

SPARGELKARTE

VORSPEISE

*SPARGELRAHMSUPPE

mit Spargelstücken, Schnittlauch und Croutons D, G, I,
7.20

*SCHROBENHAUSER SPARGELSALAT A, E, G

süß-sauer mariniert mit Schnittlauch-Eivinaigrette und Salatbouquet
10.50

oder

mit feinem geräuchertem Schinken
12.80

HAUPTGERICHT

*PORTION SCHROBENHAUSER STANGENSPIGEL - 250g - A, D, G

mit Sc. Hollandaise oder flüssiger Butter und neuen Kartoffeln
20.50

DAZU SERVIEREN WIR:

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb in Butter gebacken A, D, I, J
10.50

Schweineschnitzel „Wiener Art“ in Butter gebacken A, D, I, J
7.50

Gebackenes „Wiener Backhendl“ A, D, I, J
7.50

gekochter Schinken oder geräucherter Schinken 7)
6.50

AM SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG GIBT'S OFENFRISCHES

*KNUSPRIGES „FRÄNKISCHES SCHWEINESCHÄUFELE“

mit Biersauce und Kartoffelknödel E, G,
19.80

OFENFRISCHER FLAMMKUCHEN

CLASSIC

mit Schmandcreme, knusprigen Speckwürfeln, roten Zwiebeln und Bergkäse

13.90 ⁷⁾A, D, I,

LACHS UND SPARGEL

Schmandcreme, weißer Spargel, geräucherter Lachs, rote Zwiebeln,

Bergkäse und Senf-Honig-Dillsauce A, D, E, G, I, J,

14.90

VORSPEISEN

*KLEINER SALATTELLER

unsere hauseigene Salatmischung mit Balsamico-Dressing, Croutons und gerösteten Kerndl E, G, I,

5.90

*HAUSGEBEIZTER LACHS

mit Senf-Honig-Dillsauce, süß-sauer mariniertes Spargel und Feldsalat B, E, G,

14.80

*GEGRILLTER ZIEGENKÄSE

mit Thymianhonig, Pfirsich, karamellisierten Walnüssen und bunten Blattsalaten D, E, I,

15.80

MATJESFILET „HAUSFRAUEN ART“

mit Gurken, Äpfeln und Zwiebeln in Sauerrahm, Salatbouquet und Butterkartoffeln

- als Vorspeisenportion- 11.50

- als Hauptgangportion- 16.80

„OBERMAIER'S BACKHENDL“

Ausgelöste Hendlbrust mit Sauerrahm, Paprika und Zitrone mariniert

mit Kartoffel-Gurkensalat und Zitronenmajonaise A, D, E, G, I, L,

- als Vorspeisenportion- 14.80

- als Hauptgangportion- 17.80

SUPPEN

PFANNKUCHENSUPPE

Kräftige Rinderbrühe mit Gemüse, Schnittlauch und Pfannkuchenstreifen D, E, I,

6.20

LEBERSPÄTZLESUPPE

Kräftige Rinderbrühe mit Gemüse, Schnittlauch und Leberspätzle D, E, I,

6.20

Für alle ZÖLIAKIE-BETROFFENEN:

Alle Gerichte mit * können garantiert **GLUTENFREI** zubereitet werden.

Aufpreis pro Portion Hauptgericht 2.50 €

FISCH

*ZANDERFILET KROSS AUF DER HAUT GEBRATEN

*mit grünen und weißen Spargelragout, Kirschtomaten,
Schnittlauchsauce und Butterkartoffeln* B, D, E, G, I,
26.80

HAUPTGERICHTE

*SCHWEINSBRATEN VOM HALSGRAT MIT KRUSTE

mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat G, E, G,
16.20

“MÜNCHNER SCHNITZEL”

*Schweineschnitzel mit Senf und Meerrettich mariniert und gebacken
mit Kartoffel – Gurkensalat und Preiselbeeren* A, D, I, L
16.80

TAFELSPITZSCHEIBEN

mit Gemüsestreifen, Rahmspinat, Apfelkren und Petersilienkartoffeln
21.80

OBERMAIER'S HÜHNERFRIKASSE

mit grünem und weißen Spargel, Schnittlauch, Kirschtomaten und Basmatireis
18.90

„CORDON BLEU“ VOM SCHWEIN

mit Emmentalerkäse und Saftschinken gefüllt in Butter gebacken dazu Pommes frites A, D, I,
19.80

