

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

HAUPTGÄNGE

Rösti mit Lachs , Meerrettich Creme und Dill	15
Kässpätzle mit Allgäuer Käse und Schmelzzwiebeln	15
Maultaschen mit Kartoffelsalat und Schmelzzwiebeln	15
Tagliatelle mit Zucchiniestreifen und Parmesancreme	18
Ofenkartoffel mit Gemüse-Thumbet und Kräuterquark	18
Backhendl auf frischem Kartoffel- und Feldsalat	18
Schweinebraten mit Dunkelbiersauce, Spätzle und Gemüse	21
Schweinemedallions mit Spätzle, Gemüse und Rahmsoße	24
Rotbarschfilet mit Estragon Butter, Petersilienkartoffeln und Karotten-Zucchini Gemüse	25
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Rösti	25
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	25
Rump Steak mit Kräuterbutter und Pommes	28
Zwiebelrostbraten mit Kässpätzle und Schmelzzwiebeln	28

KINDER

Pommes mit Ketchup	6
Spätzle mit Soße	6
Kleines paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes	12

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



AUSBLICK

- | | |
|----------------|--|
| ab März 2026 | Wine-Tasting im Gewölbekeller (mit Anmeldung)
nächste Termine: 7.März, 21. März, 18. April (ausverkauft) |
| Ostern 2026 | „Fisch-Spezialitäten“ an Karfreitag
Allgäuer Oster-Lamm vom „Burkhof“ mit Gemüse-Thumbet und
Kartoffelgratin |
| im April / Mai | „Tettnanger“ Spargel in verschiedenen Variationen |
| Juli | Wir freuen uns auf das „Rutenfest“ |

Gerne planen wir mit Ihnen Ihre Feste und Feiern!