

Gasthof Obermaier
MACH Gastronomie GmbH
Truderinger Straße 306
81825 München

Tel. (089) 42 49 43
Fax (089) 42 97 64

e-mail info@gasthof-obermaier.de
Internet www.gasthof-obermaier.de



Bairische Tradition seit 1863

Restaurant, Festsaal & Wirtsgarten

Herzlich Willkommen im **Gasthof Obermaier** in München-Trudering

GESCHICHTE...

Unser traditionsreiches Haus befindet sich bereits seit 1863 im Besitz der Familie Obermaier. Die Heubauern, und unter anderem auch der Dichter Wilhelm Busch, verweilten auf dem damals beschwerlichem Weg in die Stadt, hier schon gerne zum Rasten.

Im "FREIEN"...

...erwartet Sie heute ein ruhiger, schattiger Wirtsgarten mit ca. 350 Plätzen, der sich von den typischen Biergärten im Münchner Stadtgebiet ein bisserl' unterscheidet - denn der Garten ist vor Wettereinflüssen geschützt, bei Bedarf überdach- & beheizbar. Unser Service serviert Ihnen die vollständige Restaurantkarte!

Während Sie im anspruchsvollen Ambiente die gemütliche Biergartenatmosphäre genießen und sich vom Alltagsstreß erholen, können sich Ihre Kleinen am gut einsehbaren Spielplatz nach Herzenslust vergnügen.

Im RESTAURANT...

in der urgemütlichen Wirtschaft oder auch im ruhigen Wirtsgarten verwöhnen wir Sie mit original bayrischen Schmankerln, deftigen Brotzeiten aus der hauseigenen Metzgerei - die für Ihre Qualität weit über die Grenzen Truderings bekannt ist -, sowie mit sorgfältig zubereiten Gerichten der internationalen Küche. Natürlich sind unsere Spezialitäten auch saisonal abgestimmt.

I H R E B E S O N D E R E F E I E R...

Wenn Ihnen nach mehr gelüftet, kocht unser Küchenteam nach Ihren ganz persönlichen Wünschen für einen besonderen Abend im Max- oder Moritz-Stüberl.

Und natürlich auch im GROSSEN RAHMEN...

steht Ihnen für Veranstaltungen jeglicher Art unser renovierter Festsaal, für bis zu 200 Personen, unterteilbar, gerne zur Verfügung.

Speziell für FIRMEN...

können wir sicherlich auch im Tagungs-/Konferenzbereich Ihren Anforderungen gerecht werden - hierfür liegt eine Broschüre über Tagungspauschalen mit speziellen Menüs und allem Wissenswertem bereit.

Eventuell benötigte Hotelzimmer finden Sie direkt nebenan bei unseren Kollegen im Hotel Obermaier -neurenovierte, geräumige Zimmer im exklusiven Landhausstil erwarten Sie!

Individuelle Beratung, aufmerksames und freundliches Servicepersonal, sowie eine ausgezeichnete Küche lassen Ihre Feier zum unvergesslichen Erlebnis werden!

ANFAHRT...

Optimal zu erreichen sind wir mit der S-Bahn S 4 oder U-Bahn U 2, Haltestelle Trudering, den Buslinien 139, 146, 192, 194, Haltestelle Schmuckerweg liegt direkt vor der Haustüre, Auch finden Sie zahlreiche Parkmöglichkeiten im Hof. (Gerne senden wir Ihnen eine Anfahrtsskizze)

Gasthof Obermaier
MACH Gastronomie GmbH
Truderinger Straße 306
81825 München

Tel. (089) 42 49 43
Fax (089) 42 97 64

e-mail info@gasthof-obermaier.de
Internet www.gasthof-obermaier.de



Bairische Tradition seit 1863
Restaurant, Festsaal & Wirtsgarten

Menuevorschläge

Verehrte Gäste,

*bitte betrachten Sie die nachfolgenden Vorschläge als Empfehlungen unsererseits;
selbstverständlich stehen IHRE individuellen Vorstellungen an erster Stelle.*

*Jederzeit können Sie bei der Zusammenstellung Ihres persönlichen Menues nach Ihrem Geschmack
variieren, d. h. Gänge, Beilagen, Soßen der nachfolgenden Vorschläge ändern bzw. tauschen oder kürzen.*

*Lassen Sie sich bereits in der Planungsphase von uns beraten,
wir sorgen von Anfang bis Ende für einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung.*

*Die Geschäftsleitung steht Ihnen jederzeit (nach vorheriger Terminabsprache)
mit unserem Küchenteam durch fachlichem Rat und Tat, persönlich zur Verfügung!*

*Vereinbaren Sie bitte unbedingt einen Termin zur Besprechung mit uns,
um eine wirklich umfassende Beratung -ohne Zeitdruck und Störungen- zu ermöglichen.*

*Es ist sinnvoll sich bei größeren Reservierungen - gerne schon ab 15 Personen -
für ein gemeinsames Menue zu entscheiden. Natürlich berücksichtigen wir auch Ihre
vegetarischen Vorstellungen. Das gleichzeitige Servieren der Speisen zählt sicherlich
zum festlichen Rahmen, den Sie sich für Ihre Feier wünschen.*

Gasthof Obermaier
MACH Gastronomie GmbH
Truderinger Straße 306
81825 München

Tel. (089) 42 49 43
Fax (089) 42 97 64

e-mail info@gasthof-obermaier.de
Internet www.gasthof-obermaier.de



Bairische Tradition seit 1863
Restaurant, Festsaal & Wirtsgarten

Hier noch einige wichtige Hinweise:

