

Hotel Weinstube Obertor

Ravensburg

Herzlich WILLKOMMEN im Obertor. Herzlich WILLKOMMEN zu Hause.

Treten Sie ein in die Räume des OBERTORS. Atmen Sie die Atmosphäre und die Traditionen des Hauses tief ein und paaren Sie diese mit Ihrem HUMOR. Fühlen Sie sich wie zu Hause und verwöhnen Sie sich gegenseitig mit Witz, Kulinarik und unseren WEINEN.

Unsere Aufgabe ist es Sie dabei zu begleiten und Ihren Aufenthalt bei uns zu einem Erlebnis zu machen.

Ihre Gastgeber,

Ihr Obertor

Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag: 07.00 – 22.00 Uhr

warme Küche: 11.00-14.00 und 17.00-21.00

sonntags durchgehend warme Küche

Hotel Obertor - Marktstraße 67 - 88212 Ravensburg

0751-36670 - mail@hotelobertor.de

S P E I S E K A R T E W I N T E R

	€
Flammkuchen	8,5
- Speck und Zwiebel	
- Rösti, Speck und Käse	
- Lachs, Tomate und Dill	
- Champignons, Tomate und Lauchzwiebeln	
Austern Daniel Sorlut No 3 mit Zitrone und Butterbrot	3 / 6 Stück
	11 / 21
Beilagensalat	4,5
Flädlesupp' (auch vegetarisch)	6
Kartoffelcremesuppe mit Speck	7,5
Feldsalat mit Orangen, Walnüsse und Speck (zzgl. Rinderfiletstreifen)	9 / 16
Beef Tatar „Obertor Style“	klein / groß
	21 / 32
Gaisburger Marsch	13
Winterlicher Gemüseteller mit Minz Joghurt Dip	18
Waldpilzragout mit Semmelknödel	18
Lachsfilet mit Rosmarinkartoffeln, Zitronensoße und Gurken-Dillsalat	25
Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce, Spätzle und Gemüse	21
Wildschwein Gulasch mit Spätzle und Preiselbeeren	22
Tafelspitz mit Salzkartoffeln, Meerrettichsoße und Gemüse	24
Rinderfilet mit Rosmarinkartoffeln und Pfeffersoße	34
Unsere Klassiker:	
Vesper Platte Speck, Käse und Feigensenf	9 / 16
Wurstsalat in allen Variationen mit Brot, Rösti oder halb/halb	12-16
Salat Obertor Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse und Speck	15
Rösti mit Lachs, Meerrettich Creme und Dill	15
Kässpätzle mit Allgäuer Käse und Schmelzzwiebeln	15
Backhendl auf frischem Kartoffel- und Feldsalat	18
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	25
Zwiebelrostbraten mit Kässpätzle und Schmelzzwiebeln	28
Eiscreme Vanille oder Schoko	1Kugel / 2 Kugeln
	3 / 5
Affogato Espresso mit Vanilleeis	5,5
Süßes aus dem Weck Glas täglich variierend	5
Birne Helene nach Julianes Art	5
Warmes Schokoküchle mit Vanilleeis und Sahne	8
Süßer Flammkuchen mit Apfel, Zucker und Zimt	8,5

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

GETRÄNKE

€		
APERITIF		
Cremant blanc oder rosé	6 / 6,5	
Aperol Sprizz (auch alk.frei)	7	
Porn Star Martini (auch alk.frei)	7	
Calamansi Sprizz (auch alk.frei)	7	
Limoncello Sprizz	7	
LONGDRINKS		
Gin Tonic (auch alk.frei)	10	
WEIN OFFEN		
Wein offen (Riesling / Spätburgunder)	0,25 l	8,5
Wein offen	0,25 l	9,5
(Chardonnay / Colombard / Rose / Tempranillo / Merlot / Primitivo)		
Weinschorle (Weiß/ Rose/ Rot)	0,25 l	5
HELLES VOM FASS		
Pfiff	0,2 l	2,5
Leibinger Helles	0,3 l / 0,5 l	3,5 / 4,8
BIER AUS DER FLASCHE		
Farny Kristallweizen (auch alk. frei)	0,5 l	5
Leibinger Weizen Hefe, leicht, alkoholfrei	0,5 l	5
Leibinger alkoholfrei	0,33 l	4
ALKOHOLFREI		
Wasser still, medium	0,2 l / 0,4 l / 0,7 l	2,5 / 4 / 6
Saftschorle Apfel, Orange, Johannis, Multi	0,2 l / 0,4 l	2,5 / 4,5
Softdrinks	0,33 l	4
HEIß		
Espresso		2,5
Espresso Machiato		3
Café creme		3
Cappuccino / Latte / Milchkaffee		3,5
Tee		4

BITTE WENDEN !

A U S B L I C K

Jeden Samstag **Großes Frühstück vom Buffet bis 11 Uhr (19,50 Euro p.P.)**
frische Austern und Weißwürste

Februar „Fisch auf den Tisch“ vom 2.2 - 8.2.2026
Koryphäe und Fischexperte Eric Babiloni aus Mallorca auf
Wochenbesuch im Obertor (Reservierung erwünscht)

Rosenmontag geöffnet von 7 bis 15 Uhr
Saure Kutteln mit Brot, panierte Schweineschnitzel und
Gaisburger Marsch

ab März 2026 Wine-Tasting im Gewölbekeller (mit Anmeldung)
nächste Termine: 7. März, 21. März, 18. April

Ostern 2026 Allgäuer Oster-Lamm vom „Burkhof“ mit Thumbe und Kartoffelgratin
(nur mit Reservierung)

Gerne planen wir mit Ihnen Ihre Feste und Feiern!