

Gasthof Obermaier
MACH Gastronomie GmbH
Truderinger Straße 306
81825 München

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

Email - Adresse: info@gasthof-obermaier.de
Internet-Adresse: www.gasthof-obermaier.de



Bairische Tradition seit 1863
Restaurant, Festsaal & Wirtsgarten

Weihnachtliche Menüvorschläge 2011

Verehrte Gäste,

bitte betrachten Sie die nachfolgenden Vorschläge zur WEIHNACHTSZEIT als Empfehlungen unsererseits; selbstverständlich stehen IHRE individuellen Vorstellungen an erster Stelle. Jederzeit können Sie bei der Zusammenstellung Ihres persönlichen Menüs nach Ihrem Geschmack variieren, d. h. Gänge, Beilagen, Soßen der nachfolgenden Vorschläge ändern bzw. tauschen oder kürzen. Ganz besonders empfehlen wir Ihnen auch unser speziell für Firmenkunden ausgelegtes, exklusives Weihnachtsmenü 2011 – unabhängig von dieser Mappe.

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 dem ganzen Team durch fachlichen 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 Menü 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



Email - Adresse: info@gasthof-obermaier.de
Internet-Adresse: 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 bisschen 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 zubereiteten Gerichten der internationalen Küche. Natürlich sind unsere Spezialitäten auch saisonal abgestimmt.

I H R E BESONDERE FEIER...

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: 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 S4 oder U-Bahn U2, Haltestelle Trudering, den Buslinien 139, 146, 192, 194, die Haltestelle Schmuckerweg liegt direkt vor der Haustüre, Auch finden Sie zahlreiche Parkmöglichkeiten im Hof. (Gerne senden wir Ihnen eine Anfahrtsskizze)

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 Ihrem Menü unser „**Winterlich-Bayrisches Gedeck-Arrangement**“,
Körperl mit ofenfrischen Brez'n, verschiedenen hausgebackenen Baguette- und Brotsorten mit Haselnussbutter,
hausgemachtem Apfel-Griebenschmalz, Kräuterquark oder Entenleberparfait wünschen,
erlauben wir uns für den Couvertpreis insgesamt € 3,50 pro Person zu berechnen.

Zur Adventszeit sind unsere Räumlichkeiten natürlich weihnachtlich dekoriert.
Gerne schmücken wir auch Ihre persönliche "Weihnachtstafel" mit frischen Früchten und Nüssen,
Zweigerln, roten Kerzen und allem, was Weihnachten ein Stückchen näher rücken läßt...
zum Preis von € 3,80 pro Person

Dieses Jahr können wir Ihnen noch etwas Besonderes mit dazu anzubieten:
„**Nikolaus-Stuhlhussen**“ welche die Gäste im Anschluss mit nach Hause nehmen dürfen – Stückpreis € 3,50
oder als spezielles „Christkindl-Angebot“: - In Kombination mit der Tischdekoration für € 6,50

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

Nach Ihren Wünschen von uns gestaltete Menükarten berechnen wir ab 12 Personen (≙ 4 Menükarten)
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 Veranstaltungsvereinbarung wird Ihr Reservierungstermin garantiert.**

(Eine eingetragene Reservierungsoption kann nur kurze Zeit gehalten werden und verfällt ohne
Rückbestätigung.) Reservierungen ab 20 Gästen sind nur verbindlich, wenn sie beidseitig schriftlich
fixiert und bestätigt wurden. Die letztverbindliche und zu berechnende Personenzahl bzgl. 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. Im Falle von Reduzierungen der ursprünglich geplanten Personenzahl
behalten wir uns - auch kurzfristig - Änderungen bezüglich der gewünschten Räumlichkeit vor.

Unsere Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.
Saisonbedingte Änderungen von einzelnen Gerichten und Preisen behalten wir uns vor.

Etwaige notwendige Änderungen bezüglich Ablauf / Speisenfolge usw. können bedingt durch die Marktlage zum Tragen kommen,
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 Küchenchef Wolfgang Halla
und dem gesamten Team von Küche und Restaurant.**

Zur Begrüßung

...würden wir Sie gerne mit einem **Glühweinempfang**
auf Ihre Weihnachtsfeier einstimmen.