*Wir haben für Sie täglich von 10.00 Uhr bis 1.00 Uhr geöffnet.
Sollten Sie wünschen Ihre Veranstaltung darüber hinaus fortzusetzen,
bitten wir Sie, uns bei der Absprache dies mitzuteilen.*

*Pro Person stellen wir einen Gedeckpreis von € 1,00 für das Couvert
(Stoffservietten, weiße Tischdecken) in Rechnung.*

*Sollten Sie vor dem Menue ofenfrisches Baguette, Brezn, Butter, Kräuterquark & hausgemachtes Griebenschmalz
wünschen, erlauben wir uns für den Couvertpreis € 2,50 pro Person zu berechnen.*

*Für besonderen Blumenschmuck & kreative Dekorationen steht Ihnen unser hauseigener Florist
jederzeit mit seinem Können zur Verfügung. Lassen Sie sich beraten!*

*Nach Ihren Wünschen von uns gestaltete Menuekarten berechnen wir ab 12 Personen (≙ 4 Menuekarten)
einmalig € 10,00 jede weitere gewünschte Karte wird mit € 1,50 berechnet.*

*Musikalische Unterhaltung oder die Organisation eines kompletten Rahmenprogramms
ist jederzeit möglich. Selbstverständlich sind wir Ihnen bei der Vermittlung gerne behilflich.*

***Bitte bestätigen Sie uns baldmöglichst schriftlich Ihr geplantes Veranstaltungsdatum. Erst durch die
damit gemeinsam getroffene Reservierungsvereinbarung wird Ihr Veranstaltungsstermin garantiert.***

*(Eine eingetragene Reservierungsoption kann nur kurze Zeit gehalten werden und verfällt ohne
Rückbestätigung.) Reservierungen ab 20 Gästen sind nur dann verbindlich, wenn sie beidseitig
schriftlich fixiert und bestätigt wurden. Die letzt verbindliche und zu berechnende Personenzahl
bzw. der bestellten Speisen erwarten wir spätestens 2 Werktage vor Veranstaltung.*

*Diese Personenzahl dient zur Bestellung der notwendigen Frischware bei unseren Lieferanten
und wird als Mindestzahl zur Rechnungsstellung zugrunde gelegt. Liegt die Zahl der Gäste über der
angegebenen Mindestzahl, erfolgt die Berechnung nach der tatsächlichen Teilnehmerzahl.*

Unsere Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Saisonbedingte Änderungen von einzelnen Gerichten und Preisen behalten wir uns vor.

*Etwas notwendige Änderungen bezüglich Räumlichkeiten, Ablauf usw. behalten wir uns – auch kurzfristig – vor,
sofern sie zum positiven Ablauf Ihrer Feier notwendig sind.*

*Der Rechnungsbetrag ist, soweit schriftlich nichts anderes vereinbart wurde, am selben Tag vor Ort
in bar oder mit EC-Karte zu begleichen. Wird eine Anzahlung vereinbart, ist diese am Tag der schriftlichen
Fixierung der Reservierung zu leisten. Wurde Bezahlung auf Rechnung vereinbart,
ist der Gesamtrechnungsbetrag ohne Abzug innerhalb 10 Werktagen nach Rechnungsstellung zu begleichen.*

Gerne stehen wir für weitere Fragen und Auskünfte zur Verfügung.

***Wir freuen uns sehr, Sie als unsere Gäste im Gasthof Obermaier betreuen und verwöhnen zu können!
Ihre Gastgeber Maximiliane Weber und Christian Groß
mit dem gesamten Team von Küche & Restaurant.***

Für Ihren Stehempfang oder Aperitif

*Je nach Wetterlage und / oder Ihrer Laune serviert,
vielleicht im Freien, im (überdachten?) Wirtsgarten
oder im Foyer des Festsaals*

empfehlen wir:

Glas Hausmarke "Gasthof Obermaier" - Sekt trocken, aus dem Hause Rilling

- mit ein paar Tropfen Holunderlikör* € 3,90
- mit hausgemachtem Waldbeermark* € 4,40
- mit Orangensaft* € 3,70
- pur* € 3,80

Unsere Spezialität:

*"Prosecco-Marille" - mit echtem Marillenextrakt
von Bailloni aus der Wachau*

Glas 0,1 Ltr. € 4,40

Glas Prosecco di Valdobbiadene

0,1 Ltr. € 3,70

"Camparino" ...leicht - frisch - strahlend...

*mit Campari, Prosecco, Angostura
und einem Hauch Vanille*

0,2 Ltr € 4,40

Hausgemachter Mango-Daiquiri mit Pina Colada Schaum

- mit weißem Bacardi-Rum

Glas 0,2 Ltr. € 7,80

- alkoholfrei

Glas 0,2 Ltr. € 5,60

Speziell zur kalten Jahreszeit:

"Heißer Maraschino"

mit Tonkabohnen-Schaum und Cocktailkirsche

5 cl € 4,90

*Natürlich können wir Ihnen noch viele andere wunderbare Aperitifs anbieten,
sowohl klassisch als auch unsere eigenen Kreationen,
je nach Saison werden wir Sie sicherlich im persönlichen Gespräch
mit weiteren Vorschlägen überraschen!*

*...zum Aperitif reichen wir auf Wunsch,
als Einstimmung auf Ihre festliche Feier:*

*Ofenfrische Quiche Lorraine
oder*

Grissini mit Parmaschinken

Stück € 1,90



Gebratene Dörrpflaumen, mit Speck umhüllt,

lauwarm serviert Stück € 1,20



*Auswahl herzhafter Mini-Blätterteigplätzchen
mit verschiedenen Füllungen - lauwarm serviert:*

mit Tomate und Käse

Truthahn und Curry

Ricotta und Spinat

Frischkäse und Schnittlauch

Pro Person, 4 Stück € 3,50



Frische Austern, mit Chesterbrotschnitte

(nur ab ~25 Personen) Stück € 3,40



Riesengarnelen, mit dreierlei pikanten Soßen

- im Speckmantel gegrillt oder - im Weinteig gebacken

oder - in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten

Stück € 2,90

"Typisch bayerische" Menüs...

