wird Sie kulinarisch verwöhnen. Hierfür setzen wir auf qualitativ hochwertige Produkte, frisch zubereitete Gerichte und soweit wie möglich auf heimische Lieferanten. Sollten Sie auf der Speisekarte einmal nicht das Gewünschte finden, fragen Sie bitte unser geschultes Servicepersonal. Unsere Köche bereiten Ihnen gerne auch Gerichte auf individuellen Wunsch zu.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und hoffen, dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen.

Im Namen aller Mitarbeiter

Herzlichst

Ihr Martin Glöckhofer

Sie finden uns auch im Internet unter www.hotel-gloecklhofer.de sowie auf Facebook.

Aperitif

Glas Fili Prosecco	0,1 l	€ 3,90
Aperol Spritz	0,2 l	€ 4,90
Hugo	0,2 l	€ 4,90
Lillet Berry	0,2 l	€ 4,90
Campari Orange	0,2 l	€ 5,30
Glöcklhofer Spezial Sekt, Soda, Veilchensirup	0,2 l	€ 4,90

Vorspeisen

Appetizer	€ 5,90
Matjesfilet – Currycreme – Spargel – Kartoffelstampf (d, g)	
Antipasti-Teller	€ 8,90
Büffelmozzarella – Rucola – grüner Spargel Balsamico-Zwiebeln – Tomaten – Parmaschinken (a, c, g, i, j, l, 8)	
kleiner Salatteller	€ 4,50
gemischte Blattsalate der Saison – Balsamico-Dressing	

Suppen

Bärlauchcremesuppe	€ 6,50
Pesto – Quarkknödel (a, c, g, i)	
Tafelspitzsuppe	€ 5,90
Gemüse – Grießnockerl – gefüllte Maultasche – Schnittlauch (a, c, g, i, 4, 8)	

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel	€ 18,50
Preiselbeeren – kleiner Salatteller – Petersilienkartoffeln (a, c, g, j, k, 8)	
Zwiebelrostbraten vom Rib Eye (Bayerisches Premium Simmentaler Rind)	€ 24,90
weißer Spargel – gefüllte Ofenkartoffel (a, c, i, j, 8)	
Gebratene Kalbsleberscheiben	€ 15,90
Pfirsich – Balsamicojus – Kartoffelkrapfen (a, c, i, 1)	
Kalbfleischknödel „Königsberger Art“	€ 14,90
Limonenrahm – Jalapeños – Apfel-Rotebeete Salat Kartoffelmousseline (a, g, c, 8)	
Rinderschulterschmelze (Niedertemperatur gegart)	€ 16,90
Meerrettich-Apfelrahm – Gemüse – Brezenserviettenknödel – Spinat (g, i, 4, 8)	

Aus Fluss und Meer

Wolfsbarschfilet	€ 21,90
Peperonata – Frühlingsgemüse – Zitrusravioli (a, c, d, g)	
Gegrillte Riesengarnelen	€ 18,90
Frühlings-Blattsalate – Passionsfruchtdressing – Chiasamen Avocado – Chorizo – Crostini (a, b, c, j, 8)	

Bayrische Leckereien

Unsere Empfehlung zu Bier und Wein:

Dreierlei Aufstriche (a, c, g, 8) € 5,90

Gebratener Spanferkelrücken € 15,90

Kümmeljus – Apfel-Chilirahmkraut – Semmelknödel (a, c, g, i, 8)

Geschmorte Ochsenbacken in Rotwein € 17,90

Trüffelrisotto – BBQ Linsen (g, h, i)

Backhendlsalat € 14,20

geröstete Kartoffelscheiben – Speckwürfel – Kürbiskernöl (a, c, g, j, k, 8)

Bio-Käseauswahl von der Alztaler Hofmolkerei € 8,90

Chutney – Trauben – Walnüsse (c, g, h, i, k)

Wirtshaus - Special

Glöcklhofer Rindfleisch Burger € 13,90

gebackene Zwiebeln – Speck – gebutterte Brioche

Guacamole – Käse – Knusperkartoffeln (a, c, 1, 2, 8, 11)

Vegetarische Gerichte

Süßkartoffelpfanne (vegan)

Mangold – Pilze – Chiliaromen – Gemüse (4, 11)

€ 13,50

Gebackener Schafskäse

Bärlauchhummus – Löwenzahnsalat – Honigvinaigrette – Ciabatta (a, c, j, 1)

€ 13,90

Großer Salatteller

gemischte Blattsalate der Saison – Balsamico-Dressing

€ 6,50

Für die Kleinen

Rindersuppe

Pfannkuchenstreifen (a, c, g, i, 8)

€ 4,50

Bunter Tortelliniteller

Kirschtomaten – frisch geriebener Parmesan (a, g)

€ 5,70

Putenschnitzel „Wiener Art“

Pommes Frites – Ketchup (a, c, 8)

€ 6,50

Bazi

leerer Teller mit Besteck zum Trommeln, Stifte + Malvorlage

€ 0,00

Desserts

Warmer Apfelstrudel	€ 5,50
Vanillesauce (a, c, g, h)	
Zitronentarte	€ 7,50
Himbeer-Joghurteis – kandierte Sonnenblumenkerne (a, g, c)	
Unser Klassiker:	
flüssiger Schokoladenkuchen	€ 7,90
Tonkabohne – Krokant – Erdbeer-Waldmeistersorbet (c, e, g)	
Bio-Käseauswahl von der Alztaler Hofmolkerei	€ 8,90
Chutney – Trauben – Walnüsse (c, g, h, i, k)	

Kaffee- & Tee-Spezialitäten

Tasse Kaffee	€ 2,70
Espresso	€ 2,40
Doppelter Espresso	€ 3,20
Espresso Macchiato	€ 2,60
Cappuccino	€ 3,30
Milchkaffee	€ 3,30
Latte Macchiato	€ 3,30
Heiße Schokolade	€ 3,30
Glas Ronnefeldt Tee	€ 2,70
Kännchen Ronnefeldt Tee	€ 3,60