

ZUR JAUSN` GIBTS

ab 15 Uhr bis 21:30 Uhr

Aus dem Suppentopf

Echte Rindsuppe mit Leberknödel, Nudeln, Frittaten oder Backerbsen

Tellerfleisch - Rindfleisch in der Nudelsuppe mit Wurzelgmias

Zur Jausn gibt's

Erdäpfelkäse mit Butter

Topfenkäse mit Butter

Abgekochter handgerührter „Welser Kochkäse“ mit Butter

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

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, Butter, Kren, und Garnierung

Brettljause:
Sur- und Schweinsbratl' und Speck dünn aufgeschnitten, geräucherte Wurst, Topfen- und Erdäpfelkäse alles herzhaft garniert

Etwas Saures mit hausgemachtem Mostessig

Essigwurst von der Speckknacker mit rotem Zwiebel und Ei

Mariniertes Rindfleisch zart aufgeschnitten, mit rotem Zwiebel und Kürbiskernöl, alles fein ausgarniert

Wirtshaus-Salat
bunt gemischt aus unserer „Salaterei“ mit Freilandeier und Beinschinken oder Käse

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

Kleinigkeiten auch warm

Frankfurter Würstel mit Senf, Kren und Gebäck

Portion Pommes frites mit Ketchup
Schinken-Käse Toast

Rindsgulasch
„nach Oma Trudes' Rezept“
(Beilagen nach Wahl extra)

Aus dem Körberl

Große Schnitte Landbrot
Seifrieds Geisensheimer aus Kematen/I

Frisches Gebäck von Resch&Frisch oder
Bäckerei Rohrer aus Gunskirchen

Extra Beilagen

Erdäpfeln, Reis, Nudeln, gebackene Erdäpfelrösti, Pommes frites, Erdäpfelknödel, Semmelknödel,... etc.

Gemischter Beilagen-Salat -extra-
Gemischtes warmes Schwenk Gemüse

Portion Preiselbeeren

Süße Schleckereien

Hausgemachte Mehlspeisen
täglich frisch aus der Tortenvitrine

Hausgemachte warme Desserts
aus der Küche – laut Tagesangebot

Nuss-Eisbecher mit Nüssen, Eierlikör und Schlagobers; gemischtes Eis mit Schlag, Eiskaffee, Bananensplit, Coup Danemark

Inklusivpreise