



Sommer/Herbst 2014

Bairische Tradition seit 1863

Zum „Einstieg“

... empfehlen wir Ihnen einen anregenden Aperitif

Ein **Glas Prosecco** mit unserem hausgemachten Sirup:

- ein paar Tropfen von der naturreinen **Holunderblüte** oder mit
- fruchtigem, niederbayerischen **Rhabarbernektar** 0,1 Ltr. € 3,90

„**Sprizz**“ - in verschiedenen Varianten mit crushed-ice, Zitrone oder Orange:

- „**Classic**“ - mit trockenem Sauvignon, Prosecco, Aperol²⁾, Tafelwasser
- „**Ramazotti-Rosato**“ - mit trockenem Sauvignon, Prosecco, Tafelwasser, Ramazzotti-Aperitivo-Rosato²⁾ und Basilikumblättern
- „**Venezia - Bitter-Sprizz**“ - mit Campari²⁾ statt Aperol²⁾
- „**Hugo**“ - mit trockenem Sauvignon, Prosecco, Pfefferminze und hausgemachtem Holunderblütensirup 0,25 Ltr. € 5,90 -jeweils-

„**Obermaier's Weißbierbowle**“

Eiskalter Prosecco, spritziges Franziskaner Hefeweißbier und Zitronensaft mit frischen Früchten, Pfefferminze und crushed-ice 0,2 Ltr. € 5,90

Fragen Sie Ihren Service - je nach Verfügbarkeit erfüllen wir gerne Ihre Wünsche!
...und selbstverständlich servieren wir Ihnen auch viele klassische Aperitifs!

Glutenfreie Gerichte sind auf den Speisekarten mit diesem Zeichen markiert:




Bitte informieren Sie Ihren Service direkt bei der Bestellung, damit eine „Cross-Contamination“ unbedingt vermieden wird.



Sollten Sie eines der nicht gekennzeichneten Gerichte bevorzugen, wenden Sie sich bitte an Ihren Service, viele Gerichte können wir eventuell durch eine Beilagenänderung entsprechend glutenfrei anbieten - nachdem die Speisen frisch und separat zubereitet werden, ist eventuell mit etwas längeren Wartezeiten zu rechnen.

Bei Vorreservierung arrangieren wir gerne eine kleinere Version des bayerischen Gedecks (siehe nächste Seite) mit frisch gebackenem, glutenfreiem Baguette & Amaranth-Krustenbrot.

Übrigens, als Zöliakie-Betroffener müssen Sie bei uns auch nicht auf Bier verzichten:

Schnitzer-Bräu „Hirse-Premium“, alc. 5,0%  aus der 0,33 Ltr. Flasche, € 3,90
im Schwarzwald aus feinstem Hirsemalz gebraut - glutenfrei und BIO-zertifiziert.



Bairische Tradition seit 1863

Vorweg ...

... ein bayerisches Gedeck

- Nur in Verbindung mit Hauptgängen möglich -

FÜR 2 PERSONEN	€	5,60
jede weitere Person	€	2,80

Körberl mit würzigem Bauernbrot, frisch gebackenem weißem und braunem Baguette und weiteren verschiedenen Brotsorten - dazu ein Töpfchen leicht gesalzene Landbutter, eines mit hausgemachtem Kürbiskern-Griebenschmalz und eines mit einem weiteren herzhaften Aufstrich - je nach Tagesangebot



Auf Bestellung dazu:

- kleine Brez'n	€	1,20
- sechs Scheiben Baguette	€	1,20
- jedes weitere Töpfchen	€	1,20

„Obermaiers Bauernbruschetta“

½ Scheibe geröstetes Bauernbrot mit fruchtigem Tomaten-Ragoût, Lauchzwiebeln und frisch geriebenem Pfeffer € 3,90

„Geröstetes Knoblauch-Kräuterbutter - Baguette“ € 3,30

„Münchner Schnittlauchbrot“

mit gesalzener Landbutter, viel Schnittlauch und Radieserl € 3,50

Suppen

Altbayerische „aufg'schmalzene Brez'nsupp'n“

Rinderkraftbrühe mit frischem Majoran und Zwiebeln Tasse € 3,90

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen Tasse € 3,50



Auch mit glutenfreiem Pfannkuchen oder anderen Suppeneinlagen wie Gemüse, Eierflocken, etc. möglich.

