

ZUR JAUSN` GIBTS

ab 15 Uhr bis 21:00 Uhr

Aus dem Suppentopf

Echte Rindsuppe mit Nudeln,
Frittaten oder Backerbsen

Zur Jausn gibt's

Erdäpfelkäse fein ausgarniert

Topfenkäse fein ausgarniert

Abgekochter handgerührter
„Welser Kochkäse“

...oder aus diesen Dreien
ein „Zweier- oder Dreierkäse“

Obermair' Fleischbrot
der Klassiker groß vom „Dreikilolaib“
mit Kren, Pfefferoni u. Gurkerl

Bratfettbrot mit oder ohne Zwiebel

Obermair-Jausenteller:
jeweils eine Tranche Schweins- u. Surbratl',
Topfen-, Erdäpfel- und Kochkäse,
Kren und Garnierung

Brettljause **(erst ab 17:30)**
Sur- und Schweinsbratl' und Speck dünn
aufgeschnitten, geräucherte Wurst, Topfen- und
Erdäpfelkäse alles herzhaft garniert

Unsere Küchenzeiten:

warme Küche von Mittwoch bis Freitag:
mittags: 11:30 bis 14:00 Uhr

abends: 17:30 bis 21:00 Uhr

Jause gibt's ab 15:00 Uhr bis 21:00 Uhr

warme Küche an Samstagen und Sonntagen:
11:30-14:30 Uhr

Etwas Saures mit hausgemachtem Mostessig

Essigwurst von der Speckknacker
mit rotem Zwiebel und Ei

Hausgemachte Haxl-SULZ mit Gemüse,
rotem Zwiebel und Ei *(gibt's nicht immer)*

Mariniertes Rindfleisch **(erst ab 17:30)**
mit rotem Zwiebel und Kürbiskernöl,
zart aufgeschnitten, alles fein ausgarniert

„Ein Teller Saures“ – eingelegtes und frisches
kaltes Gemüse nach Saison zur Jause

Warme Wirtshausklassiker

Obermair Rindsgulasch **(erst ab 17:30)** klein groß
nach Oma Trudes Rezept
(Beilagen nach Wahl extra)

Tellerfleisch (Rindfleisch in Nudelsuppe
mit Wurzelgemüse)

Aus dem Körberl

Große Schnitte Landbrot
Seifrieds Geisensheimer aus Kematen/I.

Gebäck von Resch&Frisch oder
Bäckerei Rohrer aus Gunskirchen

Süße Schleckereien

Hausgemachte Mehlspeisen
täglich frisch - laut Tagesangebot

Hausgemachte warme Desserts
aus der Küche – laut Tagesangebot

Eiskaffee, Bananensplit, Coup Danemark,
gemischtes Eis mit Schlagobers,
Nuss-Eisbecher mit Eierlikör und Schlagobers,
Früchte-Eisbecher (nach Saison)

Inklusivpreise