*Drei-Gänge-Menues von Nummer **I** bis **V***

I.

Grißnockerlsuppe



*Portion ofenfrischer Schweinsbraten
vom knusprigen Wammerl und Halsgrat
in Kümmel-Biersoße
mit Kartoffelknödeln und lauwarmem Speckkrautsalat*



*Lauwarmes Waldbeerenragoût mit einer Kugel
hausgemachter Vanilleeiskrem im Einweckglaserl serviert*

€ 18,60

II.

Rahmsupperl von frischen Waldschwammerln



*Gefüllte Münchner Kalbsbrust
mit Natursoße und Kartoffel-Gurkensalat*



*Topfenknödeln mit abgebräunten Zimt-Semmelbröseln,
dazu Zwetschgenröster*

€ 24,00

III.

Rinderkraftbrühe mit Kalbsbrätstrudel und Schnittlauch



*Stückerl von der knusprig gebratenen bayerischen Bauernente
und eine Scheibe von der Spanferkelkeule
mit Apfelblaukraut und zweierlei Knödeln*



Topfenstrudel mit Vanillesoße und frischen Früchten

€ 27,00

IV.

Bayerische Leberspätzlesuppe



*Zarter Tafelspitzbraten in Burgundersoße,
dazu Serviettenknödeln und bunte Schmorgemüse*



Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanilleeis

€ 23,00

V.

Speckknödelsuppe mit Schnittlauch



*Gesottene Ochsenbrust aus dem Wurzelsud
mit Wirsinggemüse, frisch geriebenem Kren und Petersilienkartoffeln*



Münchner Rahm-Apfelstrudel mit Vanilleeis

€ 22,50

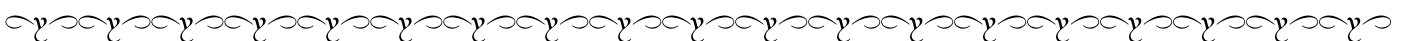


*Auf den folgenden Seiten finden Sie
eine Auswahl der gehobenen bayerischen Küche
- bis hin zu raffinierten Zusammenstellungen
von Küchen aus vielerlei Ländern...*

*Bitte berücksichtigen Sie, dass wir saisonbedingt
bei manchen Gerichten Alternativen anbieten werden.*

*Wir freuen uns sehr, wenn wir Sie inspirieren
und neugierig machen, oder gar mit diesen Vorschlägen
Ihren Appetit so anregen können, daß Sie einen bestimmten Gang
aus einem "langen" Menue unbedingt probieren wollen!*

*Lassen Sie doch einfach "unsere Welt" auf Sie wirken!
...denn: Ihre Ansprüche sind unsere Herausforderung!*



VI.

*Tomatencremesupperl mit frischem Basilikum,
Sahnehaube und Knoblauchcroûtons*



*Gebratene Maispouardenbrust
mit glaciertem, jungen Zwiebellauch
Austernpilzen und Kartoffelkrusteln*



*Braune Mousse au Chocolate
auf Marillenspiegel und Vanille-Pfefferminzsoße*

€ 25,50

VII.

Tafelspitzbouillon mit Weißbierspätzle



*Gebackenes Schnitzel von der Putenbrust
- mit Tomate und Mozzarella gefüllt -
auf Basilikum-Rahmnudeln und bunter Gemüse garnitur*



*Zweierlei hausgemachte Eisparfaits
auf Grand-Marnier-Sabayone und exotischen Früchten*

€ 24,50

VIII.

*Gebackene Blutwurstscheiben
auf Kartoffel-Feldsalat mit Kürbiskernöl*



Legiertes Kräuterrahmsupperl mit Zandernockerln



*Gebratene Kalbsleber mit Salbei & Parmaschinken
auf einer Traubensoße und Kartoffel-Sellerie-Püree*



*Hausgemachtes Grand-Marnier-Eisparfait
auf eingelegten Zwerg-Orangen-Ragoût*

€ 33,50

IX.

*Räucherlachsrose
mit Schnittlauchschmand und kleinen Reiberdatschi*



Feines Spargelcremesupperl mit Trüffelsahne



*Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet
in der Kräuterkruste überbacken,
auf Basilikumrahmsoße, dazu zweierlei Reis mit Gemüsewürfeln*



*Hausgemachtes Mohn-Eisparfait
auf lauwarmem Ragoût von Quitten (*) und Apfelscheiben*

€ 36,50

(*) saisonbedingt

X.

*Melonencocktail
mit altem Portwein und frischer Minze*



*Gartenfrische Blattsalate in Sesam-Vinaigrette
mit fein geschnittenen, hausgeräucherten Scheiben von der Barbarie-Entenbrust
auf grünen Tomaten-Honig-Chutney*



*Schaumsupperl vom Sellerie
mit Estragon und Knoblauchcroûtons*



*Gebratene Wildwasser-Lachsschnitte und Scampi
auf zweierlei Buttersoßen (beurre blanc & rouge)
auf Ragoût von weißem & grünem Spargel (*), dazu kleine Dillkartoffeln*



*Hausgemachte Joghurtterrine
mit frischen Früchten und Waldbeersosse*

€ 44,00

(*) saisonbedingt

XI.

