UNSERE EMPFEHLUNG

RINDERROULADE WIE BEI OMA
mit Speck, Zwiebel und Gewürzgurke gefüllt
dazu Blaukraut und Kartoffelpürée 7), D, E, G, L,
27.80

SCHWÄBISCHES FILETPFANDL
Gebratenes Filet vom Strohschwein
mit Speck, Waldpilzrahmsauce und handgemachten Spätzle D, E, G, L,
24.80

AM **SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG**
GIBT´S OFENFRISCHES

*KNUSPRIGES
FRÄNKISCHES SCHWEINESCHÄUFELE
-aus der Schweineschulter am Knochen gebraten-
mit Bratensoße und Kartoffelknödel E, G,
22.80

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

OBERMAIERS MITTAGSSCHMANKERL

10.11. – 14.11.2026

DIENSTAG bis SAMSTAG

11:30 bis 15:00 Uhr

PUTENSCHNITZEL „WIENER ART“
mit Zitrone und Preiselbeeren
wahlweise mit Kartoffel-Gurkensalat / Pommes Frites / Röstkartoffeln A, E, G, I,
17.80 €

„JÄGERBRATEN“
Hackbraten mit Butterspätzle und Waldpilzrahmsauce A, D, E, G, I,
15.80 €

ROTES THAICURRY -VEGAN-
mit Kokosmilch, buntem Gemüse und Basmatireis H, E, I
16.80 €

GEBACKENES ROTBARSCHFILET
mit Kartoffel-Kürbis-Feldsalat und Remouladensauce A, B, E, G, I, L,
18.80 €

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Zu all unseren Mittagsschmankerln servieren wir gerne einen
kleinen gemischten Salat oder eine Tagessuppe für je 3.50 €.

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

OFENFRISCHER FLAMMKUCHEN

LACHS UND KÜRBIS
mit geräuchertem Lachs, eingelegtem Kürbis, Schmandcreme,
Senf-Honig-Dillsauce , roten Zwiebeln und Bergkäse 7) A, D, E, G, I, J
17.80

CLASSIC
mit Schmandcreme, knusprigen Speckwürfeln, roten Zwiebeln und Bergkäse 7) A, D, I,
13.90

VORSPEISEN

***KLEINER SALATTELLER**
unsere hauseigene Salatmischung mit Balsamico-Dressing,
Croutons und gerösteten Kerndl E, G, I,
6.80

EINGELEGTER KÜRBIS
mit Feldsalat,
dazu Kürbisfalafel und Kernöl A, E, G, I,
17.80

***HAUSGEBEIZTER LACHS**
mit Senf-Honig-Dillsauce, Salatbouquet und knusprigem Kartoffelrösti A, B, E, G,
18.80

***GEGRILLTER ZIEGENKÄSE**
mit Thymianhonig, Pfirsich, karamellisierten Walnüssen und bunten Blattsalaten D, E, I,
18.50

„OBERMAIER´S BACKHENDL“
Ausgelöste Hendlbrust mit Sauerrahm, Paprika und Zitrone mariniert
mit Kartoffel-Gurkensalat und Zitronenmajonaise A, D, E, G, I, L,

- als Vorspeisenportion- 15.80 **- als Hauptgangportion-** 18.80

SUPPEN

***HOKKAIDO KÜRBISRAHMSUPPE** -Vegan-
mit Kokosmilch, Ingwer, steirischem Kernöl und Croutons
7.30

GRIESSNOCKERLSUPPE
Kräftige Rinderbrühe mit Gemüse, Schnittlauch und Grießnockerl D, E, I,
6.80

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

FISCH

GEBRATENES LACHSFILET
auf Tomaten-Steinpilz-Nudelrisotto mit Proseccoschaumsauce und Basilikumpesto B,D,E,G,I,
27.80

