

Saisonempfehlungen

Menü:

Gruß aus der Küche

Gelbes Paprikarahmsupperl
mit sautierter Jakobsmuschel und gezupftem Kerbel



Gerne können
Sie die Gänge
auch einzeln
erhalten:

€ 6,30

Gebratene Filets von der Atlantik-Seezunge in Kapernbutter
auf buntem Ratatouille-Gemüse
und kleinen Rosmarinkartoffeln, in der Schale geröstet



€ 15,90

Weißer Espresso - Mousse au chocolat
auf einem Ragoût von Orangen & Grapefruit
und Kahlua-Essenz (mexikanischer Kaffeelikör)

€ 6,90

Menüpreis pro Person: € 28,50

Salat:

Rucola- und Feldsalat in einer Himbeeressig-Vinaigrette



<ohne Brot

mit marinierten Scheiben von der rosa gebratenen Barbarie-Entenbrust,
dazu ofenfrisches Wurzelbrot

€ 8,90

... ganz vegetarisch:

Geschmorte Tomaten, gefüllt mit pikantem Couscous



auf leichtem Ziegenfrischkäserahm und Basilikum-Espuma (Schaum)

€ 11,80

Fleisch:

Gebratene Kalbsleberscheiben nach „Berliner Art“

mit karamellisierten Apfelspalten und Röstzwiebeln,
dazu Kartoffelpüree und Natursoße

€ 16,90

"Deftiges Starkbiurgulasch" vom bayrischen Ochs'n

mit gerösteten Schwammerln und Speckkrusteln,
dazu ein Bohnen-Karottengemüse
und abg'schmolzne Serviettenknödeln



LÖWENBRÄU
TRIUMPHATOR
DUNKLER DOPPELBOCK

€ 14,30

dazu ein **Löwenbräu-Triumphator Starkbier**, frisch vom Fass

Alkoholgehalt: 7,2 % Vol. ...und für alle, die's genau wissen wollen: 70,6 kcal per 100 mg

0,5 Ltr., im Steinkrug serviert. € 3,90

Boarisch gredt & Isarmärchen am 12.02.2012

Lieder aus dem alten München vom „Fensterputzer Kare“ bis zur „Linie 8“ und viele mehr...

Mit Gerhard Holz, Norbert Heckner und Helmut Knesewitsch

Einlass im Festsaal ab 16:30 Uhr - zum Abendessen mit bayerischen Schmankerln

TRUDERINER STARKBIERFEST am 9. & 10.03.2012 im Festsaal

Mit der Waldtruderiner Laienspielgruppe & zünftig bayerischer Musik, moderiert von Gerhard Holz

Alle Termine, Aktionen und ...mehr? www.gasthof-obermaier.de