„JÄGERSTEAK“

*Schweinerückensteak im Speckmantel gebraten
mit Schwammerlrahmsauce und handgemachten Spätzle* A, D, E, G, I,
19.80

*KALBSRAHMBRATEN

mit Steinpilzsoße, glaciertem Gemüse und Kartoffelpüree D, E, G,
22.80

*VIERTEL oder HALBE KNUSPRIGE BAYERISCHE BAUERNENTE

mit Zwetschgen-Blaukraut und Kartoffelknödel G,
19.90 / 25.80

*ZWIEBELROSTBRATEN

*von der Argentinischen Rinderlende rosa gebraten
mit feiner Zwiebelsoße, Röstzwiebeln und hausgemachten Käsespätzle* D, E, G, I,
26.80

*WIENER SCHNITZEL VOM KALB

dazu Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln oder Pommes frites und Preiselbeeren G, A, I
26.90

„SCHWÄBISCHE KÄS'SPATZN“ “

-Vegetarisch-

-nach Art des Hauses zubereitet-

mit gerösteten Zwiebeln, deftigem Bergkäse und kleinem gemischten Salat A, D, E, G, I,
15.50

BROTZEITEN

*SECHS STÜCK ROSTBRATWÜRSTL „Nürnberger Art“

mit Sauerkraut 7) D, E, G,
12.90

GEMISCHTER BROTKORB 4.50 G, I, J, **BAUERNBROTSCHNEIBE** 1.80 G, I, J, **BREZ'N** 2.00 G, I, J,

ZUM SCHLUSS WAS SÜSSES ... muss einfach sein!

*OFENFRISCHER KAISERSCHMARRN

*-Zubereitungszeit ca.20. Minuten-
mit Rosinen und gerösteten Mandeln, karamellisiert und mit Rum flambiert,
dazu Apfelmus* 6) A, D, G, I, K,
14.80

3 STÜCK GEBACKENE APFELKÜCHERL

mit Zimtzucker, Schlagsahne und Vanilleeis A, D, G, I, K,
7.90

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE

mit Kirschragout und Rum-Vanilleschaum
8.50

„PALATSCHINKEN“

*Lauwarme Palatschinken mit Marillenmarmelade gefüllt,
mit Puderzucker, Marillenragout und Vanilleeis* A, D, G, I,
7.90

OBERMAIER´S EISBECHER

*Bourbon Vanilleeis, Schokoladeneis, Walnußeis
mit Schlagsahne und Waffel* A, D, K,
7.50

KUGEL EIS

Bourbon Vanilleeis, Schokoladeneis, Walnußeis A, D, K,
je 1.90

PORTION SCHLAGSAHNE D,

2.00

*„AFFOGATO AL CAFFÉ“

eine Kugel Bourbon Vanilleeis mit Espresso D,
4.50

KINDERSPEISEKARTE

für Kinder bis 12 Jahren

„O`BÄR`MAIER KNÖDEL“ Ein Kartoffelknödel mit Bratensauce	3.50
KLEINES SCHNITZEL „WIENER ART“ mit „Zauberstäbchen“	8.50
„NUGGETS“ Gebackene Hähnchenstücke mit Pommes frites mit Ketchup	8.00
„ZAUBERSTÄBCHEN“ Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayo	4.00
„KÄPTN BLAUBÄR“ 5 Stück Fischstäbchen mit Pommes frites und Remouladensauce	7.50
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE mit Schwammerlsauce	4.00
„OLAF DER SCHNEEMANN“ 1 Kugel buntes Vanillefruchteis mit Marshmallow	3.00
jede weitere Portion Ketchup oder Majonaise	0.50

ALLERGENE

A - Eier / B - Fisch / C - Krebstiere / D - Milch / E - Sellerie / F - Sesamsamen /
G - Schwefeldioxid und Sulfite / H - Erdnüsse / I - Glutenhaltiges Getreide /
J - Lupine / K - Schalenfrüchte / L - Senf / H - Sojabohnen / N - Weichtiere