HAUPTGERICHTE

***SCHWEINSBRATEN VOM HALSGRAT MIT KRUSTE**
mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 6) E,G,
17.90

MÜNCHNER SCHNITZEL
Schweineschnitzel mit Senf und Meerrettich mariniert und gebacken
mit Kartoffel – Gurkensalat und Preiselbeeren A,D,I,
18.80

HIRSCHRAGOUT
mit Wacholdersauce, Speck-Rosenkohl, Preiselbeeren und Waldpilzknödel A,D,E,G,I,
27.80

CORDON BLEU VOM SCHWEIN
mit Emmentalerkäse und Saftschinken gefüllt in Butter gebacken dazu Pommes frites A,D,I,
23.80

***VIERTEL oder HALBE**
KNUSPRIGE BAYERISCHE BAUERNENTE
-vom Lugeder Hof-
mit Zwetschgen-Blaukraut und Kartoffelknödel D,I,
22.80 / 28.80

***ZWIEBELROSTBRATEN**
von der Argentinischen Rinderlende rosa gebraten
mit feiner Zwiebelsoße, Röstzwiebeln und hausgemachten Käsespätzle A,D,E,G,I,
28.80

***WIENER SCHNITZEL VOM KALB**
dazu **Röstkartoffeln** mit Speck und Zwiebeln oder **Pommes frites** und Preiselbeeren 6),A,I
Pommes frites können **nicht Glutenfrei** zubereitet werden !
29.80

SCHWÄBISCHE KÄS'SPATZN **-Vegetarisch-**
-nach Art des Hauses zubereitet-
mit gerösteten Zwiebeln, deftigem Bergkäse und kleinem gemischten Salat A,D,E,G,I,
16.50

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

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,
8.20

BAYRISCHE CREME
mit Heidelbeerragout und Mandelkrokant A, D, G, I,
7.80

***HEISSE LIEBE**
Heiße Himbeeren
mit 2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis und Schlagsahne A, D, G,
8.20

***OBERMAIER´S EISBECHER**
Vanille,- Schokolade und Walnußeis
mit Schlagsahne und Mandelkrokant D, K
8.20

***STEIRER EIS**
Drei Kugeln Bourbon Vanilleeis mit Kürbiskernkrokant , Schlagsahne
und Steirischen Kürbiskernöl D, K
7.80

***AFFOGATO AL CAFFÈ**
eine Kugel Bourbon Vanilleeis mit Espresso D,
5.50

Für alle ZÖLIAKIE-BETROFFENEN:
Alle Gerichte mit * können garantiert **GLUTENFREI** zubereitet werden.
Pommes frites können **nicht Glutenfrei** zubereitet werden !
Aufpreis pro Portion Hauptgericht 2.50 €

Beilagenänderungen werden mit 1.00 € berechnet.

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

KINDERSPEISEKARTE

für Kinder bis 12 Jahre

*** „O`BÄR´MAIER KNÖDEL“**
Ein Kartoffelknödel mit Bratensauce 4.50

***KLEINES SCHNITZEL „WIENER ART“**
mit Zauberstäbchen 12.50

***KINDERSCHWEINEBRATEN**
Schweinsbraten vom Halsgrat mit Kartoffelknödel 12.50

NUGGETS
Gebackene Hähnchenstücke
mit Pommes frites mit Ketchup 10.50

ZAUBERSTÄBCHEN
Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayonaise 5.50

KÄPTN BLAUBÄR
5 Stück Fischstäbchen mit Pommes frites und Remouladensauce 10.50

***HAUSGEMACHTE SPÄTZLE**
mit Schwammerlsauce 8.50

***HAUSGEMACHTE SPÄTZLE**
mit Bratensoße 5.80

***OLAF DER SCHNEEMANN**
1 Kugel buntes Vanillefruchteis mit Marshmallow 3.80

jede weitere **Portion** Ketchup oder Majonaise 0.50

Pommes frites können nicht glutenfrei zubereitet werden !

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