Truderinger Fischsupperl -mit Safran und Knoblauchbaguette



*Gebratene Wachtelbrüstchen
auf feinen Trüffelnudeln und gebackenem Gemüse*



*Medaillons vom Kalbs- und Schweinefilet auf zweierlei Soßen,
dazu hausgemachte Herzoginkartoffeln,
feines Mangoldgemüse mit Pfifferlingen und glacierte Kirschtomaten*



Weißer Schokoladenmousse im Bisquitmantel auf Kiwi-Orangensalat

€ 45,50

XII.

*Carpaccio von Lachs & Zander auf einer Orangen-Vinaigrette,
an kleinem Feldsalat und Kaviarsahne*



*Gegrilltes Lammfilet in der Kräuterkruste
mit kleinem Kartoffel-Apple-Timbale*



*Gefüllte Perlhuhnbrust
auf einem Blätterteigsockel mit Tomaten Basilikumragout,
dazu gedünsteter Chiccoree und Radicchio im Speckmantel*



*Feine Creme von frischen Mangos
auf Joghurtspiegel mit Zitronenmelisse*

€ 45,50

XIII.

*Marinierte Ochsenlende
in einer Kräuter-Radieserl-Vinaigrette,
an Friseesalat und gerösteten Austernpilzen*



Legiertes Kräuterrahmsupperl mit Zandernockerln



*Geschmorte Wildkaninchenkeule
in Salbei-Rotweinsosse,
getrüffelte feine Nudeln mit Parmaschinken-Chips
Tomatenfilets und grüne Schnippelbohnen*



*Gebackene Feigen im Weinteig mit Cassissorbet
und Amarettosabayone*

€ 43,00

XIV.

*Dialog von von geräuchertem Heilbutt und Lachs
mit Forellenkaviar, mit Feldsalatbouquet in Limonen-Trüffel-Vinaigrette*



*Essenz vom Ochsenchwanz
mit Gemüseperlen und altem Portwein*



*Gebratener Kaninchenrücken
auf zweierlei feinen Tagliatelle mit Tomaten, Erbsen und Salbei-Jus*



Frische Erdbeeren (), mariniert und mit Prosecco aufgefüllt*



*Feine Scheiben von der glacierten Barbarie-Entenbrust,
rosa im Ganzen in frischen Kräutern gebraten,
dazu Mandelbrokkoli und kleine Brandteigkrapferl*



*Hausgemachtes Lavendel-Honig-Eisparfait
mit Mangospalten und Schokoladen-Eierlikörsoße*

€ 56,00

(*)saisonbedingt

XV.

*Gebratene Rotbarbenfilets
auf bunten Blattsalaten, Pesto und marinierte Gemüse*



*Graubündner Gerstensuppe
mit gebratenen Hirschrückenstreifen*



*Gegrilltes Wachtelbrüstchen
auf Steinpilz-Risotto mit gebackenem Rucola*



*Schweinefilet und frischer Blattspinat
im Nudelblatt auf einer Trüffelsoße*



Erdbeersülze auf weißer Schokoladensoße

€ 49,90

XVI.

Amuse geule:

Mousse von der hausgeräucherten Forelle mit Kaviar



*Dialog von Hummer und Entenleber
mit bunten Blattsalaten der Saison und Trüffel-Vinaigrette*



Essenz von Hirschkalb mit Wacholder und Kräuter-Brätstrudel



*Hausgemachter Lauch-Ravioli
auf zweierlei Paprikabutter und gebratenem Steinbuttfilet*



Blutorangensorbet mit Champagner aufgefüllt



*Rinderfilet am Stück rosa gebraten,
mit Portweinsoße, kleinem Gemüsebouquet
und überbackenen Kartoffeln*



*Vanille-Flan mit hausgemachter Birnen-Tarte
dazu Walnusseiskrem*

€ 69,50

XVII.

Amuse geule:

Kleiner Scampi-Spieß auf Zuckerschoten und Glasnudelsalat



*Gebackener Räucherlachs-Frischkäse-Crepe
mit kleinem Feldsalat in Joghur-Dressing*



Steinpilzessenz mit hausgemachten Spinat-Gorgonzola Ravioli



*Rosa gebratenes Lammfilet
auf Paprikarisotto mit Rosmarinjus*



Vanille-Birnensorbet, aufgefüllt mit Champagner



*Kalbsfilet im Parmaschinkenmantel,
rosa gebraten, auf getrüffeltem Tagliatelle
mit Oliven, Tomaten und Basilikumschaum*



*Hausgemachte Apfeltarte
und Creme Caramell mit Pistazieneis*

€ 72,00

XVIII.

Amuse geule:

Scampi auf provencialischem Gemüseragoût



*Hausgemachte Entenlebermousse
mit Feigenkonfit und Vogerlsalat*



*Lachslasagne mit jungem Zwiebellauch,
Tomaten und Petersilienschaum*



Champagnersorbet mit frischen Erdbeeren



*Lammkrone, rosa gebraten,
auf Blattspinat mit Rosinen,
Kartoffelplätzchen und Rosmaringlace*



Gratin vom Ziegenfrischkäse und frischen Kräutern



*Karamellisierter Orangen-Crêpe
mit hausgemachtem Schokoladeneis
und Vanille-Eierlikörsoße*

€ 72,00

Einzelne Gänge zur Zusammenstellung Ihres persönlichen Menüs.....