Tafelspitzbouillon mit Grießnockerl

und Schnittlauch Tasse € 3,90



Bairische Tradition seit 1863

Salatvariationen & Vorspeisen ...

Kleiner, bunter Salatteller (vorweg oder als Beilage)

mit verschiedenen Kernd'ln und Croûtons in Hausdressing € 4,30

„Saure Knödel“ - fein geschnitten & mariniert, mit Schnittlauch
und roten Zwiebeln auf Ochsenherz-Tomatenscheiben,
dazu bunte Pflücksalate in Radieserl-Vinaigrette € 8,70

Sommerliche Gärtnerblattsalate in Balsamico-Vinaigrette
mit drei gebratenen Riesengarnelen
und gegrilltem Edelfischfilet (Sorte nach Tagesangebot) € 15,90

„Maxi's Salat“ - gartenfrische Blattsalate
mit gebratenen Putenbruststreifen, frischen Früchten,
Walnüssen und leichtem Currydressing € 11,50

Feld- und Rucolasalat in Pfefferminz-Vinaigrette
mit Kirschtomaten und Parmesanspänen,
dazu eine Vorspeisenvariation (dreierlei nach Tagesangebot) € 11,80



Manche Salatgerichte und Vorspeisen können auch glutenfrei serviert werden,
sprechen Sie Ihren Service an!

Zu den Salaten (frisch von der Gärtnerei Böck aus dem Münchner Landkreis)
empfehlen wir ein geröstetes „Knoblauch-Kräuterbutter - Baguette“

Gerne servieren wir die Salate auch mit unseren verschiedenen hausgebackenen
Brot- & Baguettesorten, blättern Sie hierzu bitte weiter auf die „Brotzeit-Seite“.

Trotz höchster Aufmerksamkeit und Sorgfalt bei der Zubereitung glutenfreier Gerichte dürfen wir unsere
Zöliakie-Betroffenen Gäste darauf hinweisen, dass wir im Falle von eventuell später auftretenden
Beschwerden keinerlei Haftung übernehmen können.

Wir versichern Ihnen jedoch, dass Sie beruhigt alle glutenfrei markierten Gerichte
- zusammen mit Ihrer Mitteilung bei der Bestellung - bei uns genießen können!





Bairische Tradition seit 1863

Fleischlos glücklich ...

Knackige „Pfannengemüse der Saison“ mit vielen Kräutern
in Kürbiskernöl geschwenkt, dazu glacierte Kirschtomaten,
gebackene Champignons und kleine Rosmarin-Kartoffeln € 11,60
- auf Wunsch mit Spiegelei zzgl. € 1,20

Frische Rahmschwammerl (Champignons und Waldschwammerl)
in Kräuterrahm mit Semmelknödel € 8,90



mit kleinen Kartoffeln (in der Schale geröstet)

„Schwäbische Käs'spatzn“

mit gerösteten Zwiebeln und deftigem Bergkäs'
nach Art des Hauses zubereitet und im Pfanderl serviert,
dazu gibt's Bratensoße und einen kleinen Blattsalat € 9,60

Kartoffel-Kürbiskernrösti mit hausbeiztem Lachs
und Meerrettichschmand mit Äpfeln mit 2 Rösti - als Vorspeise € 8,90
mit 3 Rösti - als Hauptgang € 10,60

Ziegenfrischkäse überbacken mit Thymian-Honig, altem Balsamico-Essig,




Olivenöl und Walnüssen 2 Scheiben - als Vorspeise € 8,80
3 Scheiben - als Hauptgang € 12,60

... oder Nudliges?

„Truderinger Bauernnudeln“

bunte Rigatoni mit pikanter Hackfleisch-Gemüsesoße,
Schwammerln, vielen Kräutern und geriebenem Bergkäse € 9,60

Für alle glutenfrei  zubereiteten Hauptgänge erlauben wir uns aufgrund
des speziellen Handlings, vor allem aber wegen des meist vielfach höheren
Einkaufspreises der Rohstoffe, **pro Gericht einen Aufschlag von € 1,20 zu
erheben.**

(Davon ausgenommen sind Vorspeisen, Salate & Desserts in Verbindung mit einem
Hauptgang sowie alle Brotzeiten) **Wir danken für Ihr Verständnis!**



Bairische Tradition seit 1863

Tradition verpflichtet - bayerische Gaumenfreuden
täglich frisch für Sie zubereitet:

Obermaier's Schweinsbraten (vom Halsgrat & knusprigem Wammerl),
mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat ⁷⁾ € 11,80

Unser Schweinsbraten kommt mittags und abends ofenfrisch auf den Tisch.
Immer mit röscher Kruste!

