Gasthof Obermaier

Bairische Tradition seit 1863

Wir freuen uns, Sie, liebe Gäste,

wieder bei uns im Wirtsgarten und Restaurant begrüßen zu dürfen
und Ihnen unsere leckeren Bayerischen Schmankerl und Klassiker zu servieren.

Alle Gerichte gibt´s auch weiter für „DAHOAM“

Einfach Gericht auswählen, telefonisch bestellen
dann einfach abholen und zu Hause genießen.

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG RUHETAG
(außer an Feiertagen)

DIENSTAG BIS SONNTAG
von 11:30 Uhr bis 24:00 Uhr

WARME KÜCHE

DIENSTAG BIS FREITAG
von 11:30 - 15:00 Uhr
und 17:30 – 21:30 Uhr
15:00- 17:30 Uhr kleine Brotzeit

SAMSTAG UND SONNTAG
durchgehend warme Küche von
11:30 – 21:30 Uhr

Reservierung gerne unter

Tel. 089-424943
oder online www.gasthof-obermaier.de/reservierung

Nach wie vor gelten die allgemeinen Regeln:
Keine Testpflicht mehr!!
Kontaktbeschränkung pro Tisch 10 Personen (ausgenommen sind vollständig geimpfte und/ oder genesene Personen & Kinder unter 14 Jahren),
Abstand halten und FFP2 Maske
im gesamten Innen und Wirtsgartenbereich außer am Tisch.

Alle Gerichte mit * können auch GLUTENFREI zubereitet werde

VORSPEISEN

OFENFRISCHER FLAMMKUCHEN

PFIFFERLINGE UND LACHS
mit geräuchertem Lachs, Pfifferlingen, roten Zwiebeln, Bergkäse,
und Senf – Honig – Dillsoße 7) A, D, E, G, I, J
12.80

OFENFRISCHER FLAMMKUCHEN "CLASSIC"
mit Schmandcreme, knusprigen Speckwürfeln, roten Zwiebeln und Bergkäse 7) A, D, I,
10.80

***GROSSER** *oder* **KLEINER SALATTELLER**
unsere hauseigene Salatmischung mit Balsamico-Dressing,
Croutons und gerösteten Kerndl E, G, I,
7.90 oder 4.30

***BUNTER SOMMERSALAT**
mit Büffelmozzarella, frischen Basilikum und gebratenen Pfifferlingen dazu Steinofenbaguette D, E, G, I,
12.80

***GEGRILLTER ZIEGENKÄSE**
mit Thymianhonig, Pfirsich, karamellisierten Walnüßen und bunten Blattsalaten D, E, I,
12.80

„BACKHENDLSALAT"
Gebackenes „Wiener Backhendl" mit Kartoffel-Gurkensalat und Zitronenmajonaise A, E, D, G, I,
13.80

CARPACCIO VOM RINDERFILET
mit Balsamico-Trüffelvinaigrette, gehobeltem Parmesan, Salatbouquet E, G,
dazu Steinofenbaguette
12.80

SUPPEN

„GASPACHO"
Kalte Spanische Gemüsesuppe aus Tomaten , Gurken und Paprika
mit Basilikumpesto und Croutons E, G, I,
4.80

KRÄFTIGE RINDERBRÜHE
mit Gemüse, Schnittlauch und Pfannkuchenstreifen D, E, I,
4.80

KARTOFFEL-STEINPILZRAHMSUPPE
mit Croutons D, E, G, I,
5.20

AM **SAMSTAG** UND **SONNTAG** GIBT´S WIEDER OFENFRISCHES

***KNUSPRIGES „FRÄNKISCHES SCHWEINESCHÄUFELE"**
mit Biersauce und Kartoffelknödel E, G,
15.80

HAUPTGERICHTE

***SCHWEINSBRATEN VOM HALSGRAT MIT KRUSTE**
mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 6) E ,G ,
12.30

HAUSGEMACHTE ORIGINAL SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN
abgebräunt mit frischen Pfifferlingen und Kräuterrührei dazu kleiner gemischter Salat
13.80

„PULLED PORK BURGER“
im Brioche Bun mit Cole Slaw, BBQ Sauce und Kartoffel Wedges A , D , E , I ,
12.80

***GESOTTENE OCHSENBRUSTSCHEIBEN**
auf Kartoffelsalat mit frisch geriebenem Meerrettich und Schnittlauch E ,
13.90

„JÄGERSCHNITZEL“
vom Schweinerücken mit Pfifferlingsrahmsauce, Speck und Zwiebeln
und handgemachte Spätzle A , E , D , G ,7)
16.80