Suppen: -“klare Suppen”

	Euro
- Pfannkuchensuppe	2,90
- Rinderkraftbrühe mit Kalbsbrätstrudel	3,90
- Münchner Leberknödelsupp'n mit Schnittlauch	3,90
- Tafelspitzbouillon mit Schinkenschöberl	3,60
- Truderinger Fischsupperl - oder Petit Bouillabaise, mit Baguette und „Sauce Rouille“ (Knoblauch-Kartoffel-Safran-Mayonaise) serviert im Gourmetseller	7,60
- Tomatenkraftbrühe mit Pistaziennockerln	4,60
- Gemüsebouillon mit Käsecroûtons	3,30
- Essenz vom Lamm mit gebratenen Lammfiletscheiben, kleinen Bohnen und Rosmarin	7,30
- Baumtomaten-Essenz unter der Blätterteighaube mit Walnußnockerln	7,60
- Wildkraftbrühe mit Weißkraut-Pfifferlingsstrudel (*)	6,90

(*) Saisonbedingt

- "leicht gebundene- und Rahmsuppen"

	Euro
<i>- Kartoffel-Meerrettich-Rahmsupperl mit Speckkrusteln</i>	3,90
<i>- Brokkolirahmsupperl mit gerösteten Mandeln und Trüffelsahne</i>	4,40
<i>- Feines Kürbisschaumsupperl mit steirischem Kernöl und Croûtons</i>	4,60
<i>- Gelbe Linsensuppe mit Spinatnockerln</i>	4,60
<i>- Wirsingrahmsupperl mit Walnußnockerln</i>	4,60
<i>- Curryrahmsupperl mit pochiertem Zanderfilet und Gemüsestreifen</i>	5,90
<i>- Original "Ungarische Palotzensuppe" mit Putenbruststreifen, Kartoffeln, frischem Estragon, grünen Bohnen und saurer Sahne</i>	5,90
<i>- Geflügelcremesupperl mit gerösteten Kalbsbriesröschen</i>	7,60

Kaltschalen - serviert im Gourmetteller -

	Euro
<i>- Gazpacho - kalte, spanische Gemüsesuppe, mit verschiedenen Einlagen</i>	4,90
<i>- Ungarische Obstkaltschale mit Weichseln und Aprikosen</i>	4,40
<i>- Kaltes Gurkensüppchen mit Eismeer-Shrimp</i>	4,90
<i>- Geeiste Melonen-Krustentiersuppe mit gebackenem Scampi</i>	6,90

...und Vorspeisen

	<i>Euro</i>
- <i>Melonencocktail</i> <i>mit altem Portwein und frischer Minze</i>	6,90
- <i>Bunte Blattsalate der Saison</i> <i>mit Speckkrusteln, gerösteten Champignons,</i> <i>und Weißbrotwürfeln in Balsamico-Vinaigrette</i>	8,60
- <i>Feld- und Rucolasalat in einer Waldbeer-Vinaigrette</i> <i>mit gebratenem Hirschkalbsrücken und Austernpilzen</i>	12,90
- <i>Lauwarmes Gemüsecarpaccio mit Parmesan gratiniert</i> <i>mit Kräuter-Vinaigrette und marinierter Gartenrauke</i>	8,60
- <i>Carpaccio vom frischen Wildwasser-Lachs</i> <i>mit Orangen-Vinaigrette und Fenchelsalat</i>	9,30
- <i>Feine Sülze von Edelfischen</i> <i>mit Staudensellerie und Dill-Creme-Fraiche</i>	11,30
- <i>Geräuchertes Forellenfilet - von der bayerischen Gebirgsbachforelle -</i> <i>auf feinem Spinatsalat und Kaviarcreme</i>	8,90
- <i>“Vitello Tonnato“ gekochtes Kalbfleisch an Blattsalaten</i> <i>mit Thunfisch-Sauerrahmsoße, Kapern und Sardellen</i>	11,60
- <i>Tafelspitzsülze, in einer steirischen Kernölmarinade</i> <i>mit Gemüse eingelegt, dazu Schnittlauchschmand</i>	8,90
- <i>Roh marinierte bayrische Ochsenlende, fein geschnitten,</i> <i>mit Balsamico-Kräuter-Vinaigrette und Vogelsalat</i>	12,90
- <i>Hausgemachte Rehterrine mit Preiselbeersöße</i> <i>und frischen Feigen (*) an kleinem Salatbouquet</i>	11,90

(*) Saisonbedingt

Zwischengerichte

	<i>Euro</i>
- <i>Zweierlei Spaghetti in Rosmarinbutter geschwenkt, mit rosa gebratenem Lammfilet, Rucola, Tomaten und Walnüssen</i>	12,90
- <i>Farfalle in Basilikumrahm, mit Rucola, Oliven und Knoblauch</i>	7,90
- <i>"Túrós csusza" - Original ungarische, gezupfte Nudeln mit Quark und Speckkrusteln, gebratenem Zanderfilet, Kirschtomaten und Champignons</i>	9,80
- <i>Cordon bleu vom Zander, gefüllt mit Lachs Fenchelbutter und schwarzen Spaghetti</i>	11,60
- <i>Drei Stück ganze gebackene Riesengarnelen, mit dreierlei pikanten Soßen</i>	12,60
- <i>Ausgelöste Wachtelbrüstchen auf feinen Tagliatelle in Trüffeljus</i>	12,90
- <i>Gefülltes Wirsingwickel mit Reh- und Hirschfleisch auf einer Wacholderbeer-Frischkäsesoße, dazu gebratene Pfifferlinge (*)</i>	12,90
- <i>Hausgemachte Bandnudeln in Trüffelbutter geschwenkt mit rosa gebratenem Rehrücken-Medaillon dazu geröstete Herbsttrompetenpilze, Steinpilze und Pfifferlinge (*)</i>	14,40

