

SPARGELKARTE

VORSPEISE

*SPARGELRAHMSUPPE

mit Spargelstücken, Schnittlauch und Croutons D, G, I,
7.20

*SCHROBENHAUSER SPARGELSALAT A, E, G

süß-sauer mariniert mit Schnittlauch-Eivinaigrette und Salatbouquet
12.50

oder

mit feinem geräuchertem Schinken
14.80

HAUPTGERICHT

*PORTION SCHROBENHAUSER STANGENSPIRGEL - 250g - A, D, G

mit Sc. Hollandaise oder flüssiger Butter und neuen Kartoffeln
20.50

DAZU SERVIEREN WIR:

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb in Butter gebacken A, D, I, J
10.50

Schweineschnitzel „Wiener Art“ in Butter gebacken A, D, I, J
7.50

Gebackenes „Wiener Backhendl“ A, D, I, J
7.50

gekochter Schinken oder geräucherter Schinken 7)
6.50

AM SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG GIBT'S OFENFRISCHES

*KNUSPRIGES „FRÄNKISCHES SCHWEINESCHÄUFELE“

mit Biersauce und Kartoffelknödel E, G,
19.80

OFENFRISCHER FLAMMKUCHEN

CLASSIC

mit Schmandcreme, knusprigen Speckwürfeln, roten Zwiebeln und Bergkäse

13.90 ⁷⁾A, D, I,

LACHS UND SPARGEL

*Schmandcreme, weißer Spargel, geräucherter Lachs, rote Zwiebeln,
Bergkäse und Senf-Honig-Dillsauce* A, D, E, G, I, J,

14.90

VORSPEISEN

*KLEINER SALATTELLER

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

5.90

*GEGRILLTER ZIEGENKÄSE

mit Thymianhonig, Pfirsich, karamellisierten Walnüssen und bunten Blattsalaten D, E, I,

16.80

„FITNESS – SALAT-BOWL“

*Bunte Sommersalate mit, Avocado, Spargel und Kirschtomaten
mit unserem Hausdressing mariniert und gebackene Süßkartoffel-Falafel* A, E, G, I,

15.80

MOZZARELLABÄLLCHEN

mit marinierten Tomaten, Basilikumpesto und Ruccolasalat D, E,

14.80

„OBERMAIER'S BACKHENDL“

*Ausgelöste Hendlbrust mit Sauerrahm, Paprika und Zitrone mariniert
mit Kartoffel-Gurkensalat und Zitronenmajonaise* A, D, E, G, I, L,

- als Vorspeisenportion- 14.80

- als Hauptgangportion- 17.80

SUPPEN

PFANNKUCHENSUPPE

Kräftige Rinderbrühe mit Gemüse, Schnittlauch und Pfannkuchenstreifen D, E, I,

6.20

LEBERSPÄTZLESUPPE

Kräftige Rinderbrühe mit Gemüse, Schnittlauch und Leberspätzle D, E, I,

6.20

Für alle ZÖLIAKIE-BETROFFENEN:

Alle Gerichte mit * können garantiert **GLUTENFREI** zubereitet werden.

Aufpreis pro Portion Hauptgericht 2.50 €

FISCH

ZANDERFILET KROSS AUF DER HAUT GEBRATEN

auf Nudelrisotto mit grünem Spargel und Schnittlauchsauce B, D, E, G, I,
26.80

HAUPTGERICHTE

*SCHWEINSBRATEN VOM HALSGRAT MIT KRUSTE

mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 6) E, G,
16.80

TRUDERINGER „GRÖSTL“

Knuspriges Schweinsbratenfleisch mit Schmelzzwiebeln,
gerösteten Knödeln, Röstzwiebeln, Bratensoße und Spiegelei A, E, I,
16.80

„MÜNCHNER SCHNITZEL“

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

„CORDON BLEU“ VOM SCHWEIN

mit Emmentalerkäse und Saftschinken gefüllt in Butter gebacken dazu Pommes frites A, D, I,
22.80

„JÄGERSTEAK“

Schweinerückensteak im Speckmantel gebraten
mit Schwammerlrahmsauce und handgemachten Spätzle A, D, E, G, I,
20.80

*TAFELSPITZSCHEIBEN IM WURZELSUD

mit Gemüsestreifen, Schnittlauch, frischem Meerrettich und Dampfkartoffeln E,
22.80