Halbe hintere Schweinshax'n, knusprig gebraten,
in Dunkelbier-Soße mit Semmelknödel
und Speckkrautsalat ⁷⁾ € 12,30

Täglich ab 17:30 Uhr, am Sonntag und feiertags ganztägig
- jedoch gerne auch auf Vorbestellung Mittags unter der Woche!

Obermaier's berühmte „Halbe rösche Bauernente“
mit Zwetschgen-Blaukraut und Kartoffelknödel € 16,90



Alle o. g. Gerichte auf Wunsch auch glutenfrei. Für die separate Zubereitung des Kartoffelknödels ist mit einer Wartezeit von ca. 20 Minuten zu rechnen. Auch die Soße wird glutenfrei (ohne Bier) angeboten.

Saures Kalbslüngerl



das „Münchner Voessen“- mit Semmelknödel Probierportion € 6,80
glutenfrei mit Butterkartoffeln serviert oder als Hauptgericht € 8,70

„Truderinger G'röst'l“ vom Schweinsbraten,
mit gerösteten Knödeln, Röstzwiebeln und Bratensoße,
dazu ein „Ochs'naug'“ (Spiegelei) € 9,80

Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet

als „Schwäbisches Filetpfand'l“ mit feiner Schwammerlsoße
und hausgemachten Butterspätzle € 15,90



„Wiener Schnitzel“ (natürlich vom Kalb), goldbraun gebraten
mit Röstkartoffeln und Wildpreiselbeeren € 17,30






Auch 100% glutenfrei möglich! (das Kalbsschnitzel wird mit nativer
Maisstärke und glutenfreien Semmelbröseln paniert)



Bairische Tradition seit 1863

Brotzeit ist die schönste Zeit!



... mit den besten Stückerln aus der hauseigenen Metzgerei

-  Zwei Stück 'Obermaier's berühmte Weißwurst' - bis zum zwölfe' Läuten -
mit Händlmeier - Hausmacher Senf € 3,90
-  Halbes Pfund ofenfrischer Münchner Leberkäs⁷⁾ - wochentags bis über Mittag -
sonst abgebräunt - oder kalt, mit Essiggurkerl⁶⁾ € 5,90
-  Sechs Stück „Nürnberger Rostbratwurst'l“ vom Grill
auf Speck-Weinsauerkraut⁷⁾ € 7,90

„Kälberne Milzwurst“ nach altem Obermaier-Rezept,⁷⁾
zwei g'scheite, gebackene Scheib'n mit Kartoffel-Gurkensalat
serviert mit Bratensoß' und Remouladensoße € 8,90

Weitere Würst'l - Spezialitäten aus unserer Metzgerei sind auf Anfrage erhältlich!
(während der Ladenöffnungszeiten der Metzgerei Obermaier)

„Obermaier's Brotzeitbrett'l“ - a bisserl was von Allem...,^{6),7)}
mit gekochtem & rohem Hinterschinken, kaltem Braten, Leberkäs'
Fleischpflanzerl, Regensburger Wurst und deftigem Bergkäs',
garniert mit saurem Essiggemüse, dazu gemischter Brotkorb € 10,90





-  Münchner Wurstsalat⁷⁾ mit blauen Zwiebeln, Essig und Öl € 6,90
-  „Obermaier's Obatzda“ mit blauen Zwiebeln und Radieserl € 6,90

1 = mit Koffein
5 = mit Süßstoff

2 = mit Farbstoff
3 = mit Chinin
6 = mit Konservierungsstoffen

4 = mit Benzoesäure
7 = mit Nitritpökelsalz

Zu allen Brotzeiten können Sie nach Ihren Wünschen dazu bestellen:

- Kleine Brez'n € 1,20
- Scheibe Bauernbrot € 0,80
- versch. ofenfrische Baguettesorten
- Sechs Scheiben: € 1,20 Körberl € 1,90
-  - glutenfreies Mehrkornbrot „Rustica“ € 1,80
- Portion Weinsauerkraut⁶⁾ € 2,80 
- Portion hausgemachter, lauwarmer
Kartoffelsalat € 3,30 
- oder Speckkrautsalat⁷⁾ € 3,50 