(*) Saisonbedingt

Sorbets

Euro

- *Zitronensorbet mit Waldbeerenkaltschale* 6,50

Folgende Sorbets werden nach je Ihrem Wunsch mit

Prosecco di Valdobbiadene 6,50

oder Champagne Veuve Cliquot Ponsardin 9,50

aufgefüllt und mit frischer Minze im Champagner-Glas serviert:

- *Sorbet von Blutorange mit Campari*

- *Sorbet von Limonen*

- *Birnensorbet mit Holundermark*

- *Hausgemachtes Glühweinsorbet*

- *Sorbet Gorbatschow*

- *Passionsfrucht-Sorbet*

- *Sorbet von schwarzen Johannisbeeren*

- *Sorbetvariation mit exotischen Früchten*

Fischgerichte

*Wünschen Sie eines unserer Fischgerichte lediglich
als Zwischengang, verringert sich der Preis...*

	Euro
- <i>Gegrillte Schnitte vom schottischen Wildwasser-Lachs auf weißer, getrüffelter Kartoffelsoße, dazu Mandelbrokkoli, glacierte Kirschtomaten und gemischter Reis</i>	15,30
- <i>Donau-Wallerfilet aus dem Wurzelsud, auf Blattspinat, mit Rote-Beete-Schaum, Gemüsestreifen Butterkartoffeln und frisch geriebenem Meerrettich</i>	14,90
<u>ODER</u>	
- <i>Original "Ungarisches Gulasch vom Donauwaller" mit Paprika-Letscho gegart, dazu gezupfte Nudeln mit Quark & Speckkrusteln</i>	14,90
- <i>Filets von der Lachsforelle in frischen Kräutern gebraten auf Zucchini-Tomatengemüse und Nußkartoffeln</i>	16,50
- <i>Zanderfilet in Rosmarinbutter gebraten auf Fenchel-Safrangemüse und Schwenkkartoffeln</i>	15,90
- <i>Kabeljaufilet gedünstet auf Kräuterschaum, mit gefüllter Tomate und Reisstrudel</i>	14,90
- <i>Filets vom wilden Loup de Mer auf Artischocken-Bohnengemüse und Tomatenreis</i>	17,50
- <i>Pot au feu von Edelfischen, im Safransud mit frischem Gemüse und tournierten Kartoffeln, dazu Knoblauchbaguette</i>	19,50
- <i>Zweierlei Nudeln mit gebratenen Edelfischen und Meeresfrüchten in feiner Curryrahmsoße mit glacierten frischen Früchten</i>	19,50
- <i>Riesengarnelen im Speckmantel auf feinem Paprikaragoût und Kartoffelstroh</i>	19,00

Kalb und Schwein

	Euro
- <i>Gefüllte Münchner Kalbsbrust in Natursoße, mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat und kleinem Gemüse</i>	13,50
- <i>Zart geschmorte Milchkalbsschulter auf getrüffeltem Rahmkohlrabi mit Schalotten-Rotweinsauce und Kartoffel-Kürbiskernrösti</i>	16,90
- <i>Gebackenes Kalbsschnitzel, gefüllt mit Tomate & Mozzarella, auf zweierlei Spaghetti mit Pesto</i>	17,90
- <i>Kalbsrückensteak in der Preiselbeer-Honigkruste auf Balsamicojus, dazu Kartoffelplätzchen und Mandelbrokkoli</i>	19,80
- <i>Kalbsfilet im Parmaschinkenmantel rosa gebraten, auf getrüffelten Tagliatelle mit Oliven, Tomaten und Basilikumschaum</i>	23,80
- <i>Portion von der knusprig gebratenen Spanferkelkeule, in Dunkel-Biersauce, mit Apfelblaukraut & Kartoffelknödeln</i>	14,60
- <i>Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet, mit Rahm-Champignons, kleinem Saison-Gemüse und hausgemachten Butterspätzle</i>	14,90
- <i>Medaillons vom Schweinefilet in der Kräuterkruste gebraten, auf Merlotsoße mit Schalotten, dazu Kartoffel-Schinkenplätzchen und bunte Gemüse garnitur</i>	15,90
- <i>Schweinefilet im Ganzen gebraten, -im Blätterteigmantel auf Gorgonzolaspinat mit Balsamico-Specksauce und Kartoffel-Kräuterplätzchen</i>	16,50

Geflügel

- | | Euro |
|---|-------------|
| - <i>Piccata von der Putenbrust in der Käse-Eihülle gebraten,
auf Tomatenspaghetti und schwarzen Oliven und Mandelbrokkoli</i> | 13,60 |
| - <i>Bayerische Bauernente, knusprig gebraten
viertel Ente</i> | 9,90 |
| <i><u>oder</u> eine halbe Ente</i> | 15,60 |
| <i>jeweils mit Kartoffelknödel und Apfel- Blaukraut serviert</i> | |
| - <i>Gefüllte Maispouardenbrust auf einer Orangen-Buttersoße,
mit glaciertem, jungen Zwiebellauch und Champignonreis</i> | 14,60 |
| - <i>Perlhuhnbrust mit feiner Kräuterfarce im Blätterteig gebacken,
mit Mandelbrokkoli und Kartoffelkrusteln</i> | 16,90 |
| - <i>Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust,
auf Rahmwirsing mit hausgemachten Kartoffelplätzchen
und Sauerkirsch-Pfeffersoße</i> | 16,90 |

