

„KIRCHWEIH-SCHMANKERL“

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



VIERTEL KIRCHWEIH GANS
-Stückerl Brust und Keule-
mit Zwetschgen-Blaukraut, Apfel-Preiselbeerragout
und Kartoffelknödel D, G, I,
38.80

KIRCHWEIH SCHMANKERLPLATTE
Viertel knusprige Bayerische Bauernente und Stückerl Gans
mit Zwetschgen-Blaukraut, Apfel-Preiselbeerragout
und Kartoffelknödel D, G, I,
36.80

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

OBERMAIERS MITTAGSSCHMANKERL

13.10. – 17.10.2026

DONNERSTAG bleibt unser Gasthof
wegen einer Trauerfeier geschlossen.

DIENSTAG und MITTWOCH
FREITAG und 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 €

HAUSGEMACHTE KALBFLEISCHPFLANZERL

auf Bayrisch Kraut mit Bratensoße und Kartoffelpüree A, D, E, G, I,

17.80 €

NUDELGERICHT

Geschnitztes Schweinefilet und Rigatoni

mit Steinpilzrahmsauce, Wurzelgemüsewürfel und geriebenem Bergkäse E, G, I,
17.80 €

GEBACKENES ROTBARSCHFILET

mit Kartoffel-Kürbissalat und Zitronenmajonaise A, B, D, E, G, L,

17.80 €

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

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

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

FITNESS – SALAT - BOWL

Bunte Blattsalate und Orangen-Curry Couscous
mit Avocado und gebackene Falafel 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

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 o E,G,
17.90

MÜNCHNER SCHNITZEL

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

JÄGERSTEAK

Schweinerückensteak im Speckmantel gebraten
mit Pfifferlingsrahmsauce und handgemachten Spätzle A,D,E,G,I,
25.80

CORDON BLEU VOM SCHWEIN

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

*GESCHMORTES OCHSENBACKERL

mit Rotweinsauce auf grünen Bohnen mit Speck und Kartoffel-Selleriepüree A,D,E,I,
27.80

OBERMAIERS WIRTSHAUSTELLER“

Schweinebraten vom Halsgrat mit Kruste,
hausgemachter Maultasche, gegrilltem Rinderknacker mit Cheddarkäse
auf Sauerkraut mit Bratensoße und Serviettenknödel A,D,E,G,I,
26.80

*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 o,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

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 g A,D,G,I,K,

14.80

3 STÜCK GEBACKENE APFELKÜCHERL

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

8.20

PALATSCHINKEN

Lauwarme Palatschinken mit hausgemachter Wildheidelbeerenmarmelade gefüllt,

mit Heidelbeerragout, Puderzucker und Vanilleeis A,D,G,I,

8.20

***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.

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 !