

Weinstube im 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: 11.00 – 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

€

FLAMMKUCHEN

8,5

- „Elsässer“ mit Speck und Zwiebeln
- „Schwäbisch“ mit Röstli, Speck und Käse
- „Norweger“ mit Lachs, Tomate und Dill
- „Vegetarisch“ mit Champignons, Tomate und Lauchzwiebeln

Austern Daniel Sorlut No. 3 mit Zitrone

3/6 Stück

11 / 21

VORSPEISEN

Beilagensalat

4,5

Flädlesupp' (auch vegetarisch)

6

Feldsalat mit Orangen, Walnüssen, Speck

9

ZWISCHENGÄNGE

Vesperplatte mit Südtiroler Speck und Käse

klein/groß

9/16

Wurstsalat mit Brot oder Röstli

12/15

Schweizer Wurstsalat mit Brot oder Röstli

13/16

Salat Obertor Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse

15

HAUPTGÄNGE

Rösti mit Lachs , Meerrettich Creme und Dill		15
Kässpätzle mit Allgäuer Käse und Schmelzzwiebeln		15
Mallorquinisches Gemüse-Thumbet mit Feldsalat		18
Backhendl auf frischem Kartoffel- und Feldsalat		18
Lachsfilet mit Rosmarinkartoffeln, Zitronensoße und Gurken-Dillsalat		25
Schweinebraten mit Dunkelbiersauce, Spätzle und Gemüse		21
Geschmorte Rinder Bäckchen , Kartoffelstampf und Gemüse		24
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren		25
Zwiebelrostbraten mit Kässpätzle und Schmelzzwiebeln		28
Rinderfilet mit Rosmarinkartoffeln und Pfeffersoße		34
Beef Tatar „Obertor“ , am Tisch für Sie zubereitet	klein/groß	21/32
Bouillabaisse mit Seeteufel und Knurrhahn	klein/groß	18/24

DESSERT

Eiscreme Vanille oder Schoko	1Kugel / 2 Kugeln	3 / 5
Affogato Espresso mit Vanilleeis		5,5
Süßes aus dem Weck Glas täglich variierend		5
Mini Bananen Split		7
Warmes Schokoküchle mit Vanilleeis und Sahne		8
Süßer Flammkuchen mit Apfel, Zucker und Zimt		8,5

BITTE WENDEN !

Tischreservierung online



A U S B L I C K

Jeden Samstag	Großes Frühstück vom Buffet bis 11 Uhr (19,50 Euro p.P.) Weißwürste, Bouillabaisse und frische Austern
Ab 23. Februar	Fondue Wochen im Obertor (Käse und Chinoise)
ab März 2026	Wine-Tasting im Gewölbekeller (mit Anmeldung) nächste Termine: 7.März, 21. März, 18. April
im März	Spanferkel aus dem Ofen ab 6 Personen (auf Vorbestellung)
Ostern 2026	Allgäuer Oster-Lamm vom „Burkhof“ mit Thumbet und Kartoffelgratin (nur mit Reservierung)

Gerne planen wir mit Ihnen Ihre Feste und Feiern!