„PFEFFERSTEAK“

Rosa gebratenes Rinderhüftsteak
mit Pfefferrahmsauce, Spargelragout und Kartoffelgratin A, D, E, G, I,
25.80

„OBERMAIERS WIRTSHAUSTELLER“

Schweinebraten vom Halsgrat mit Kruste, Rinderknacker, Fleischpflanzerl
auf Sauerkraut mit Bratensoße und Serviettenknödel A, D, E, G, I,
22.80

*VIERTEL oder HALBE KNUSPRIGE BAYERISCHE BAUERNENTE

mit Zwetschgen-Blaukraut und Kartoffelknödel G,
19.90 / 26.80

*ZWIEBELROSTBRATEN

von der Argentinischen Rinderlende rosa gebraten
mit feiner Zwiebelsoße, Röstzwiebeln und hausgemachten Käsespätzle D, E, G, I,
26.80

*WIENER SCHNITZEL VOM KALB

dazu **Röstkartoffeln** mit Speck und Zwiebeln oder **Pommes frites** und Preiselbeeren 6) A, I
26.90

„SCHWÄBISCHE KÄS' SPATZN“ “

-Vegetarisch-

-nach Art des Hauses zubereitet-

mit gerösteten Zwiebeln, deftigem Bergkäse und kleinem gemischten Salat A, D, E, G, I,
15.50

Beilagenänderungen werden mit 1.00 € berechnet.

BROTZEITEN

„RINDERKNACKER“

2 Stück gegrillte Rinderbratwürste mit Cheddarkäse
mit Kartoffel-Gurkensalat, Schnittlauch und Senf-Meerrettichcreme D, E, G, I, L,
17.50

HAUSGEMACHTER OH..BATZ.... 3 Kugeln

Sie wissen schon... dieser geschmackige Käseaufstrich nach Omas Rezept,
mit roten Zwiebeln, Radieserl, Schnittlauch und eine frische Brezn D, E, G, I,
10.80

*WURSTSALAT

-von der Regensburger-

mit Gewürzgurken, blauen Zwiebeln, Essig und Öl und eine frische Brezn 6) 7) E, G,
9.80

*SCHWEIZER WURSTSALAT

-von der Regensburger-

mit Emmentaler Käse, Gewürzgurken, mit blauen Zwiebeln, Essig und Öl und eine frische Brezn 6) 7) E, G,
10.80

GEMISCHTER BROTKORB 4.50 G, I, J, **BAUERNBROTSCHNEIBE** 1.80 G, I, **BREZ'N** 2.00 G, I, J,

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

MARINIERTE FRISCHE ERDBEEREN

mit Vanilleeis und Schlagsahne A, D, G, m
8.20

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE

mit frischen marinierten Erdbeeren und Mandelkrokant A, D, G, K,
8.50

*„STEIRER EIS“

3 Kugeln Bourbon Vanilleeis mit Kürbiskernkrokant, Schlagsahne
und Steirischen Kürbiskernöl D, K
7.80

*OBERMAIER'S EISBECHER

Bourbon Vanilleeis, Schokoladeneis, Walnußeis
mit Schlagsahne und Waffel A, D, K,
7.50

*KUGEL EIS

Bourbon Vanilleeis, Schokoladeneis, Walnußeis A, D, K,
je 1.90

PORTION SCHLAGSAHNE D,

2.00

*„AFFOGATO AL CAFFÉ“

eine Kugel Bourbon Vanilleeis mit Espresso D,
4.50

KINDERSPEISEKARTE

für Kinder bis 12 Jahren

„O`BÄR`MAIER KNÖDEL“ Ein Kartoffelknödel mit Bratensauce	3.50
KLEINES SCHNITZEL „WIENER ART“ mit „Zauberstäbchen“	8.50
„NUGGETS“ Gebackene Hähnchenstücke mit Pommes frites mit Ketchup	8.00
„ZAUBERSTÄBCHEN“ Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayo	4.00
„KÄPTN BLAUBÄR“ 5 Stück Fischstäbchen mit Pommes frites und Remouladensauce	7.50
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE mit Schwammerlsauce	4.00
„OLAF DER SCHNEEMANN“ 1 Kugel buntes Vanillefruchteis mit Marshmallow	3.00
jede weitere Portion Ketchup oder Majonaise	0.50

ALLERGENE

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