Auf Wunsch natürlich gerne auch mit alkoholfreiem Glühwein -
und dazu gibt's Christstollen, hausgemachte Plätzchen und heiße Maroni.
Je nach Witterung, am schönsten im romantisch verschneiten Wirtsgarten,
an unserer "CHI-Hütt'n" (keine Angst, wir lassen Sie nicht frieren!...)

pro Person pauschal € 6,90

Gerne bieten wir Ihnen aber auch unsere üblichen Empfehlungen für Ihren

Stehempfang:

Glas Prosecco di Valdobbiadene	je Glas - 0,1 Ltr.	€ 3,70
-mit Orangensaft		€ 3,70
-mit ein paar Tropfen von unserem hausgemachten Holunderblütensirup		€ 3,90
-mit hausgemachtem Waldbeermark		€ 4,40
- mit echtem Marillenextrakt von Bailloni aus der Wachau		€ 4,40

Alternativen:

"Camparino" mit Campari, Prosecco, Angostura und einem Hauch Vanille	0,2 Ltr.	€ 5,80
---	----------	--------

Speziell zur kalten Jahreszeit:

"Heißer Maraschino" mit Schlagrahm und Cocktailkirsche	5 cl	€ 4,60
---	------	--------

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 eine festliche Feier:

~

Ofenfrische Quiche Lorraine oder Grissini mit Parmaschinken
Stück € 1,90

~



Gebratene Dörripflaumen, mit Speck umhüllt,
lauwarm serviert Stück € 1,20

~

Hausgemachte Blätterteigplätzchen mit Räucherlachs
Stück € 2,10

~

Kleines Kalbfleischpflanzerl auf Kartoffel-Feldsalat
Stück € 2,90

~

Pikant gewürzter Ziegenfrischkäse auf Pumpernickel
Stück € 2,90

~



Feine Thunfischcreme im Chicoreeblatt
Stück € 2,90

~

Menüvorschläge zur Weihnachtszeit

I.

*Rinderkraftbrühe mit Kalbsbrätstrudel
und Schnittlauch*



*„Obermaiers Hirschgulasch“ mit gerösteten Schwammerln,
Speckkrusteln, einer mit Preiselbeeren gefüllten Rotweinbirne
und hausgemachten Walnuss-Spätzle*



*“Obermaier's Bratapfel”
gefüllt mit Rosinen, Marzipan, Nüssen und Mandeln
auf Waldhonig-Sabayon*

€ 26,50

II.

*Feines Waldschwammerl-Rahmsupperl
mit Croûtons und Wiesenkräutern*



*Zarter Tafelspitzbraten in Dunkelbiersoße
mit Schmorgemüse und hausgemachten Butterspätzle*



*Topfenknödel mit Zimt-Butterbröseln
auf Vanille-Zwetschgenröster*

€ 25,50

III.

Kürbisrahmsupperl mit steirischem Kernöl und Zimt-Croûtons



*Schweinefilet im Parmaschinkenmantel
auf Rahmwirsing mit gebratenen Kartoffel-Kürbis-Rösti
und Merlotsoße*



*Weihnachtliche „Gewürz - Panna Cotta“
mit einem Stückerl lauwarmer Walnuss-Schokoladentarte,
dazu eine Kugel hausgemachtes Granatapfel-Sorbet*

€ 28,50

IV.



*Rose vom schottischen Räucherlachs
mit Schnittlauchschmand und kleinem Reiberdatschi*



*Truderinger Festtagssuppe
mit verschiedenen Nockerln, Pfannkuchenstreifen und Gemüse*



*Die besten Stückerl vom knusprig gebratenen Bauernganserl und Ente,
mit Maronen-Blaukraut und Kartoffelknödeln*



*Ofenfrischer Kaiserschmarr'n
mit Rosinen, gerösteten Mandeln und lauwarmen Zwetschgenröster*

€ 37,00

V.



*Erlesene Auswahl von hausgeräucherten Edelfischen
mit Wildpreiselbeersahne, an winterlichen Salaten*



*Rosa gebratene Hirschkalbs-Medaillons
auf Pastinakengemüse, mit Mohn-Schupfnudeln
und Mirabellen-Pfefferjus*



Obermaier's weihnachtliche Dessertauswahl

€ 43,50

VI.



