

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

Unsere Empfehlung

Beef Tatar „Obertor“

klein/groß 21/32

13 frische Zutaten, serviert mit Flammkuchen

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

SALATE

Kleiner gemischter Salat **5**

Großer gemischter Salat **12**

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

mit Zanderfilet **23**

Salat Norwegen mit Räucherlachs **16**

gerösteter Speck 2

gekochtes Ei 1

VESPER

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

Wurstsalat Lyoner, Gurke, 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

HAUPTSPEISEN

Maultaschen mit Kartoffelsalat, Jus und Schmelzzwiebeln	15
Rösti mit Räucherlachs Meerrettich-Creme und Dill	15
Kässpätzle mit Salat und Schmelzzwiebeln	17
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	17
Schwabenteller Maultaschen, Kartoffelsalat, Kässpätzle und Jus	18
Backhendl auf frischem Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	19
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
<i>Unser Service berät Sie gerne zu unseren Tagesgerichten!</i>	

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 !

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

Tischreservierung online



A U S B L I C K

Ab Oktober	Es gelten wieder unsere Winteröffnungszeiten Montag-Sonntag 12-22 Uhr
2.-4. Oktober	Weinfest mit Zwiebelkuchen und Suser
Ab 2. Oktober	„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)
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!