Wild

- | | Euro |
|---|-------------|
| - <i>Rehragoût mit gebratenen Waldschwammerln,
eingelagter Rotweibirne mit Preiselbeeren
und hausgemachten Butterspätzle</i> | 16,90 |
| - <i>Medaillons von Hirsch & Reh in der Walnußkruste gebraten,
auf Petersilienwurzel-Rahmsoße, dazu hausgemachte Hollerspätzle
und Speckbohnenbündchen und Wirsingköpferl</i> | 26,00 |
| - <i>Gebratene Hirschschnitzel auf einer Trauben-Merlotsoße,
mit Nußkartoffeln und feinem Gemüse von weißen Rübchen</i> | 24,50 |
| - <i>Feine Blaukraut-Wickerl von Reh & Hirsch,
auf einer Wacholderrahmsoße mit Speckkartoffeln
und gerösteten Herbsttrompetenpilzen, Steinpilzen und Pfifferlinge (*)</i> | 16,90 |

	<i>Euro</i>
- <i>Kleine Kotelettes vom Wildschwein - auf einer Rosinensauce mit hausgemachten Walnußspätzle, glacierten Rosenkohlblättern und gebratenem Kürbis</i>	23,50
- <i>Geschmorte Wildhasenkeule in Schalotten-Rotweinsauce, mit glaciertem Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln</i>	19,60
- <i>Kaninchenrücken mit glacierten Buttertrauben und Walnüssen, hausgemachte Spinatspätzle, gefüllte Rotweinsbirne mit Preiselbeeren und Apfelblaukraut</i>	22,00

(*) Saisonbedingt

Rind

	<i>Euro</i>
- <i>Deftiges Biergulasch mit Butternudeln und grünem Salat</i>	12,90
- <i>Gefüllte Rindsroulade - zart geschmort in Merlot-Dijonsensauce, auf Speck-Rahmwirsing, dazu abgeschmolzene Serviettenknödeln</i>	14,90
- <i>Zart geschmorte Ochs'nbackerl in Burgundersauce mit Serviettenknödeln, Wurzelgemüse und Selleriestroh</i>	15,60
- <i>Lende vom bayrischen Angus-Rind -gefüllt mit Gänseleber- auf einer getrüffelten Rotweinsauce, dazu Mandelbrokkoli und zweierlei feine Tagliatelle</i>	19,60
- <i>Medaillons vom Rinderfilet auf geschmortem Chicoreegemüse, glacierten Kirschtomaten und Herzoginkartoffel</i>	26,00
- <i>Rinderfiletwürfel "Bourgignon" mit Champignons, jungen Lauchzwiebeln und geröstetem Speck, dazu hausgemachte, gefüllte Ravioli</i>	23,00

Lamm

	Euro
- Zart geschmorte Lammkeule -im eigenen Saft- mit Kräuterjus, dazu Herzoginkartoffeln und Artischocken-Bohnen-Gemüse	14,90
- Geschmortes Lammhaxerl in Rosmarin-Knoblauchjus, überbackene Rahm-Kartoffeln und Provencinalgemüse	13,60
- Rosa gebratene Lammkrone auf Blattspinat mit Rosinen, gratinierten Kartoffeln und Rosmaringlace	19,80

Käse

	Euro
- Hausgemachte Frischkäseterrine mit Dörrobst, Pistazienkernen & Trüffelhonig	9,60
- Ziegenkäse mit altem Aceto-Balsamico, Olivenöl und Walnüssen überbacken	8,90
- Gebackener Ziegenfrischkäse auf warmem Feigenkonfit	8,90
- Sauer eingelegter Gorgonzola, mit roten Zwiebeln und Essiggemüse	7,60
- "Tete de Moin" - Original Schweizer Mönchskäse in Locken auf hausgemachtem Birnenkompott	11,60
- Radicchio-Salat mit lauwarmem Bavaria Blue, dazu Walnußbrot	8,60
- Kleine bayerische Käseauswahl mit Essiggemüse	9,60
- Kleine internationale Auswahl an edlen Käsesorten mit Trauben & Erdbeeren	13,90

...speziell für Vegetarier

	Euro
- <i>Gefüllte Zucchini -mit Provencial-Gemüse auf Basilikumrahmsoße, dazu Olivenreis</i>	9,90
- <i>Verschiedene gebackene Saison-Gemüse auf Rucola-Tomatensoße, dazu Kartoffelschnee</i>	9,60
- <i>Obermaier's bunte Gemüseplatte vielerlei frische Gärtnergemüse der Saison mit Petersilienkartoffeln</i>	8,90
- <i>auf Wunsch auch mit Spiegelei oder pochiertem Ei</i>	9,30
- <i>Halbe gebratene Aubergine, -gefüllt mit Ratatouille-Gemüse und überbacken mit zweierlei Käse auf einer Knoblauch-Kräutersoße</i>	9,60
- <i>Frische Schwammerl in Kräuterrahm mit Semmelknödel -mit Champignons & Egerlingen</i>	8,70
- <i>oder mit Pfifferlingen & Steinpilzen</i>	13,60
- <i>Zwei Allgäuer Käsepflanzerl mit frischen Kräutern, auf pikanter Tomatensoße, dazu ein bunter Salatteller mit verschiedenen Körnern & Croûtons</i>	9,80
- <i>Schwäbische Käs'spätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat</i>	8,90
- <i>Vollkornnudeln mit frischen, gebratenen Gemüsen der Saison in einer Rahmsoße aus zweierlei Edel-Käse</i>	11,60
- <i>Grünkernrisotto mit frischem, gebratenen Gemüsen der Saison, Champignons, und frittiertem Rucola</i>	9,60

*Und natürlich gibt's auch unsere gartenfrischen Salate,
in allen Variationen - mit dem Dressing Ihrer Wahl!*

