

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

GRIESSNOCKERLSUPPE	<i>mit Gemüse und Schnittlauch</i>	4.80
GEBACKENES AUSGELÖSTES SPANFERKELHAXERL	<i>mit Schnittlauchschand und Kartoffel-Gurkensalat</i>	5.50
SOMMERLICHER BLATTSALAT MIT TIROLER SPECKKRAPFERL	<i>Kräuterschand, Croutons und gerösteten Kerndl</i>	5.50
GEFÜLLTER KRÄUTERCREPES	<i>mit Mascarpone-Paprika und Salatbouquet</i>	5.50
ROSA GEBRATENER KALBSTAFELSPITZ	<i>mit Brotsalat von Rucola, Kirschtomaten, Peperoni, Oliven und Balsamicozwiebeln</i>	5.50

HAUPTGERICHTE

GESCHNETZELTES VOM SCHWEINEFILET	<i>mi Speckrahmsauce und einer gefüllten Nudelrolle mit Weißkraut und Bergkäse</i>	9.00
PENNE RIGATE	<i>mit Sc. Bolognaise, geriebenem Parmesan und kleinem Salatteller</i>	9.00
*GERILLTE GARNELENSPIESSE	<i>auf Paprikagemüse mit Basilikumsauce und Reis</i>	9.00
ROTBARSCHFILET GEBACKEN	<i>mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensauce</i>	9.00
*GESOTTENE TAFELSPITZSCHEIBEN	<i>mit Rahmspinat, Wurzelgemüse, Schnittlauchsauce, Meerrettich und Petersilienkartoffeln</i>	9.00

NACHSPEISEN

*GEEISTER KAISERSCHMARRN	<i>mit eingelegten Kirschen und Vanilleschaum</i>	4.50
ANANAS-NOUGATSTRUDEL	<i>mit Vanilleeis</i>	4.50

UNSER MITTAGS – GETRÄNKEANGEBOT

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

*auch glutenfrei erhältlich

GÜLTIG AB 14. AUGUST 2017