

Wir freuen uns, Sie, liebe Gäste,

wieder bei uns im Restaurant begrüßen zu dürfen
und Ihnen unsere leckeren Bayerischen Schmankerl und Klassiker zu servieren.

Alle Gerichte gibt's auch weiter für „DAHOAM“

Einfach Gericht auswählen, telefonisch bestellen
dann einfach abholen und zu Hause genießen.

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG RUHETAG
(außer an Feiertagen)

DIENSTAG BIS SONNTAG
von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

WARME KÜCHE

DIENSTAG BIS FREITAG
von 11:30 - 15:00 Uhr
und 17:30 - 21:00 Uhr

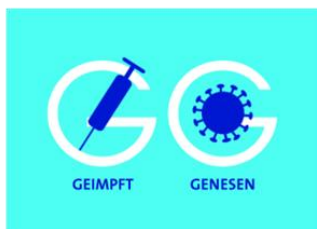
SAMSTAG UND SONNTAG
durchgehend warme Küche von
11:30 - 21:00 Uhr

15:00- 17:30 Uhr kleine Brotzeit

Reservierung gerne unter

Tel. 089-424943

oder online www.gasthof-obermaier.de/reservierung



**Eintritt nur für geimpfte
oder genesene Gäste***

*es gelten die jeweils
aktuellen Vorschriften der BayIfSMV



Im Innenbereich

Eintritt nur für Geimpfte und Genesene
mit FFP2 Maske bis zum Platz.

Im Innenbereich, sowie in den Toiletten,
besteht die Pflicht zum Tragen einer FFP2 Maske.

*es gelten die jeweils aktuellen Vorschriften der BayIfSMV

SICHER AUCH IN UNSEREN GASTRÄUMEN

Natürlich setzen wir auch in unseren Innenräume
in erster Linie auf Hygiene & Sicherheit!

Durch die Luftreiniger von unserem Partner BioAirMed
schaffen wir ein angenehmes Raumklima, frei von Viren, Bakterien und Gerüchen.

Dabei ist diese Technik geräuscharm und unauffällig!

Fühlen Sie sich sicher und genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns!



ZERTIFIKAT

DIESE RÄUME (RAUMLUFTVOLUMEN) WERDEN DURCH

BIPOLARE IONISIERUNG

PROFESSIONELL + NACHHALTIG GESCHÜTZT



SICHERE ARBEITSBEDINGUNGEN DURCH OPTIMALE RAUMHYGIENE



Bio Airmed GmbH
Barth, K. J. J. J.
Geschäftsleitung

INAKTIVIERUNG VON CORONAVIREN EINSCHLIESSLICH
SARS-COV-2 SOWIE BAKTERIEN + KEIME
ZU 99,99% INNERHALB VON 10 MINUTEN

www.bioairmed.de



OFENFRISCHER FLAMMKUCHEN

LACHS UND KÜRBIS

*mit geräuchertem Lachs, eingelegten Kürbis, Schmandcreme,
roten Zwiebeln und Bergkäse, 7)A, D, E, G, I, J*

12.80

OFENFRISCHER FLAMMKUCHEN "CLASSIC"

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

10.80

VORSPEISEN

*GROSSER oder KLEINER SALATTELLER

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

7.90 oder 4.30

*FELDSALAT

*mit Kartoffeldressing, knusprigem Speckwürfeln, gerösteten Kernen,
Kernöl und Croutons D, E, G, I,*

9.80

*BUNTER BLATTSALAT

*und feiner Tiroler Speck mit gebröseltem Ziegenfrischkäse und Tomatenvinaigrette
dazu Knusperbrot D, E, G, I,*

12.80

*GEGRILLTER ZIEGENKÄSE

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

12.80

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF

*auf marinierten Schwammerl mit geräucherter Paprikacreme und Salatbouquet
dazu Steinofenbaquette A, D, E, G, I,*

12.80

„BACKHENDLSALAT“

*Gebackenes „Wiener Backhendl“ mit Kartoffel-Gurkensalat und Zitronenmajonaise
- als Vorspeisenportion-*

10.50

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDERBRÜHE

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

4.80

„AUFGSCHMOLZENE BREZNSUPPE“

Klare Rinderbrühe mit Zwiebeln, Majoran und Brezenscheiben A, D, E, I,

4.80

*KÜRBISRAHMSUPPE MIT INGWER

und Croutons D, E, G, I,

5.80

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE

*-pikant abgeschmeckt-
mit Paprika, Kartoffeln und Bauernbrot E, G,*

6.50

HAUPTGERICHTE

*SCHWEINSBRATEN VOM HALSGRAT MIT KRUSTE

mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 6) E, G,

12.80

*VIERTEL VON DER MARTINISGANS

mit Zwetschgen-Blaukraut, Apfel-Preiselbeerragout und Kartoffelknödel G,

25.90

*VIERTEL oder HALBE KNUSPRIGE BAYERISCHE BAUERNENTE

-vom Lugeder Hof in Pleiskirchen-

mit Zwetschgen-Blaukraut und Kartoffelknödel G,

16.80 / 20.80

GESOTTENES SCHULTERSCHERZL

mit cremigen Kartoffelgemüse, frischem Meerrettich und Schnittlauch D, E,

15.80

“MÜNCHNER SCHNITZEL”

Schweineschnitzel in der Senf-Meerrettichpanade gebacken

mit Kartoffel – Gurkensalat und Preiselbeeren A, D, I,

15.80

“OBERMAIER’S BURGUNDERBRATEN”

Geschmorte Rinderschulter in Burgunderrotweinsauce

mit rahmigen Schwarzwurzeln und Kartoffel-Lauchstrudel A, D, E, G, I,

17.80

KALBSRAHMGULASCH

mit Gemüse und Brezenknödelscheiben D, E, G, 6)

17.90

EDELHIRSCHRAGOUT

in Wacholder-Preiselbeersauce mit gebratenen Schwammerl,

Speckrosenkohl und handgemachten Spätzle A, E, G, I,

21.80

*„ZWIEBELROSTBRATEN“

von der Argentinischen Rinderlende rosa gebraten

mit feiner Zwiebelsoße, Röstzwiebeln und hausgemachten Käsespätzle D, E, G, I,

22.80

*WIENER SCHNITZEL VOM KALB

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

21.90

ORIGINAL SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN

abgebräunt auf Blattspinat mit Pfifferlingrahmsauce und Bergkäse überbacken 6), A, D, E, G, I,

15.80

„SCHWÄBISCHE KÄS'SPATZN“ “

-Vegetarisch-

-nach Art des Hauses zubereitet-

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

12.30

Alle Gerichte mit * können auch GLUTENFREI zubereitet werden

BROTZEITEN

SECHS STÜCK ROSTBRATWÜRSTL „Nürnberger Art“

mit Sauerkraut 7) D, E, G,

8.90

***MÜNCHNER WURSTSALAT**

-von der Regensburger-

mit Gewürzgurken, blauen Zwiebeln, Essig und Öl

und eine frische Brezn 6) 7) E, G,

7.40

***SCHWEIZER WURSTSALAT**

-von der Regensburger-

mit Emmentaler Käse, Gewürzgurken, mit blauen Zwiebeln, Essig und Öl

und eine frische Brezn 6) 7) E, G,

8.40

GEMISCHTER BROTKORB 2.50 G, I, J,

(Bauernbrot, Steinofenbaguette)

BAUERNBROTSCHIBE 1.20 G, I, J, **BREZ'N** 1.20 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,

9.50

3 STÜCK GEBACKENE APFELKÜCHERL

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

6.80

APFELSTRUDEL

mit Vanillesoße und Schlagsahne A, D, G, I,

5.50

***“PANNA COTTA VON WEISSER SCHOKOLADE**

mit Ananasragout D, G,

5.80

***“STEIRER EIS“**

Drei Kugeln Bourbon Vanilleeis mit Kürbiskernkrokant , Schlagsahne

und Steirischen Kürbiskernöl D, K

6.50

***“AFFOGATO AL CAFFÉ“**

eine Kugel Bourbon Vanilleeis mit Espresso D,

3.50

KINDERSPEISEKARTE

für Kinder bis 12 Jahren

| | |
|--|------|
| „O`BÄR`MAIER KNÖDEL“ Ein Kartoffelknödel mit Bratensauce | 2.50 |
| KLEINES WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit „Zauberstäbchen“ | 8.50 |
| „NUGGETS“ Gebackene Hähnchenstücke mit Pommes frites mit Ketchup | 7.00 |
| „ZAUBERSTÄBCHEN“ Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayo | 3.00 |
| „KÄPTN BLAUBÄR“ 5 Stück Fischstäbchen mit Kartoffelsalat und Remouladensauce | 6.00 |
| HAUSGEMACHTE SPÄTZLE mit Schwammerlsauce | 3.00 |
| „OLAF DER SCHNEEMANN“ 1 Kugel buntes Vanillefruchteis mit Marshmallow | 2.50 |