

## Zur Jausn gibt's:

Wir erzeugen unser Surfleisch und den Speck  
noch selbst traditionell im Surschaffl.

Kaltes Schweinsbrat'l oder Surbrat'l oder beide Brat'l gemischt mit Senf, Kren und Gurkerl garniert	8,00
Obermairs Jausenteller: zwei Tranchen vom Schweins- und Surbrat'l, Topfen-, Erdäpfel- und Abkochter Käse mit Butter, Kren und Garnierung	9,80
Brettljausn Sur- und Schweinsbrat'l und Haus-Speck dünn aufgeschnitten, geräucherte Wurst, Topfen- und Erdäpfelkäse und alles herzhaft garniert	9,80
Bratlfettbrot mit oder ohne Zwiebel	3,00
Fleischbrot „Obermair Klassiker gross vom Dreikilo-Brotlaib“ mit Kren, Pfefferoni und Gurkerl	6,00
Etwas Saures mit hausgemachtem Mostessig:	
Essigwurst von der Speckknacker mit Zwiebel	5,50
Mariniertes Rindfleisch dünn aufgeschnitten mit Kürbiskernöl, Zwiebel, Tomaten und Ei	9,80
Hausgemachte Käseereien:	
Topfenkäse mit Butter	5,50
Erdäpfelkäse mit Butter	5,50
Handgerührter abgekochter Käse mit Butter	6,00
Aus diesen Dreien gibt es auch einen Zweier- oder Dreier Käse nach Wunsch	6,50
Ländle Weinkäse und Steirerkas in der Rotweinrinde mit Kernöl, Trauben und Nüssen	9,80
Aus dem Korberl:	
große Schnitte Landbrot Seifrieds Geisensheimer aus Kematen/I	0,80
oder Gebäck von Resch&Frisch aus Wels oder Bäcker Rohrer aus Gunskirchen	1,30