

Liebe Gäste!

INFORMATIONEN und kulinarischer Kalender für Herbst-Winter 2024-25:

Mit 19. September starten wir wieder in unsere beliebten „Oktoberfest-Schmankerlwochen“ mit zünftiger Jausn', „Obazda“-Käsespezialität, Bier-Radi, Weißwürste mit Brezn und bayrischem Senf, Wiesngulasch vom Rind/Hirschragout,...etc. zusätzlich zu unseren anderen bekannten „Wirtshausklassikern“.

Danach folgen nahtlos die Wildwochen, wo wir den ganzen Herbst bis in die Adventzeit hinein Wildspezialitäten aus heimischen Revieren abwechselnd und zusätzlich zu unserem vollen Speisenprogramm anbieten. Am Wochenende 15., 16. und 17. November gibt es dann auf Vorbestellung noch neben dem Wild auch gebratene Enten- und Gansl.

Wir bitten um Verständnis, dass telefonische Anfragen während des Hauptgeschäfts (Mittag und Abend) nicht immer gleich entgegengenommen werden können. Und für alle Speisen gilt: **„Wenns goar is - is goar“** – auch vorbestellte Speisen könnten leider manchmal nicht in der erforderlichen Menge verfügbar sein!

Wir freuen uns auf Ihren nächsten Besuch!

Familie Obermair und Team