



„EGAL WAS IS BEI UNS GIBT´S WAS GUATS!“

Leckere Bayerische Schmankerl und Klassiker  
gibt´s für "DAHOAM"

**MONTAG bis DONNERSTAG RUHETAG**

**FREITAG UND SAMSTAG**

**Abholung  
von 17:30 bis 20:30 Uhr**

**SONNTAG**

**Abholung  
von 12:00 bis 14:00 Uhr und 17:30 bis 20:30 Uhr**

Bestellannahme von Freitag bis Sonntag  
ab 11:00 und bis 20:00 Uhr.

Einfach Gericht auswählen und telefonisch bei uns bestellen unter:

089 – 424943

oder gerne per Mail unter:

[info@gasthof-obermaier.de](mailto:info@gasthof-obermaier.de)

dann einfach abholen und die Obermaier Schmankerl und Klassiker  
„DAHOAM“ genießen.

Bezahlung gerne in Bar oder kontaktlos per EC-Karte

## VORSPEISEN UND SUPPEN

### \*GROSSER oder KLEINER SALATTELLER

*unsere hauseigene Salatmischung mit Balsamico-Dressing,  
Croutons und gerösteten Kerndl*

7.90 oder 4.30

### GEBRATENER ZIEGENKÄSE IM TIROLER SPECKMANTEL

*mit Tomatenvinaigrette, Knusperbrot bunten Blattsalaten*

12.80

### FRÄNKISCHER SPARGELSALAT

*mit Schnittlauch-Eivinaigrette, feinem Tiroler Speck und Salatbouquet*

12.80

### „BACKHENDLSALAT“

*Gebackenes „Wiener Backhendl“ mit Kartoffel-Gurkensalat und Zitronenmajonaise*

11.50

### oder mit:

*Fränkischem Spargelsalat, Schnittlauch-Eivinaigrette und Kresse*

13.80

### SPARGELRAHMSUPPE mit Einlage und Croutons

5.80

### KOHLRABIRAHMSUPPE mit Croutons

4.80

Unser Spargel kommt vom



in Aichach.

GANZE OFENFRISCHE

BAYERISCHE BAUERNENTE

*vom Geflügelhof Lugeder in Pleiskirchen*

*knusprig gebraten mit Entensoße - 2,6 kg Rohgewicht -*

37.50 €

BEILAGEN

Kartoffelknödel

2.00 €

Portion Zwetschgen – Blaukraut

3.00 €

Portion Entensoße

1.50 €

**Vorbestellung** bitte 1 Tag vor Abholung

### Am Sonntag gibt's auch

### \*KNUSPRIGES „FRÄNKISCHES SCHWEINESCHÄUFELE“

*mit Biersauce und Kartoffelknödel*

15.80

## HAUPTGERICHTE

**\*PORTION FRISCHER SCHROBENHAUSER STANGENSPIRGEL - 250g -**  
*mit Sc. Hollandaise oder flüssiger Butter und neuen Kartoffeln*  
16.80

### DAZU SERVIEREN WIR:

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb in Butter gebacken 8.50  
mit feinem Tiroler Schinkenspeck 5.50

**HOLZFÄLLER „CORDON BLEU“ VOM SCHWEIN**  
*mit Speck und Zwiebeln gefüllt in knuspriger Bergkäsepanade gebacken und Kartoffel-Spargelsalat*  
16.80

**„MÜNCHNER SCHNITZEL“**  
*Schweineschnitzel in der Senf- Meerrettichpanade gebacken mit Kartoffel – Gurkensalat*  
15.80

Alle Schnitzel servieren wir auch gerne mit Pommes frites.

**\*SCHWEINSBRATEN VOM HALSGRAT MIT KRUSTE**  
*mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat*  
12.30

**FRÄNKISCHER SCHÄUFELE-BURGER**  
Gezupftes Schweineschäufele mit Senf – Meerrettichmajonaise, Salat, Tomate,  
Röstzwiebeln im Brioche-Zwiebelbun und Pommes frites  
12.80

**GESCHMORTES KALBSBACKERL**  
*mit Schrobenhauser Spargel, Kartoffel-Selleriepüree und Schalotten-Madeirasauce*  
18.50

**„ZWIEBELROSTBRATEN“**  
**Rinderlende von der Allgäuer Färse rosa gebraten**  
*mit feiner Zwiebelsoße, Röstzwiebeln und hausgemachten Käsespätzle*  
19.80

**\* WIENER SCHNITZEL VOM KALB**  
*dazu Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln oder Pommes frites*  
*und kaltgerührte Preiselbeeren*  
19.80

**\* VIERTEL oder HALBE**  
**KNUSPRIGE BAYERISCHE BAUERNENTE**  
*mit Zwetschgen-Blaukraut und Kartoffelknödel*  
15.80 / 19.80

**„SCHWÄBISCHE KÄS'SPATZN“ “ -Vegetarisch-**  
**-nach Art des Hauses zubereitet-**  
*mit gerösteten Zwiebeln, deftigem Bergkäse und kleinem gemischten Salat*  
12.30

Alle Gerichte mit \* können auch GLUTENFREI zubereitet werden

## ZUM SCHLUSS WAS SÜSSES .... muß einfach sein!

### **\*OFENFRISCHER KAISERSCHMARRN**

*mit Rosinen und gerösteten Mandeln, karamellisiert und mit Rum flambiert,  
dazu Apfelmus*

9.50

### **3 STÜCK GEBACKENE APFELKÜCHERL**

*mit Zimtzucker und Schlagsahne*

5.90

### **PANNA COTTA VON WEISSER SCHOKOLADE**

*mit marinierten Erdbeeren, Holunderblütengelee und Mandelkrokant*

7.50

## KINDERSPEISEKARTE

für Kinder bis 12 Jahren

### **„O`BÄR`MAIER KNÖDEL“**

Ein Kartoffelknödel mit Bratensauce

2.50

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit „Zauberstäbchen“

8.50

### **„ZAUBERSTÄBCHEN“**

Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayo

3.00

### **„KÄPTN BLAUBÄR“**

5 Stück Fischstäbchen mit Pommes frites und Remouladensauce

6.00

Hausgemachte Spätzle mit Schwammerlsauce

3.00