Bairische Tradition seit 1863

Etwas Süßes braucht der Mensch! *... Unsere hausgemachten Leckereien:*

Ofenfrischer Kaiserschmarr'n



*mit Rosinen & gerösteten Mandeln, karamellisiert - mit Rum flambiert,
wahlweise mit Apfelmus⁶⁾ oder Wildpreiselbeeren*

(Wartezeit ca. 25 Minuten - im Pfanderl serviert)

Nur ab 2 Personen! € 13,80

Zwei Kugeln Bourbon-Vanilleeiskrem



mit heißen Himbeeren, Schlagrahm und frischer Minze € 5,90

„Sorbet-Variation“ dreierlei hausgemachte Eis-Sorbets,



dazu frische Früchte & weiße Schokoladen-Eierlikör-Soße € 6,90

„Obermaier's kleiner Nachspeisen-Teller“

- dreierlei Desserts nach Tagesangebot mit frischen Beeren € 7,50

Stückerl lauwarmer „Münchner Apfel- & Topfen-Strudel“

mit Vanillesoße und Schlagrahm € 6,90

„Obermaier's Eisbecher“ - drei Kugeln Eis nach Wunsch -

mit frischen Früchten der Saison und Schlagrahm € 6,90



(zum Teil ohne Gluten und Lactose!)

*Wir führen viele glutenfreie Eissorten - vor allem unsere hausgemachten Sorbets,
bitte fragen Sie Ihren Service nach dem Tagesangebot!*

Zu Ihrer Information:

- Selbstverständlich kochen wir generell alle Soßen ohne Glutamat und Aspartam für Sie!
- Falls Sie in unserer Standardkarte Fischgerichte vermissen:
Nachdem wir Ihnen wirklich nur **frischen Fisch** anbieten möchten, entnehmen Sie bitte das heutige Angebot der Tageskarte oder fragen Sie Ihren Service!
- Gerne akzeptieren wir Ihre **EC-Karte schon ab** einem Rechnungsbetrag von **€ 15,00**. **Kreditkarten** (Visa oder Master Card) können erst bei Rechnungsbeträgen ab **€ 50,00** entgegengenommen werden. Wir danken für Ihr Verständnis!



Bairische Tradition seit 1863

Liebe Gäste,

noch ein paar Worte:

Wir sind ein sehr persönlich geführtes Restaurant mit dem Bestreben, Gastfreundschaft täglich neu zu leben.

Gerne bekennen wir uns zu regionaler ehrlicher Küche mit Abstechern, die den Gaumen wach halten - und lebendiger, bayrischer Tradition, die für alle offen steht.

Unser Ziel ist es, Sie stets zufrieden zustellen und Ihnen täglich qualitativ hochwertiges und schmackhaftes aus Küche und Keller zu servieren.

Die Zufriedenheit unserer Gäste ist die Bestätigung unseres Tuns.

Wir möchten Ihnen bei Ihrem Besuch ein Stück "Zuhause" vermitteln, d. h. Herzlichkeit, Verständnis, Freude und unvergessliche Stunden.

Durch familiären Umgang und selbstverantwortliches Arbeiten ermöglichen wir das Wohlbefinden der Gäste, Mitarbeiter und Inhaber.

Wir freuen uns über die Individualität unserer Gäste und kommen deren Wünsche gerne nach. Gastfreundschaft soll nicht nur geschrieben stehen, sondern wird von uns gelebt.

Einmaligkeit erreichen wir durch das Engagement unserer Mitarbeiter.

Unser Ziel ist es, dass unsere Mitarbeiter anerkannt mit die Besten in unserer Gegend sind.

Das ganze Team zeichnet sich durch gastorientiertes, freundliches Auftreten gegenüber Gästen und ehrlichen, offenen Umgang mit Kollegen und Vorgesetzten aus.

Gegenseitige Rücksicht und das Bewusstsein der Verantwortung jedes Einzelnen tragen zu einem fairen Miteinander und so zum Wohl des Gastes bei.

Wir danken für berechtigte Kritik und freuen uns sehr über Ihr Lob!

Und nun nehmen Sie sich die Zeit und genießen Sie ein paar unbeschwerte Stunden hier im 'Obermaier.

Guten Appetit!