

# Unsere glutenfreie Speisekarte für ZÖLIAKIE-BETROFFENE



Trotz Unverträglichkeiten oder Allergien möchte man doch ein normales Leben  
- ohne jedwede Einschränkungen - führen.

Wir, der Gasthof Obermaier in München - Trudering, haben uns vor langer Zeit entschlossen, viele Gerichte auch in einer glutenfreien Variante anzubieten. Sie müssen auf fast nichts verzichten und können genauso wie Ihre Freunde / Familie das Essen beschwerdefrei genießen, ob typisch bayerisch, vegetarisch oder gehoben !

Auch im großen Stil können wir eine glutenfreie Bewirtung anbieten - z. B. für Ihre Familienfeiern, Geschäftsessen / Konferenzen oder auch im Catering.

Für unverbindliche Auskunft vereinbaren Sie bitte einen Termin mit uns,  
gerne besprechen wir alle Details mit Ihnen!

Wir freuen uns auf Ihren Anruf unter Tel: (089) 42 49 43.

Ihr Team vom **Gasthof Obermaier**

**Bitte informieren Sie Ihren Service direkt bei der Bestellung,  
damit eine „Cross-Contamination“ unbedingt vermieden wird.**

Bei Vorreservierung arrangieren wir gerne eine kleinere Version des bayerischen Gedecks  
mit glutenfreiem Brot (je nach Tagesangebot)

Trotz höchster Aufmerksamkeit und Sorgfalt bei der Zubereitung glutenfreier Gerichte dürfen wir unsere Zöliakie-Betroffenen Gäste darauf hinweisen, dass wir im Falle von eventuell später auftretenden Beschwerden keinerlei Haftung übernehmen können.

Wir versichern Ihnen jedoch, dass Sie bei uns alle hier genannten Gerichte - zusammen mit Ihrer Mitteilung bei jeder Bestellung - sorgenfrei genießen können !

Für alle glutenfrei zubereiteten Hauptgänge erlauben wir uns aufgrund des speziellen Handlings, vor allem aber wegen des meist vielfach höheren Einkaufspreises der Rohstoffe,  
pro Gericht einen **Aufschlag von 1,20 €** zu erheben.

(Davon ausgenommen sind Vorspeisen, Salate & Desserts  
in Verbindung mit einem Hauptgang, sowie alle Brotzeiten)

Wir danken für Ihr Verständnis!



## APERITIFEMPFEHLUNG

GLAS PROSECCO FRIZZANTE  
oder mit unserem hausgemachten Sirup von der Holunderblüte  
0,1 l 3.90

LILLET - ROSÈ  
*Lillet Rosé, Tonic Water<sup>3</sup>, Limette, Eis*  
0,2 l 5.90

PRI SECCO „ROSENZAUBER“ Manufaktur Jörg Geiger  
-Alkoholfrei prickeln-  
*Aperitif aus Apfel, Himbeere, Brombeere, Schokominze und Gewürzen*  
0,1 l 3.90

„SPRIZZ CLASSIC“  
*trockener Sauvignon, Prosecco, Aperol<sup>2</sup>), Tafelwasser*

„RAMAZZOTTI-ROSATO“  
*Sauvignon, Prosecco, Tafelwasser, Ramazzotti-Aperitivo-Rosato<sup>2</sup>), Basilikumblätter*

„VENEZIA-BITTER-SPRIZZ“  
*Sauvignon, Prosecco, Campari<sup>2</sup>), Tafelwasser*

„HUGO“  
*Sauvignon, Prosecco, Pfefferminze, Holunderblütensirup*

je 0,25 l 5.90



## BIER

- denn auch als Zöliakie-Betroffener, müssen Sie bei uns nicht darauf verzichten:

### NEU !

#### TRADITIONS BRAUEREI SCHLEICHER „HELLES NATURAL“

*NATURAL ist das erste glutenfreie Bier in Deutschland, das nach dem bayerischen Reinheitsgebot gebraut wurde und sich auch Bier nennen darf.*

*Es ist zudem nach den Bio-Richtlinien von DEMETER zertifiziert.*

*Wir verwenden ausschließlich regionale DEMETER Zutaten.*

0,5 l                      4.20

#### TRADITIONS BRAUEREI SCHLEICHER „RADLER NATURAL“

*Sonnengereifte Demeter-Zitronen machen unser glutenfreies Helles zu einem fruchtig-spritzigen Natur-Radler.*

*Für unsere selbstgemachte Limonade verwenden wir ausschließlich Zitronen-Direktsaft und verzichten komplett auf Aromen, Süßstoffe, Stabilisatoren und Konzentrate.*