*Gebratene Riesengarnelen (zwei Stück, nicht ausgelöst)
in Knoblauch-Kräuterbutter an winterlichen Blattsalaten*




*Maronenschaumsupperl
mit Trüffelöl und Zimtcroûtons*



*Maispouardenbrust in frischen Kräutern gebraten
auf einer cremigen Safran-Polenta
mit Apfel-Schalotten - Gemüse*



 *Hausgemachtes Eisparfait von unseren eingelegten Rumtopf-Früchten
mit Vanilleschaum*

€ 41,00

VII.

*Mousse vom Parmaschinken mit Parmesan-Plätzchen,
Honigmelonen-Kugeln und mariniertes Gartenrauke*



*Tomatisierte Rinderkraftbrühe
mit kleinem Basilikumknackerl und gerösteten Pinienkernen*



*Confierte Barbarie-Entenkeule auf Kürbis-Kokosgemüse,
dazu Kartoffel-Kürbiskern-Rösti und Rotweinsosse*



*Weisse Schokoladen-Mohnmousse
mit pochierter Gewürzbirne und Punschsoße*

€ 37,00



Glutenfreie Gerichte

sind auf unseren Speisekarten mit diesem Zeichen markiert:



Sollten Sie eines der nicht gekennzeichneten Gerichte bevorzugen,
wenden Sie sich bitte an uns, viele Gerichte können wir durch eventuelle
Beilagenänderungen entsprechend glutenfrei anbieten.

Bitte informieren Sie auch Ihren Service,
damit eine „Kreuz-Kontaminierung“ unbedingt vermieden wird.

Weihnachtliches Buffet "Christkindl"

Zur Begrüßung

*stimmen wir Sie mit einem Glühweinempfang,
-auf Wunsch auch mit alkoholfreiem Glühwein-,
Christstollen und heißen Maroni,
je nach Witterung, hoffentlich im romantisch verschneiten Biergarten
an unserer "CHI-Hütt'n" - sonst im Foyer des Festsaales
auf Ihre Weihnachtsfeier ein...*

Vorspeisen und kalte Gerichte

*Erlesene, hausgeräucherte Edelfischfilets
Geräucherter oder gebeizter Lachs mit Preiselbeersahne*

Parfait von der Entenleber mit Feigenkonfit

Verschiedene Feinkostsalate

Tomatensalat mit Mozzarella, Basilikum und Oliven

Gebratene Gänsebrust auf Kastanien-Rotkrautsalat

Hirschkalb-Medaillons auf Walnuss-Selleriesalat, dazu Sauce Cumberland

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar und eingelegtem Essiggemüse

Blattsalate und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Speckkrautsalat und Bayerischer Kartoffelsalat

Warme Gerichte

Petersilienwurzelcremesupperl

mit Pistaziennockerl und Zitronen-Olivenöl

(auf Ihren Wunsch servieren wir die Suppe)

Lachsstrudel, mit Blattspinat gefüllt

Geschmorte Lammhaxerl

„Obermaiers Hirschgulasch“

mit gerösteten Waldschwammerln und Speckkrusteln

Knusprig gebratene Spanferkelkeule

Und dazu gibt's...

Soßen:

- *Rosmarinjus*
- *Sauerkirsch-Pfeffersoße*
- *Kümmel Biersoße*

...und Beilagen nach Wahl:

- *Speckrosenkohl, Apfelblaukraut, pochierte Rotweibirne*
- *Walnußspätzle, Kartoffelgratin, Kartoffelknödeln*

Vom Dessertbuffet unsere hausgemachten Nachspeisen...

Eisparfait von unseren eingelegten Rumtopf-Früchten

Weißer Schokoladen-Mohnmousse

“Christkindl“-Bratapfel“, gefüllt mit Mandeln und Marzipan

Eingelegte Waldbeeren

dazu reichen wir Vanillesoße und Zimtschlagrahm

...und feiner Käse

Internationale Käseauswahl

*reich garniert mit frischen Früchten und Nüssen -
oder mit eingelegten Gemüsen*

Zu den Vorspeisen und zum Käse...

