# Herzlich Willkommen im Glockenstüberl.

unsere Öffnungszeiten:
Dienstag und Mittwoch ab 16:00
Donnerstag bis Sonntag ab 10:00
Montag Ruhetag
Küche von 11:30 bis 14:00 und 17:00 bis 20:00
Sonntags durchgehend Küche 11:30 bis 19:30

Dienstag Schnitzelabend

unsere aktuellen Neuigkeiten gibt's immer auf Facebook und Instagram facebook.com/glockenstueberl

### Vorspeisen

hausgemachte Rinderbrühe	(G)	5,40
mit <b>Pfannkuchenstreifen</b>	(A,E,I)	
oder <b>Leberspätzle</b>		
kleiner gemischter Salat		5,40
gebratene Austernpilze und Speck mit Rucolasalat		
kleine Gerichte		
Portion Pommes Frites		4,60
1 Paar Wiener	(2,3,6)	
mit Brot	(A)	4,60
mit Pommes Frites		6,80
mit Kartoffelsalat	(G,H)	7,10
Portion Kartoffelsalat	(G,H)	5,20
Currywurst	(2,3,4)	9,60

10,60



mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat (G,H)

zusätzlich mit Röstzwiebeln

### Salate

Frische Salate der Saison mit hau	sgemachter	
Balsamico-Vinaigrette (vegan) und	<b>d</b> (H)	
• gebratenen Austernpilzen und Speck		
• gebratenen Putenbruststreifen		15,50 15,50
• gebratenen Champignons		
		13,90
Fragen Sie auch nach unserem w	echselnden	
Tagesdressing		
unsere Ofenkartoffeln		
Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip		10,50
und Salatgarnitur vegetarisch	(E,H)	
dazu gebratene Champignons	(=,,	13,50
vegetarisch		
<u> </u>	(B)	16,70
<ul> <li>dazu gebratene Garnelen</li> </ul>	(3)	
Of a what stall		
Ofenkartoffel	(D,G)	12,90
mit Kichererbsencurry vegan	, , ,	
Hauptgerichte		
Graupen-Gemüse-Risotto		
mit gebratenen Austernpilzen veg	getarisch	14,60
mit Putenmedaillons und Feta		16,60
Kasspatzn vegetarisch	(A,E,I)	
mit Schmelzzwiebeln		10,70
mit hausgemachten Röstzwiebeln		11,70
Spaghetti	(A)	10,60
	venöl,	
mit Knoblauch, Tomaten, Bio-Oliv		
Zucchini vegan		
	(A,B)	17,60
Zucchini vegan	(A,B)	17,60
Zucchini vegan	(A,B)	17,60 12,90
Zucchini vegan und Garnelen	(A,B) (A,D,G)	
Zucchini vegan und Garnelen Spaghetti		

# Fleischgerichte

Schnitzel "Wiener Art"	(A,I)	14,60
mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat	(G,H)	
	(-,,	
Schweinesteak	(A,D,E,G,H,I)	15,60
auf Champignonrahmsoße,		
dazu Spätzle		
Putensteak	(E)	16,80
mit hausgemachter		
Kräuterbutter und Pommes Frites		
Putensteak	(A,D,E,G,H,I)	17,60
auf Champignonrahmsoße,	<b>,</b> , , , , , , ,	,
dazu Spätzle		
Schweinesteak überbacken	(E,F)	16,60
mit Walnüssen und Feta, dazu		
Rosmarinkartoffeln		
Rumpsteak	(E)	20,70
mit hausgemachter Kräuterbutter u	, ,	
Frites		
Pfeffersteak vom Rind	(5)	21,10
mit Chilibutter, Ofenkartoffel und S	(E) auerrahmdip	,
	·	
Knoblauchsteak vom Rind		
mit Ofenkartoffel und Sauerrahmdi	O (E)	21,10
Glockenstüberls Zwiebelsteak	(G)	
Rumpsteak mit Portweinzwiebeln u	• •	22,10
Rosmarinkartoffeln		
Bergbauernschnitzel	(A E I II 2 6 0)	18,30
paniertes Schweineschnitzel, gefüll	(A,E,I,H,2,6,8) t mit Senf,	,
Zwiebeln, Speck und Emmentaler,		
dazu Pommes Frites		

# Süßes und Eis

Kaiserschmarrn mit A	pfelmus (	A, E, F, I, 3)	10,90
ohne Rosinen			
Apfelstrudel	(	(3,A,E,I,J)	6,00
mit Vanillesoße			
Topfenstrudel	(	A,E,I,J)	6,00
mit Vanillesoße			
Kugel Eis	(E, in Spuren A	,C,D,F,I)	1,60
Vanille, Erdbeer, Schok	o, Walnuss		
Walnuss-Amaretto-Sc			6,00
2 Kugeln Walnuss, 1 Ku	gel Schoko,		
Sahne, Amaretto			
Eierlikör-Schale			6,00
2 Kugeln Schoko, 1 Kug	el Vanille,		
Sahne, Eierlikör			
Vanilleeis mit heißen	Himbeeren (	J)	6,00