0,5 l                      4.20

#### SCHNITZER BRÄU „HIRSE PREMIUM“

*im Schwarzwald aus feinstem Hirsemalz gebraut*

*-GLUTENFREI-, BIO-zertifiziert-*

0,33 l                      3.90

#### „DIE WEISSE“ -GLUTENFREI-, BIO-zertifiziert-

*Bio Weißbier hell Glutenfrei, aus Österreichs ältester Weißbierbrauerei*

*Durch einen speziellen Brauprozess wird das Gluten im Bier schonend abgebaut und trägt so zu einer hohen Bekömmlichkeit und Verträglichkeit des Weißbieres bei.*

0,33 l                      4.50



## VORSPEISEN

### KLEINER SALATTELLER

*mit Balsamico-Dressing, glutenfreien Croutons und gerösteten Kerndln*  
4.30

LAUWARMER GEBRATENER ZIEGENKÄSE IM TIROLER SPECKMANTEL  
*auf Rucolasalat mit Tomaten-Vinaigrette*

8.90

## SUPPEN

### KLARE TAFELSPITZESSENZ

*mit Gemüse, Schnittlauch und Pfannkuchenstreifen*  
4.50

### OFENFRISCHES KNUSPRIGES

„FRÄNKISCHES SCHWEINESCHÄUFELE“ Rohgewicht ca. 650g

*mit \* Kartoffelknödel*

14.80

***Samstag, Sonntag und Feiertags ganztägig  
Von Montag bis Freitag gerne auf Vorbestellung !***

***und solange bis alles aufgessen is !***

\* Für die Zubereitung der Kartoffelknödel ist mit einer Wartezeit  
von ca. 20 Minuten zu rechnen

*Auch die Sauce wird glutenfrei (ohne Bier) angeboten*



## OBERMAIER'S KLASSIKER

SECHS STÜCK ROSTBRATWÜRSTL „Nürnberger Art“ mit Sauerkraut  
- hausgemacht von der Metzgerei Obermaier  
8.60

GEBACKENE „KÄLBERNE MILZWURST“ nach altem Obermaier Rezept  
mit Kartoffel - Gurkensalat und Remouladensoße  
8.90

\* Die Milzwurst wird mit nativer Maisstärke und glutenfreien Semmelbröseln paniert

GEGRILLTE SCHWEINEFILETMEDAILLONS  
mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsoße und glutenfreien Spätzle  
17.80

SCHWEINSBRATEN VOM HALSGRAT & KNUSPRIGEM WAMMERL  
mit \* Kartoffelknödel und Speckkrautsalat  
11.90

HALBE KNUSPRIGE BAYERISCHE BAUERNENTE  
vom Geflügelhof Lugeder in Pleiskirchen  
mit Zwetschgen-Blaukraut und \* Kartoffelknödel  
18.50

„ZWIEBELROSTBRATEN“ von der Rinderlende, medium gebraten  
mit feiner Zwiebelsoße und Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
19.80

„WIENER SCHNITZEL“ VOM KALB IN BUTTER GEBACKEN  
dazu Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und kaltgerührten Preiselbeeren  
18.60

\* Das Kalbschnitzel wird mit nativer Maisstärke und glutenfreien Semmelbröseln paniert



## BROTZEIT

### GLUTENFREIES BROT

- Sorten nach Verfügbarkeit -

1.80

ZWEI STÜCK MÜNCHNER WEISSWÜRST' - bis zum „Zwölfe' Läuten -

*dazu süßer Hausmacher Senf von Händlmeier* <sup>L</sup>,

4,90

HALBES PFUND OFENFRISCHER MÜNCHNER LEBERKÄS' - wochentags bis über Mittag -

*sonst abgebräunt – oder kalt, mit Essiggurke* <sup>6)7)</sup>

5.90

HALBES PFUND ABGERÄUNTER MÜNCHNER LEBERKÄS'

*dazu Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Spiegelei* <sup>6)</sup>

8.90

- beides hausgemacht von der Metzgerei Obermaier -

### MÜNCHNER WURSTSALAT

*von der Regensburger mit Gewürzgurken, blauen Zwiebeln, Essig und Öl* <sup>6)7)</sup> E,G,

6.90

SCHWEIZER WURSTSALAT von der Regensburger

*mit Emmentaler Käse, Gewürzgurken, mit blauen Zwiebeln, Essig und Öl* <sup>6)7)</sup> E,G,

7.40

### HAUSGEMACHTER OBATZDA

*mit roten Zwiebeln, Radieserl und Bauernbrotscheibe*

7,50

## NACHSPEISEN

GLUTENFREIER OFENFRISCHER KAISERSCHMARRN - Wartezeit ca. 25 Minuten -  
*mit Rosinen und gerösteten Mandeln, karamellisiert und mit Rum flambiert, dazu Apfelmus* <sup>6)</sup> A,D,G,I,

8.50

ZWEI KUGELN BOURBON-VANILLEEISKREM

*mit heißen Himbeeren, und Schlagsahne* <sup>A,D,</sup>

5.90