

Ein perfekter Sonntag für die ganze
Familie beginnt im 'Obermaier

Grosser Familienbrunch mit Kinderbetreuung

Wir verzaubern Sie und Ihre Kleinen nicht nur mit
unserem reichhaltigen Spezialitäten-Bufferet...
Lassen Sie sich überraschen!



Riesige Auswahl an glutenfreien Speisen
für Zöliakie-Betroffene



Einen Auszug aus unserem Speisen-Angebot
finden Sie auf der Rückseite dieses Flyers.



Sonntag, 17. Juli 2011

ab 11:00 Uhr

im Wirtsgarten des Gasthof Obermaier

(bei schlechtem Wetter findet die Veranstaltung im Festsaal statt)

Preise inklusive Buffet und ausgewählten Getränken:

pro Person € 24,90

Kinder bis 12 Jahre € 9,99

Kinder bis 6 Jahre - frei -



Verbindliche Reservierung im

Gasthof Obermaier

Truderinger Str. 306

81825 München

Tel.: 089 - 42 49 43

www.gasthof-obermaier.de

Bairische Tradition seit 1863

Restaurant, Festsaal & Wirtsgarten

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 *

Rindfleischsalat mit Essiggurkerln, roten Zwiebeln, Radieserln und Gemüse *

Verschiedene, eingelegte Gemüse mit Balsamico und Olivenöl *

Roastbeefplatte mit Sauce Tatar und Essiggemüse *

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

Klare Waldschwammerlsuppe mit Gemüsestreifen *

Curry-Kokosrahmsupperl mit Cocktailshrimps und frischem Koriander *

Warme Gerichte - Hauptgänge

„Schaschlikspieße vom Schweinerücken“ mit Paprika und Zwiebeln *

Stückerl vom knusprig gebratenen Grillhend'l *

...und dazu gibt's:

Paprikareis *, Folienkartoffeln mit Kräuterquark *

Kartotten-Staudenselleriegemüse mit frischem Liebstöckl *

oder vegetarisch?

„Kartoffel-Gemüsegröst'l“ mit gebratenen Austernpilzen *

Hausgemachte Desserts

Bayrisch Creme mit eingelegten Waldbeeren *

Glutenfreier Kaiserschmarr'n mit Apfelmus *

Joghurtmousse mit marinierten Sauerkirschen *

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!

