

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

UNSERE TAGESSUPPE *immer frisch gekocht* 4.80

***MARINIERTER SPANFERKELRÜCKEN**
mit Linsenvinaigrette, knusprigen Kartoffeln und Salatbouquet 5.50

***EINGELEGTES GEMÜSE**
mit Basilikumcreme, Rucolasalat und Parmesandressing 5.50

GEBACKENE HAUSGEMACHTE BLUTWURST
auf Apfelragout mit Trüffelcreme und Salatbouquet 5.50

SÜSS SAUER EINGELEGTE FLUßFISCHE
mit Kartoffel – Feldsalat und Schnittlauch - Meerrettichcreme 5.50

HAUPTGERICHTE

„OBERMAIERS“ SAURES KALBSLÜNGERL
mit Semmelknödel 9.00

ABGERÖSTETE KNÖDEL
mit Speck, Zwiebeln und Kräuterrührei 9.00

HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI
mit geschmorten Entenragout und Maronen 9.00

***KNUSPRIG GEBRATENE HÄHNCHENKEULE**
auf Auberginen-Zucchini-Tomatengemüse mit Oliven und Rosmarinkartoffeln 9.00

GEBACKENES ROTBARSCHFILET
mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensauce 9.00

NACHSPEISEN

***FRISCHER OBSTSALAT** *mit karamellisierten Limonenparfait* 4.50

***PANNA COTTA** *mit Kirschragout* 4.50

UNSER MITTAGS – GETRÄNKEANGEBOT

WEINSCHORLE 0,5 l mit GRÜNER VELTLINER 4.90

FRANZISKANER WEISSBIER ODER LÖWENBRÄU HELLES 0,5 l –alkoholfrei– 3.50

***auch glutenfrei erhältlich**

GÜLTIG AB 08. JANUAR 2018