

**MITTAGS IM GASTHOF OBERMAIER**  
VON MONTAG BIS FREITAG AB 11:30 BIS 14:30 UHR

**Genießen Sie einzelne Gerichte  
oder stellen Sie sich Ihr Menü aus diesen Gerichten selbst zusammen**

2 – Gänge	( Hauptgang + Vorspeise oder Dessert )	11.50
3 – Gänge	( Hauptgericht + Vorspeise + Dessert, auf Wunsch inklusive Espresso )	14.00

### VORSPEISEN

*TOMATENCREMESUPPE	<i>mit frischem Basilikum und Croutons</i>	4.80
*HAUSGEMACHTE BRATENSÜLZE	<i>mit Radieserl-Schnittlauchvinaigrette und Bauernbrot</i>	5.50
*TATAR VON DER GERÄUCHERTEN FORELLE	<i>mit marinierten Gurken und Blattsalat</i>	5.50
*GEFÜLLTE ROASTBEEFRÖLLCHEN MIT SENFMOUSSE,	<i>Meerrettichcreme und Salatbouquet</i>	5.50
*„TACCHINO TONNATO“	<i>Putenbrustscheiben mit Thunfischsauce, Kapern, roten Zwiebeln und Salat</i>	5.50

### HAUPTGERICHTE

ÜBERBACKENER BLUMENKOHL	<i>mit Schinken, Käse und Bechamelsauce, dazu Petersilienkartoffeln</i>	9.00
GESCHNETZELTES VOM SCHWEINEFILET	<i>auf Speckbohnen mit weißer Pfeffersauce und Serviettenknödel</i>	9.00
*GEFÜLLTE OFENKARTOFFEL	<i>mit gebratenen Putenbruststreifen, Kräuterschmand und Salatgarnitur</i>	9.00
GEBACKENES SEELACHSFILET	<i>mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensauce</i>	9.00
*GESOTTENE TAFELSPITZSCHEIBEN	<i>mit Rahmspinat, Wurzelgemüse, Schnittlauchsauce, Meerrettich und Petersilienkartoffeln</i>	9.00

### NACHSPEISEN

*GEEISTES LIMONENMOUSSE IM GLAS	<i>mit frischen Erdbeeren</i>	4.50
*ZWEIERLEI HAUSGEMACHTE SORBET	<i>mit Ananasragout</i>	4.50

#### UNSER MITTAGS – GETRÄNKEANGEBOT

WEINSCHORLE 0,5 l mit <b>Friulano</b> IGT, Fruscalzo, Collio – Friaul	4.90
FRANZISKANER WEISSBIER ODER LÖWENBRÄU HELLES 0,5 l –alkoholfrei-	3.50

\*auch glutenfrei erhältlich

**GÜLTIG AB 17.07.2017**