

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 Water³, 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, Aperol²), Tafelwasser

„RAMAZZOTTI-ROSATO“
Sauvignon, Prosecco, Tafelwasser, Ramazzotti-Aperitivo-Rosato²), Basilikumblätter

„VENEZIA-BITTER-SPRIZZ“
Sauvignon, Prosecco, Campari²), 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:

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

„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

GROSSER oder KLEINER SALATTELLER D, K, E, I,
unsere hauseigene Salatmischung mit Balsamico-Dressing, Croutons und gerösteten Kerndln
7.90 oder 4.30

LAUWARMER GEBRATENER ZIEGENKÄSE IM TIROLER SPECKMANTEL
auf Rucolasalat mit Tomaten-Vinaigrette 7) D, E, I,
11.80

SUPPEN

KLARE TAFELSPITZESSENZ
mit Gemüse, Schnittlauch und Pfannkuchenstreifen A, D, E, I,
4.50

BROTZEIT

GLUTENFREIES BROT
- Sorten nach Verfügbarkeit –
1.80

ZWEI STÜCK MÜNCHNER WEISSWÜRST'
- bis zum „Zwölfe' Läuten -
dazu süßer Hausmacher Senf von Händlmeier L, E,
4,90

HALBES PFUND OFENFRISCHER MÜNCHNER LEBERKÄS
- wochentags bis über Mittag -
sonst abgebräunt – oder kalt, mit Essiggurke 6) 7)
5.90

HALBES PFUND ABGERÄUNTER MÜNCHNER LEBERKÄS
dazu Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Spiegelei 6) 7) A, E, J,
8.90

- beides hausgemacht von der Metzgerei Obermaier -

MÜNCHNER WURSTSALAT
von der Regensburger mit Gewürzgurken, blauen Zwiebeln, Essig und Öl 6) 7) E, G,
7.40

OBERMAIER'S KLASSIKER



SECHS STÜCK ROSTBRATWÜRSTL „Nürnberger Art“
- hausgemacht von der Metzgerei Obermaier-
mit Sauerkraut 7) D, E, G,
8.60

GEBACKENE „KÄLBERNE MILZWURST“
-nach altem Obermaier Rezept -
mit Kartoffel - Gurkensalat und Remouladensoße 6) 7) A, D, E, G, L, I,
9.50

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

GEGRILLTE SCHWEINEFILETMEDAILLONS
mit frischen Schwammerl in Kräuterrahmsoße und glutenfreien Spätzle 7) A, D, E, G, I,
17.80

SCHWEINSBRATEN VOM HALSGRAT & KNUSPRIGEM WAMMERL
*mit * Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 6) 7) A, E, G, I,*
11.90

HALBE KNUSPRIGE BAYERISCHE BAUERNENTE
-vom Geflügelhof Lugeder in Pleiskirchen-
*mit Zwetschgen-Blaukraut und * Kartoffelknödel A, E, G, I,*
18.50

„ZWIEBELROSTBRATEN“
-vom Bayerischen Rind, medium gebraten-
mit feiner Zwiebelsoße, Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 7) A, D, E, G, I,
19.80

* **„WIENER SCHNITZEL“ VOM KALB IN BUTTER GEBACKEN**
dazu Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und kaltgerührte Preiselbeeren 7) A, D, E, I, J,
18.60

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

* *Für die Zubereitung der Kartoffelknödel ist mit einer Wartezeit von ca. 20 Minuten zu rechnen
Auch die Sauce wird glutenfrei (ohne Bier) angeboten*

NACHSPEISEN

GLUTENFREIER OFENFRISCHER KAISERSCHMARRN
- Wartezeit ca. 25 Minuten -
mit Rosinen und gerösteten Mandeln, karamellisiert und mit Rum flambiert, dazu Apfelmus 6) A, D, G, I,
8.90

ZWEI KUGELN BOURBON-VANILLEEISKREM
mit heißen Himbeeren, und Schlagsahne A, D,
5.90