

MUTTERTAGMENÜ

SIEBEN KRÄUTERMOUSSE „FRANKFURTER ART“

*mit marinierten Garnelen, Orangen-Zitronenvinaigrette und Friseésalat
(fertig angerichtet/gekühlt)*



GESCHMORTES KALBSBACKERL

*mit Schrobenauser Spargel, Kartoffel-Selleriepüree
und Schalóttten-Madeirasauce
(zum Erwärmen)*

ODER

LACHSFILET IM PERGAMENTPAPIER

*mit Schrobenauser Spargel, Kirschtomaten,
Frühlingslauch und neuen Kartoffeln
(zum fertiggaren im Ofen)*



PANNA COTTA VON WEISSER SCHOKOLADE

*mit marinierten Erdbeeren, Holunderblütengelee und Mandelkrokant
(fertig angerichtet/gekühlt)*

Dazu Bärlauchaufstrich und Körnerbaquette

MENÜ für 2 Personen 78.00 €

(Kochanleitung legen wir bei)

Unsere **gesamte ABHOLKARTE** gibt es natürlich auch !
Aktuelle Öffnungszeiten und Infos finden Sie unter:
www.gasthof-obermaier.de

Liebe Gäste,

Das **MUTTERTAG-Menü – To Go für zwei Personen**

bieten wir am 09. Mai 2021 zum Abholen an.

Das Menü ist vorgekocht und einfach anzurichten.

Die Gerichte müssen maximal erwärmt werden.

Das Menü kann nur nach **-Vorbestellung-**
zwischen 10:00 und 12:00 Uhr

am Sonntag 09. Mai abgeholt werden.

Die Bezahlung erfolgt bei Abholung vor Ort.

Ihre Menü-Vorbestellung bitte bis spätestens 06. Mai 2021
gerne per Mail oder per Telefon.

Bitte geben Sie bei der Bestellung Ihre **Wunschabholzeit** an.



Truderinger Str. 306 - 81825 München

Tel.: 089 / 42 49 43 • info@gasthof-obermaier.de