

## „GLÜHWEIN SECCO“

GLAS VINO FRIZZANTE mit hausgemachtem Glühweinsirup  
Glas 0,1 l 4.50

## VORSPEISE UND SUPPEN

### KÜRBISRAHMSUPPE MIT INGWER

*und Croutons* D, E, G, I, J,

5.20

### GEBACKENE KROSSE ENTENKROKETTE

*mit Orangencreme, Blaukrautmousse und Salatbouquet*

9.80

### WÜRZIGES ANGEMACHTES TATAR VOM BAYRISCHEN MASTOCHSEN

*mit Eigelbcreme, Brotchip und Salatbouquet* A, E, G, I, J, L,

14.80

## HAUPTGERICHTE

### BREITE NUDELN

*mit einem Ragout von der Rinderschulter, Roten Zwiebeln und geriebenem Parmesan*

14.50

### OFFENE KÜRBIS – BREZN - MAULTASCHEN

*auf Lauchstreifen mit Steinpilzschaum und geriebenen Parmesan* A, D, E, G, I, J,

11.50

### GÄNSE- UND ENTENGRÖSTL

*mit Maronen, Frühlingslauch, Apfelragout, Natursafterl und Kartoffelknödel* E, G, I, J,

15.80

### GESCHMORTE AUSGELÖSTE REHSCHULTER

*mit Holunderbeerensauce, Petersilienwurzelpüree und Steinpilzschlupfer* A, D, E, G,

21.50

### GEBRATENES LACHSFORELLENFILET

*mit Balsamicolinsen, Rieslingsauce und Petersilienkartoffeln* B, E, G, I, J,

17.90

## NACHSPEISEN

### „OBERMAIERS DESSERTTELLER“

*warme und kalte süße Schmankerl* A, D, G, I, J,

7.50

## OFENFRISCHER FLAMMKUCHEN

### FLAMMKUCHEN

*mit zweierlei Kürbis, feinem Tiroler Speck, roten Zwiebeln, Bergkäse und Feldsalat*

11.50

### FLAMMKUCHEN

*mit Ziegenkäse, Feigenchutney, Pinienkernen, Honig-Thymiansauce und Feldsalat*

11.50

## „GLÜHWEIN SECCO“

GLAS VINO FRIZZANTE with mulled wine sirup  
Glas 0,1 l 4.50

## STARTERS AND SOUPS

**CREAMY PUMPKIN SOUP WITH GINGER** *and croutons*  
5.20

**CRISPY BAKED DUCK CROQUETTE**  
*with orange cream, red cabbage mousse and salad*  
9.80

**SPICY MARINATED TARTAR OF BAVARIAN OX**  
*with egg yolks cream, bread chip and salad*  
14.80

## MAIN DISHES

**BROAD NOODLES**  
*with ragout of beef shoulder, red onions and grated Parmesan*  
14.50

**OPEN PUMPKIN PRETZEL RAVIOLI**  
*on leek stripes with ceps foam and grated Parmesan*  
11.50

**GOOSE AND DUCK GRÖSTL**  
*with sweet chestnuts, spring leek, apple ragout, gravy and potato dumpling*  
15.80

**BRAISED BONELESS SHOULDER PIECE OF VENISON**  
*with elder berry sauce, parsley root puree and ceps "Schlupfer"*  
21.50

**ROASTED FILLET OF SALMON TROUT**  
*with balsamic lentils, white wine sauce and parsley potatoes*  
17.90

## DESSERT

**„OBERMAIERS VARIOUS DESSERT“**  
*warm and cold tidbits*  
7.50

## OVEN-FRESH TARTE FLAMBÉE

**TARTE FLAMBÉE**  
*with two various pumpkins, fine Tyrolean bacon, red onions, mountain cheese and cress*  
11.50

**TARTE FLAMBÉE**  
*with goat cheese, figs chutney, roasted pine nuts, honey thyme sauce and lamb's lettuce*  
11.50