Ofenfrische kleine Brez'n und Butter

*kräftiges Bauernbrot, hausgebackenes Kürbiskernbrot
verschiedene Baguettesorten, Oliven-Focaccia, Kartoffelbrot*

pro Person, inklusive Empfang: € 49,50
pro Person, ohne Glühweinmpfang: € 44,00

Weihnachtliches Buffet "Nußknacker"

Vorspeisen und kalte Gerichte

Geräucherter Lachs mit Preiselbeersahne

Wildpastete mit Sauce Cumberland

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße und eingelegtem Essiggemüse

...dazu eine kleine Auswahl ofenfrisch gebackener Baguettesorten und Kürbiskernbrot

Verschiedene Feinkostsalate

Auswahl von Rohkost- und Blattsalaten mit dreierlei Dressings

Speckkrautsalat und Bayerischer Kartoffelsalat

Warme Gerichte

Knusprig gebratenes Bauernganserl

Glacierte Münchner Kalbshaxe

Gegrillte Schweinshaxe

Und dazu gibt's...

- Speckrosenkohl, Apfelblaukraut, Pastinaken-Karottengemüse*
- hausgemachte Butterspätzle und Kartoffelknödeln*

Vom Dessertbuffet unsere hausgemachten Nachspeisen...

Topfen- und Apfelstrudel, á la "Nußknacker" - weihnachtlich garniert

Weißer Schokoladen-Mohnmousse mit Mandarinen-Ragoût

"Obermaier-Weihnachtsbratapfel", gefüllt mit Nüssen und Mandeln

dazu reichen wir Vanillesoße und Zimtschlagrahm

pro Person € 39,50

Weihnachtliches Buffet "Nikolaus"

Zur Begrüßung

*stimmen wir Sie mit einem Glühweinempfang,
-auf Wunsch auch mit alkoholfreiem Glühwein-,
Christstollen und heißen Maroni,
je nach Witterung, hoffentlich im romantisch verschneiten Biergarten
an unserer "CHI-Hütt'n" - sonst im Foyer des Festsaales
auf Ihre Weihnachtsfeier ein...*

Vorspeisen, Salate und kalte Gerichte

Auswahl von unseren hausgeräucherten Edelfischen mit Apfel-Sahne-Meerrettich

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße

Tomatensalat mit Mozzarella, Basilikum und Oliven

Vogelsalat in Kräuterschmand

mit geröstetem Speck und Schwammerln

Blatt- und Rohkostsalate mit Balsamico- oder unserem Hausdressing

Speckkrautsalat und Bayerischer Kartoffelsalat

Marinierte Scheiben von der Kalbshaxe auf grober Senfsoße,

dazu Kastanien-Rotkrautsalat

*Carpaccio vom Schweinefilet in Dijonsenf-Kräutermantel gebraten,
mit Maronenmus auf Walnuss-Selleriesalat, dazu Sauce Cumberland*

Gebratene Gänsebrust

auf marinierten Rote-Rüben mit Rosinen

Suppe

Schaumsupperl vom Muskatkürbis

mit Steirischem Kernöl, Zimtcroûtons und Kernd'ln

(auf Ihren Wunsch servieren wir die Suppe)

Hauptgänge

*Rotes Knurrhahn-Filet
knusprig im Curry-Tempura-Teig gebacken*

Confierte Entenkeule

Rosa gebratene Lende vom bayrischen Angus-Rind im Kräutermantel

Und dazu gibt's...

Soßen:

- Rosmarinjus*
- Sauce Bearnaise*
- Portwein-Schalottensosse*

...und Beilagen nach Wahl:

- Feine Gemüse, Zwetschgenblaukraut mit Maronen,*
- Kräuterreis, Kartoffelgratin, Kartoffelknödeln*

Vom Dessertbuffet unsere hausgemachten Nachspeisen...

Nikolaus-Apfelstrudel mit Zimtsahne

Weißer Schokoladen-Mohnmousse mit Pistazien und Punschsoße

Eisparfait von unseren eingelegten Rumtopf-Früchten

Marinierte Waldbeeren

Kleine „Nikolaus-Bratäpfel“, gefüllt mit Wildpreiselbeeren und Honig

...und zum Abschluss Käse

Bayrisches Käs'brett'l

mit Rudi, Radieserln und eingelegtem Essig-Gemüse reich garniert

Zu den Vorspeisen und zum Käse...

Ofenfrische kleine Brez'n und Butter

kräftiges Bauernbrot, hausgebackenes Kürbiskernbrot und Baguetteauswahl

pro Person, inklusive Empfang € 55,00
pro Person, ohne Glühweinempfang € 49,90