FRISCHE PFIFFERLINGE IN RAHM
mit Speck , Zwiebeln , frischen Kräutern und Brezn-Serviettenknödeln A , D , E , G , I , 6)
16.80

“MÜNCHNER SCHNITZEL”
Schweineschnitzel in der Senf-Meerrettichpanade gebacken
mit Kartoffel – Gurkensalat und kaltgerührten Preiselbeeren A , D , I ,
15.80

***“TAGLIATA“**
Rosa gebratenes Entrecote von der Allgäuer Färse 250g
mit Rucola, eingelegten Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan D ,
23.50

*** „ZWIEBELROSTBRATEN“**
Rinderlende von der Allgäuer Färse rosa gebraten
mit feiner Zwiebelsoße, Röstzwiebeln und hausgemachten Käsespätzle D , E , G , I ,
20.80

***WIENER SCHNITZEL VOM KALB**
dazu ***Röstkartoffeln*** *mit Speck und Zwiebeln oder* ***Pommes frites***
und kaltgerührte Preiselbeeren 6) , A ,
20.90

***VIERTEL oder HALBE**
KNUSPRIGE BAYERISCHE BAUERNENTE
mit Zwetschgen-Blaukraut und Kartoffelknödel G ,
15.80 / 20.80

„SCHWÄBISCHE KÄS’SPATZN“ “ -Vegetarisch-
-nach Art des Hauses zubereitet-
mit gerösteten Zwiebeln, deftigem Bergkäse und kleinem gemischten Salat A , D , E , G , I ,
12.30

BROTZEITEN

SECHS STÜCK ROSTBRATWÜRSTL „Nürnberger Art“
mit Sauerkraut 7) D, E, G,
8.90

***MÜNCHNER WURSTSALAT**
-von der Regensburger-
mit Gewürzgurken, blauen Zwiebeln, Essig und Öl
und eine frische Brezn 6) 7) E, G,
7.40

***SCHWEIZER WURSTSALAT**
-vom Leberkäse-
mit Emmentaler Käse, Gewürzgurken, mit blauen Zwiebeln, Essig und Öl
und eine frische Brezn 6) 7) E, G,
8.40

HAUSGEMACHTER OH..BATZ.... 3 Kugeln
Sie wissen schon... dieser gschmackige Käseaufstrich nach Omas Rezept,
mit roten Zwiebeln, Radieserl, Schnittlauch und eine frische Brezn D, E, G, I,
7.90

GEMISCHTER BROTKORB 2.50 G, I, J,
(Bauernbrot, Steinofenbaguette)

BAUERNBROTSCHEIBE 1.20 G, I, J, **BREZ´N** 1.20 G, I, J,

ZUM SCHLUSS WAS SÜSSES .... muß einfach sein!

***OFENFRISCHER KAISERSCHMARRN**
-Zubereitungszeit ca.20. Minuten-
mit Rosinen und gerösteten Mandeln, karamellisiert und mit Rum flambiert,
dazu Apfelmus 6) A, D, G, I,
9.50

WARMER HEIDELBEER-TOPFENSTRUDEL
mit Schlagsahne und Vanilleeis A, D, I,
6.90

3 STÜCK GEBACKENE APFELKÜCHERL
mit Zimtzucker, Schlagsahne und Vanilleeis A, D, G, I,
6.80

***“STEIRER EIS“**
Drei Kugeln Bourbon Vanilleeis mit Kürbiskernkrokant , Schlagsahne
und Steirischen Kürbiskernöl D, K
6.50

HAUSGEMACHTE TIRAMISU
Mit frischen marinierten Erdbeeren A, D, I,
5.80

***“AFFOGATO AL CAFFÉ“**
eine Kugel Bourbon Vanilleeis mit Espresso D,
3.50

KINDERSPEISEKARTE

für Kinder bis 12 Jahren

„O`BÄR´MAIER KNÖDEL“ Ein Kartoffelknödel mit Bratensauce	2.50
KLEINES WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit „Zauberstäbchen“	8.50
„NUGGETS“ Gebackene Hähnchenstücke mit Pommes frites mit Ketchup	7.00
„ZAUBERSTÄBCHEN“ Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayo	3.00
„KÄPTN BLAUBÄR“ 5 Stück Fischstäbchen mit Kartoffelsalat und Remouladensauce	6.00
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE mit Schwammerlsauce	3.00
„OLAF DER SCHNEEMANN“ 1 Kugel buntes Vanillefruchteis mit Marshmallow	2.50