

## Täglich frisch aus Obermairs' Küche:

### Zum Starten für alle gemeinsam am Tisch für den ersten Hunger:

„Dreierlei hausgemachte Aufstriche zum Schmieren und Streichen“  
(Erdäpfelkas, Topfenkas und Bratschmalz – natürlich alles hausgemacht  
mit Geisensheimer Landbrot vom Bäcker Seifried aus Kematen/l.

4,80

### Salate knackig frisch – als Beilage und auch als Vorspeisen gedacht:

klein groß

**Wirtshaussalat**-bunt gemischt aus unserer Salaterei

mit Freilandeier und Beinschinken

6,50 8,50

**Weingartensalat** „vegetarisch“ Blattsalate, Käferbohnen, gebratener Schafskäse,  
Trauben, Nüsse und Kürbiskernöl

8,80 10,80

**Bunter Salatteller** mit gegrillten Hendlbruststreifen, Blattsalate, Zucchini in  
Balsamicodressing, geröstete Kürbiskerne

8,80 10,80

### Vegetarisch:

Hausgemachte Gemüselaiabchen – aus Kichererbsen und Zucchini,  
Kräuterrahmdip und Erdäpfeln

9,80

Veggie-Burger mit hausgemachtem Gemüselaiabchen in Burgerbrot,  
Salat, Tomaten und Pommes frites

9,80

### Und für unsere kleinen Gäste:

Semmelknödel oder Erdäpfelknödel mit Bratensaft

3,50

1 oder 2 Stück Grillwürstel mit Pommes frites

7,00 8,00

1 oder 2 Stück Berner Würstel mit Pommes frites und kleinem Salatschüsslerl

8,00 9,50

Schinken-Käse Toast

4,50

Kinderschnitzel mit Pommes frites (*und kleine Überraschung an der Bar auszusuchen*)

8,00

Obermairs Burger mit hausgemachtem Fleischlaibchen,  
Burger Sauce, Tomaten, Salat, Zwiebel, Gurkerl und Pommes frites

10,80

Pommes frites mit Ketchup

3,00 3,80

Ein Paar Frankfurter Würstel mit Senf und Kren oder Ketchup und Gebäck nach Wahl

4,50

## **WIR BIETEN AUCH WEITERHIN SPEISEN ZUM MITNEHMEN AN!**

Unsere Speisenauswahl finden Sie täglich aktualisiert im Internet: [www.gasthaus-obermair.at](http://www.gasthaus-obermair.at)

### Unsere Tipps für Feiern - auf Vorbestellung bieten wir auch:

Schweins-Rippelr klassisch mit Knödel, Bratensaft und Braunschweiger-Krautsalat

11,80

Marinierte Spareribs\* „Bierig würzig“ dazu gebackene Erdäpfel und Braunschweiger-Krautsalat

11,80

\*unsere Spareribs werden in hausgemachter Marinade mit Bier mindestens 24 Std. vormariniert und dann drei Stunden langsam und behutsam im Rohr gebraten

Bratl in der Rein – Schweins- und selbstgesurtes Bratl, Erdäpfelknödel und Semmelknödel,  
Erdäpfeln, Krautsalat (je nach Saison warmer oder kalter Speckkrautsalat)

p.p. 13,80

### Kaltes Bauernbuffet

Schweins- und Surbratl, hausgemachte Käseaufstriche, alles fein garniert und auf Wunsch auch erweitert um warme  
Schmankerl wie Schweinsschnitzlerl, Surschnitzlerl, Hühnerschnitzel oder Backhendl und Salate... p.p ab 13,00

„Alles Schnitzel“ Schnitzelpartie in der Pfanne gebacken

Surschnitzel und Schweinsschnitzel vom Kaiserteil, Hühnerschnitzel vom Maishendfilet

Serviert mit Reis, Erdäpfeln und Wirtshaussalaten

p.p 13,80

Für Ihre Familien- oder Firmenfeiern: wir organisieren gerne Ihr Fest bei uns im Haus. Dazu können wir Ihnen unsere  
drei Stüberl für 60, 55 oder für kleinere Gruppen das Bauernstüberl für 25 Personen reservieren!

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz von Lebensmittel aus der Region wurden wir mit dem AMA-  
Gastrosiegel ausgezeichnet.