Hausgemachte Nachspeisen

	Euro
- <i>Bayrisch Creme mit feinem Beerenragoût</i>	6,30
- <i>Frische Erdbeeren, mariniert mit Cointreau, dazu Walnusseis</i>	-saisonal-
- <i>Feine Joghurtterrine, garniert mit frischen Früchten</i>	7,10
- <i>Waldbeeren-Quarkmousse auf weißer Schokoladensoße</i>	6,50
- <i>Lauwarme eingelegte Waldbeeren mit Vanilleeis</i>	5,90
- <i>Hausgemachte Tiramisu mit Früchtebouquet</i>	6,30
- <i>Charlotte von frischen Erdbeeren auf Grand-Marnier-Schaum und frischer Minze</i>	-saisonal-
- <i>Feines Maronen-Eisparfait auf feinem Ragôut von frischen Feigen</i>	-saisonal-
- <i>Apfelstrudel mit Vanillesoße und Zimt-Schlagrahm</i>	5,90
- <i>Karamelisierter Apfel- oder Birnenpfannkuchen mit Nougat-Krokanteis</i>	7,60
- <i>Topfenpalatschinken mit Quark-Rosinenfüllung</i>	7,10
- <i>Zwei kleine Crepes -gefüllt mit frischen Beeren, dazu Weinchadeaux</i>	-saisonal-
- <i>Original "Schomlauer Nockerln" (aus hausgemachtem Bisquit, Vanillepudding, Rosinen und Schokolade) auf lauwarmem Aprikosenragoût und frischer Minze</i>	6,80
- <i>Frische gebackene Feigen auf Amaretto-Zabaione und Cassissorbet</i>	-saisonal-
- <i>Halbe Baby-Ananas, gefüllt mit exotischen Früchten und Pina-Colada-Eiskrem auf Mangomark</i>	8,60
- <i>Obermaiers Nachspeisenteller - ein süßer Gruß aus der Küche - -fünferlei ausgesuchte Desserts, ...die süße Verführung!</i>	9,60

Wenn Sie bei uns Hochzeit feiern

Zum Nachmittagskaffee können Sie jederzeit Ihre selbstgebackenen Torten und Kuchen mitbringen. Wir arrangieren Ihnen daraus ein Kuchenbuffett und nachdem Sie den feierlichen Moment des "Hochzeitstorten-Anschnitts" erfolgreich geschafft haben unterstützen wir Sie gerne beim Verteilen an Ihre Gäste.

In diesem Fall berechnen wir Ihnen ein Tellergeld, von € 1,80 pro Person.

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch verschiedene hausgemachte Kuchen an oder organisieren in einer Konditorei Ihrer Wahl die gewünschten Torten.

Oftmals wird alternativ zum Kuchen auch eine "deftige Alternative" verlangt.

Hierzu bieten wir Ihnen folgende Kombination an:

- -kleine Fleischpflanzerl*
- -ofenfrischer kleiner Leberkäse*
- -hausgemachter Zwiebelkuchen*
- -pikante Hendl-Flügerl*
- -verschiedene Käsespießchen mit*
- Tomate und Mozzarella*
- Camembert und Weintrauben*
- Emmenthaler und Radieserl*

Dazu reichen wir: eine kleine Brotauswahl und hausgemachten Kartoffelsalat

bis zu 50 Gäste pro Person € 8,90

50-100 Gäste pro Person € 8,30

ab 100 Gäste pro Person € 7,90

Natürlich können wir Ihnen auch eine Auswahl von verschiedenen Canapés anbieten, welche Sie auf der nächsten Seite finden.

*Und falls die Braut "aus Versehen" doch entführt werden sollte....
Reservieren wir Ihnen hierfür jederzeit gerne unsere rustikale Gaststube
und beraten Sie, wie garantiert Stimmung aufkommt...*

Bei verschiedensten Anlässe reichen wir Canapés, mit:

	<i>Preis pro Stück</i>
- <i>Brie, Walnüssen und Trauben</i>	€ 2,60
- <i>Ungarische Salami und Essiggemüse</i>	€ 2,60
- <i>Rucolafrischkäse und rotem Paprika</i>	€ 2,60
- <i>Gekochtem Hinterschinken und Cornichons</i>	€ 2,90
- <i>Gebeizter Lachs mit Sahnemerrettich</i>	€ 3,10
- <i>Marinierter Entenbrust und Orangenfilets</i>	€ 3,50
- <i>Parmaschinken und Honigmelone</i>	€ 3,10
- <i>Shrimps und Avocado</i>	€ 3,50
- <i>Roastbeef, Ei und Silberzwiebeln</i>	€ 3,50
- <i>Tatar vom Rinderfilet mit Wachtelei</i>	€ 3,90

Vorschläge für Ihr Mitternachtsbuffett oder einfach zum Abschluss einer schönen Feier...

- *Pikante Palotzensuppe – mit Putenfleisch, Kartoffeln, frischem Estragon, grünen Bohnen & saurer Sahne*
- *Original Kessel-Gulaschsuppe mit Bauernbrot*
- *“Bayrischer Wurstkessel“ aus der eigenen Metzgerei (Obermaier’s Pfälzer, Wiener & Weißwurst’) mit reichlicher Brotauswahl und Senf*
- *Deftiger Wurst-Käsesalat reich garniert (aus Regensburgern & Emmenthaler)*
- *Obatzda mit blauen Zwiebelringen & ofenfrischen Brezen*
- *Bayerisches Käsebrett’l mit Rudi und Radieserln*
- *Erlesene Italienische Käseauswahl mit Oliven und Ciabatta Brot*

Die Preise hierfür richten sich nach dem Gesamtarrangement der Veranstaltung, der Personenzahl und nach der gewünschten Menge dieses Angebots