

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

Sommer-Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag: 11.30 – 22.00 Uhr

warme Küche: 12.00-14.00 und 17.30-21.00

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

VORSPEISEN

Beilagen Salat

5

Großer gemischter Salat

12

Flädlesuppe

6

Maultaschensuppe

7

Beef Tatar „Obertor“

klein/groß

21/32

VESPER

Wurstsalat mit Brot

12

Schweizer Wurstsalat mit Brot

13

Saurer Käse mit Brot

14

Halb / Halb Saurer Käse mit Wurstsalat

15

Röstli mit Spiegelei und Speck

14

Kleine Portion Röstli zum Vesper

3

Extra Spiegelei

2

HAUPTGÄNGE

Salat Obertor	mit gratiniertem Ziegenkäse	15
	mit Zanderfilet	23
Maultaschen	mit Kartoffelsalat und Schmelzzwiebeln	15
Rösti mit Räucherlachs	Meerrettich Creme und Dill	16
Kässpätzle	mit Schmelzzwiebeln und kleinem Salat	18
Ofenkartoffel	mit Kräuterquark und Sommergemüse	18
Backhendl	mit frischem Kartoffel-/ Gurkensalat	
	und Preiselbeeren	19
Obertor Teller	Schweinefilets, Kässpätzle und Pilzrahmsoße	23
Zanderfilet	auf Sommergemüse, Petersilienkartoffeln	
	und zerlassener Butter	25
Wiener Schnitzel v. Kalb	mit Kartoffel-/Gurkensalat und Preiselbeeren	25
Rump Steak	mit Kräuterbutter und Pommes	27
Zwiebelrostbraten	mit Kässpätzle, Jus 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
Extra Portion Sahne		1,5

BITTE WENDEN !

**Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte
an unser Servicepersonal**

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

Tischreservierung online



A U S B L I C K

- Juli Wir freuen uns auf das „Rutenfest“
Rutenfreitag: „Warm-Up“ ab 12.00 Uhr
Rutensamstag: Antrommeln am Obertor ab 10 Uhr
Rutenmontag: Großer Festzug, anschließend
„Panierte Schnitzel und Kartoffelsalat“ (mit Reservierung)
- Ab 1. Oktober Es gelten wieder unsere Winteröffnungszeiten
Montag-Sonntag 12-22 Uhr
- 2.-4. Oktober Weinfest mit Zwiebelkuchen und Suser
- Im Oktober 2026 „Reh-Wild-Wochen“ von und mit den Jägern aus der Region
- Ab 1. November „Gänseschmaus im Obertor“ ab 3 Personen (nur mit Reservierung)
- 24.12.2026 Heiligabend-Brunch, geöffnet bis 14 Uhr (19,50 p.P. zzgl. Getränke)
- 25.+26.12.2026 Weihnachts-Menü, 3-Gang 59 Euro p.P. (nur mit Reservierung)
- 31.12.2026 Sylvester-Menü für 97 Euro p.P. (nur mit Reservierung)

Gerne planen wir mit Ihnen Ihre Feste und Feiern!