

Angebot zum Familienbrunch

Ein Glas Sekt mit hausgemachtem Holunderblütensirup *
Kaffee, Tee, verschiedene Säfte, frische Landbuttermilch *

Die süße Ecke...

Obermaier's hausgemachte Marmeladen, Konfitüren und Honig
Joghurt und Quark - natur oder mit Salat von frischen Früchten *

Reichhaltige Auswahl an Cerealien * *(zum Teil)*

Verschiedene frisch gebackene Croissants

Herzhaftes, Bayerisches, Vorspeisen & Salate

Gekochte Eier - Rührei mit Schinken *

Wurst- und Schinkenplatte aus der hauseigenen Metzgerei * *(zum Teil)*

Obermaier's Weißwurst' und Wiener Würst'l *

Verschiedene Käsesorten *

Feine Räucherfischplatte und gebeizter Lachs *

„Vitello Tonnato“ von der Putenbrust *

Marinierte Ochsenbrust mit steirischem Kernöl und Gemüsestreifen *

Verschiedene, eingelegte Gemüse mit Balsamico und Olivenöl *

Eingelegte weiße Bohnen in würziger Tomatensoße
und Nürnberger Rostbratwürst'l *

Auswahl von Rohkost- und Blattsalaten mit dreierlei Dressings * *(z. T.)*

Speckkrautsalat und bayerischer Kartoffelsalat *

...und dazu natürlich eine reichhaltige Auswahl an Backwaren:

hausgebackene Baguettesorten,

ofenfrische kleine Brez'n, kräftiges Bauernbrot

sowie viele glutenfreie Baguette- und Brotsorten *

Suppen

Kürbisrahmsupperl mit frischem Ingwer und Kernöl *

Feines Kartoffel-Lauchcremesupperl mit Speckwürfeln *

Warme Gerichte - Hauptgänge

Zweierlei Schweinshaxerl - gesurt oder knusprig gebraten *

Portion von der bayerischen Bauernente *

...und dazu gibt's:

Buntes sau'res Kartoffelgemüse, Weinsauerkraut, *

Apfelblaukraut und Kartoffelknödeln *

oder vegetarisch?

Pasta in Salbeibutter geschwenkt, mit Zucchini, Kürbis und Oliven *

Hausgemachte Desserts

Dunkle Mousse au Chocolate *

Mandarinen-Eisparfait im Einweckglaserl *

Frische Früchte der Saison *

und verschiedene glutenfreie Gebäckstücke *

Alle mit * markierten Gerichte

sind zu 100% glutenfrei zubereitet,

darunter auch viele mit nur 0,1% Laktose-Anteil!

