

## Wichtige INFO für den „Wahlsonntag“:

**Es können leider keine  
Reservierungen und Abholungen  
mehr angenommen werden!**

### Vorspeisen / Suppen

Obermairs echte Rindsuppe mit Fleischstrudel,  
Nudeln, Frittaten oder Backerbsen

Tellerfleisch – zart gekochtes Rindfleisch in der  
Suppe mit Nudeln und Wurzelgmias

**INFO: bayerische Schmankerlwochen –  
siehe Zusatz-Speisekarte!**

### „Hausmannskost vom Pfundl, Backrohr und vom Rost“

Kalbsbraten oder Kalbs-Nierenbraten,  
dazu Reis, Erdäpfeln und Saftl'

Hausgemachte Hascheeknödel  
dazu Sauerkraut und Bratensaft

Schweins-Bratwürstel  
mit Erdäpfelschmarren und Sauerkraut

Ofenfrisches Schweinsbratl'  
Knödel, Erdäpfel und kalter Krautsalat

Gemischtes Bratl' (Schweins- und Surbratl)  
Knödel, Erdäpfel und kalter Krautsalat

### Heimisches Wild aus dem Almtal:

Hirschbraten vom jungen Hirschkalb,  
in Rotwein-Wurzelrahmsauce geschmort,  
dazu Semmelknödel, Kohlsprossen  
und Preiselbeerfrucht

### Schmankerl vom Innviertler Rind:

Tafelspitz zart gekocht, „klassisch“ mit  
Semmelkren und Kürbisgemüse, dazu  
Erdäpfelschmarren und Wurzelgmias

Rumpsteak *klassisch mit Fettrand*  
„medium gegrillt“, dazu Pfefferjus,  
Pommes frites und Frühlingsgemüse

### Vegetarisch-Mediterran:

Penne rigate mit Babyspinat

und Knoblauch in leichter Rahmsauce 13,8

### Fisch -fangfrisch vom Grill

Saibling im Ganzen  
mit frischen Kräutern gebraten,  
dazu Petersilien-Erdäpfeln

Zanderfilets mit Kräutern und Knoblauch  
gebraten dazu Erdäpfeln und buntes Gemüse

### hausgemachte (warme) Desserts:

Omas mürber Apfelkuchen mit Schlagobers  
warmer Heidelbeer-Topfenaufauf  
warmer gezogener Zwetschkenstrudel  
mit einer Kugel Eis

Bananenschnitte, Kardinalschnitte,  
Schoko-Rumschnitte, Malakofftorte,  
Ribiselschnitte, Topfenschnitte

Waldbeeren-Früchte-Eisbecher  
(*frische und marinierte Waldbeeren*)  
mit Schlagobers und Waffelr

Kinder-Eisbecher (gemischte Eissorten,  
Smarties, Schlagobers, Deko)

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

### Weinempfehlungen:

Prosecco „Spumante“ D.O.C

Rosé Cotes de Provence AC, Figuère

WIEN DAC Gemischter Satz „68er“

WG Fuhrgassl-Huber, XIX, Neustift am Walde

WACHAU DAC, Gr. Veltliner Federspiel

Bioweingut Fischer, Rossatz

KREMSTAL DAC, Grüner Veltliner „Rameln“  
Weingut Franz Proidl, Senftenberg

„Gumpoldskirchner Tradition“ Zierfandler-  
Rotgipfler, Reinisch Tattendorf

KREMSTAL DAC Riesling „Kremsleithen“  
WG Silke Mayr, Dross

Chardonnay „Leithakalk“ Bayer,

Weißburgunder „Reserve“ Maglock,...

Menade Verdejo Rueda,

Muscadet de Sevre et Mains, Nantais

Chablis AC,  
Sancerre, Obere Loire  
Greco di Tufo DOCG  
Zweigelt „Reserve“  
WG Salzl, Illmitz, Burgenland

Blaufränkisch Gager, Deutschkreutz

St. Laurent „Sommelier Edition“ Reinisch  
Pinot Noir, Landauer-Gisperg, Tattendorf  
Rubin Carnuntum Grassl, Göttlesbrunn  
Menade „TN“ Douro DOCa Portugal (TIPP!)  
Cabernet Bioweingut Lageder Südtirol  
Terrano, Bio-WG Lupinc, Carso, Friuli, Italien  
Cote du Rhone „RESERVE“ Südfrankreich  
Chianti Classico Riserva DOCG  
Naturweine „Orange-unfiltriert“:

1. „Gluegglich“ Bio-WG Loimer, Langenlois,

Unsere

Oktoberfestschmankerl:



Obermaier's

Oktoberfestschmankerl:

Vorspeisen und „Brotzeit“:

Frischer Bierradi mit  
Schmalzbrot

Selbstgemachter „Obazda“  
(Bayerische Käsespezialität)  
fein garniert mit Radieserl  
und Schnittlauch

„Bayrisches Jausenbrettl“: - für  
1,2,3,4...etc. Personen nach Wunsch-  
-mit knusprigem Schweinsbrat,  
geräucherter Speckwurst,  
Radi und Radieserl, Obazda-Kas und  
Schnittlauchbrot -  
(auch für mehrere Personen erhältlich)

Suppen:

Omas Rahmsuppe mit  
gerösteten Bierbreznchips

Aus unserer Wurstkuchl  
vom Metzger Staudingers  
gibt's:

Frische Weißwürste  
(3 Stück) mit Bayerischem Senf  
und Bierbrezn

Schweinsbratwürstl „extra  
braun“ mit Fasslsauerkraut  
und Landbrot

Warme Schmankerl:

Edel-Ragout vom jungen  
Hirschkalb geschmort in  
Dunkelbier-Wurzelrahmsaftl  
mit Semmelknödel und  
Wildpreiselbeeren

Ofenfrisches Schweinsbrüstl  
mit Schwarzbiersaftl,  
dazu Erdäpfelknödel und  
Radisalat

...und dazu gehört auch  
eine Maß vom Fass:

0,5 Lt.

1 Maß

Oktoberfestbier (süffiges  
Spezialbier) vom Fass

Sonntag geöffnet  
von 10:00 – 16:00 Uhr

# MITTAGSKARTE

Sonntag, 29. September 2024

*Weihenstephaner Weißbier*

*Gösser dunkles Zwickl vom  
Fass*

>> <<

BRÄUEREI WEIHENSTEPHAN

