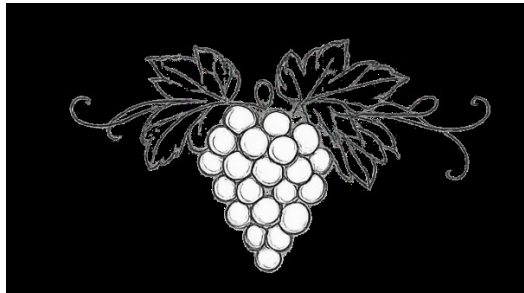


Weinstube im Obertor

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

WEINSTUBEN SCHMANKERL

FLAMMKUCHEN aus dem Steinofen

- „Elsässer“ mit Speck, Zwiebeln und Lauch
- „Norweger“ mit Lachs, Tomate und Dill **8,5**
- „Bella Italia“ mit Mozzarella, Tomate und Lauchzwiebeln

Vesperbrett **13**

mit Speck, Schinken, Tettninger Käse, Feigensenf,
Gurken, Tomätchen und Brot

Unsere Empfehlung

Beef Tatar „Obertor“ **klein/groß 21/32**

13 frische Zutaten, für Sie am Tisch zubereitet, serviert mit Flammkuchen

SUPPEN und SALATE

Flädlesuppe kräftige Rinderbouillon und hausgemachte Flädle **6**

Maultaschensuppe **7**

Kleiner gemischter Salat **5**

Großer gemischter Salat **12**

Salat Obertor mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig **15**

mit Zanderfilet **23**

gerösteter Speck 2 **gekochtes Ei 1** **Räucherlachs 4**

VESPER

Weißwürste süßer Senf und Brezel **8,5**

Wurstsalat Lyoner, Gurke, Ei, Zwiebeln und Brot **12**

Saurer Käse Limburger, Essig/Öl, Zwiebeln und Brot **13**

Halb / Halb Saurer Käse mit Wurstsalat **14**

Rösti mit Spiegelei und Speck nach „Josefs Art“ **13**

Rösti zum Vesper 3 **Spiegelei 2** **Käse zum Wurstsalat 1**

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

HAUPTSPEISEN

Maultaschen mit Kartoffelsalat, Jus und Schmelzzwiebeln	15
Rösti mit Räucherlachs Meerrettich-Creme und Dill	15
Kässpätzle mit Salat und Schmelzzwiebeln	17
Backhendl auf frischem Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	19
Obertor Teller Schweinefilets, Kässpätzle und Rahmsoße	23
Zanderfilet auf Sommergemüse, Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter	25
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites	25
Rump Steak mit Kräuterbutter, mit Pommes Frites oder frischem Salat	27
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Kässpätzle, Schmelzzwiebeln und hausgemachter Jus	28

Unser Service berät Sie gerne zu unseren Tagesgerichten!

KINDER

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

DESSERT

Süße Flammkuchen	8,5
- mit Apfel, Zucker und Zimt	
- mit Schokolade und Banane	
Warmes Schokoküchle mit Vanilleeis und Sahne	8
Mini Bananen Split	7
Affogato Espresso mit Vanilleeis	5,5
Eiscreme Vanille oder Schoko	1 oder 2 Kugeln 3 / 5

BITTE WENDEN !

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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

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 vom Buffet inklusive Weißwürsten, geöffnet
bis 14 Uhr (19,50 p.P. zzgl. Getränke)
- 26.12.2026 Weihnachts-Menü, 3-Gang 59 Euro p.P. (nur mit Reservierung)
- 31.12.2026 Silvester-Dinner, 5-Gang Menü für 97 Euro p.P. (nur mit
Reservierung)

Gerne planen wir mit Ihnen Ihre Feste und Feiern!

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer