

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

SPEISEKARTE WINTER

		€
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 (Chardonnay / Colombard / Rose / Tempranillo / Merlot / Primitivo)	0,25 l	9,5
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 Thumbet und Kartoffelgratin
(nur mit Reservierung)

Gerne planen wir mit Ihnen Ihre Feste und Feiern!