



SPEISEN & GETRÄNKE


Glocknerhof ★★★★★
FERIENHOTEL

Allergenkennzeichnung

Sollten Sie einen der folgenden allergenen Stoffe nicht vertragen, wenden Sie sich bitte an einen Servicemitarbeiter.

Glutenhaltiges Getreide	A	Nüsse	H
Krebstiere	B	Sellerie	L
Ei	C	Senf	M
Fisch	D	Sesam	N
Erdnüsse	E	Sulfite	O
Soja	F	Lupinen	P
Milch, Laktose	G	Weichtiere	R

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Herzlich willkommen im Glocknerhof!

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen! Regionalität liegt uns am Herzen. So werden im Glocknerhof viele Produkte in der eigenen Landwirtschaft hergestellt und in der Küche zu Köstlichkeiten verarbeitet. Gemüse und Kräuter aus Omas Garten, verschiedene Früchte von den umliegenden Obstbäumen, eigenes Rinds- und Schweinefleisch, Milch von der heimischen Molkerei. Saisonal gibt es Schmackhaftes aus dem Wald und von den Wiesen.

Lassen Sie sich verwöhnen!

Ihr Glocknerhof-Team

Viele Speisen enthalten einen Salat vom Büfett.

Tages-Menü von der Abendkarte

Zur Vorspeise oder zwischendurch

ABCDEFG
HLMNOR

Salate vom Büfett

Hausgemachter Schinkenspeck

mit Zuckermelone

ADL

Feine Blattsalate

mit gebratenen Streifen von

Pute, Schwein, Zander oder Lachs

AGM

Hausgemachte Brettljause

Schinkenspeck, Hauswürstl, Käse, Essiggurke

DM

Beefsteak-Tartare

nach Glocknerhof Art mit Butter und Toast

kleine Portion große Portion

Aus dem Suppenkessel

feine Tagessuppe

Fragen Sie bitte nach!

ACGL

Kraftbrühe

vom heimischen Almochsen
mit Frittaten oder Grießnockerl

AGLO

Knoblauchrahmsüppchen

mit Croûtons

Leicht soll's sein

Spaghetti oder Bandnudeln

AGL

Bolognese

mit Fleischsauce und Parmesan

AG

Tomate

mit Tomatensauce und Parmesan

AGH

Basilikum

mit Basilikumpesto

ACG

Spinatknödel

mit Brauner Butter und Parmesan
Salate vom Büfett

Fischspezialitäten

DG

Gebratenes Zanderfilet

auf Wasabischaum, Zartweizen, Brokkoli
Salate vom Büfett

DG

Gebratenes Lachsfilet

auf Kräuterschaum, grüne Bandnudeln, Karfiol
Salate vom Büfett

DG

Curry vom Edelfisch

Lachs-Zander-Wels im Kräuter-Reisring
Salate vom Büfett

DG

Frisch gebratene Calamari

in zerlassener Knoblauchbutter, Pommes Frites
Salate vom Büfett

DG

Empfehlung für 2 Personen:

Fischspezialitäten als Hausplatte

verschiedene Beilagen, Salate vom Büfett

Hauptgerichte

AC

Schnitzel „Wiener Art“

vom Hausschwein in Butterschmalz gebacken
Petersilienkartoffeln oder **Pommes frites**
Preiselbeeren, Salate vom Büfett

LMO

Gebratenes Hühnerbrustfilet

Honig-Senfsauce, Petersilienkartoffeln
frisches Gemüse, Salate vom Büfett

LMO

Glocknerhof's Grillpfanne

mit dem Besten von Rind, Schwein, Geflügel
Pommes frites, Marktgemüse
Salate vom Büfett

GLMO

Pfeffersteak

250 g Rindsfilet, Kartoffelkroketten
Gemüse der Saison, Salate vom Büfett

GLMO

Chateaubriand für 2 Personen

500 g Rindsfilet, Pommes frites, Gemüse der Saison
verschiedene Dipsaucen, Obstgarnitur
Salate vom Büfett

Aus der Mehlspeiskuchl

ACGH

Lauwarmer Apfelstrudel
mit Vanillesauce

ACG

Omas Kaiserschmarrn
Apfelmus

AG

Palatschinken
mit Preiselbeeren
oder Marillenmarmelade
oder Nüssen und Schokoladensauce

Mehlspeisen
Bitte fragen Sie nach!

Dessertvariation

AGHM

Feine Käseauswahl
Butter und Brot
klein groß

Glocknerhof's Eisspezialitäten finden Sie
in unserer Eiskarte!