

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-Öffnungszeit

Montag bis Samstag: 11.30 – 22.00 Uhr

ab 1.10. wieder sonntags geöffnet

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

Plato Mixto 3 Austern, 6 Garnelen und Mayonaise 19

Austern Fin de Claire No.3 6 Stück 21

F L A M M K U C H E N aus dem Steinofen

- „Elsässer“ mit Speck, Zwiebeln und Lauch

- „Norweger“ mit Lachs, Tomate und Dill 8,5

- „Bella Italia“ mit Mozzarella, Tomate und Lauch

„Herbst“ mit Kürbis, Ziegenkäse, Walnüssen und Honig 11

S U P P E N U N D S A L A T E

Flädlesuppe 6

Gaisburger Marsch klein/groß 9/13

Beilagensalat 5

Großer gemischter Salat 12

Salat Obertor mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig 15

Salat Norwegen mit Garnelen und Cocktailsoße 17

Salat mit Lachsfilet 24

V E S P E R

Weißwürste süßer Senf und Brezel 8,5

Wurstsalat Lyoner, Gurke, Zwiebeln und Brot 12

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

Rösti mit Spiegelei und Speck nach „Josefs Art“ 13

Halb / Halb Saurer Käse mit Wurstsalat 14

Winzerplatte mit Schwarzwälder Schinken und Tettlinger Käse 15

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
Grillgemüseteller mit Kürbis und Joghurt Minze Dip	18
Schwabenteller Maultaschen, Kartoffelsalat, Kässpätzle und Jus	18
Backhendl auf frischem Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	19
Schweinebraten mit Dunkelbiersoße und Spätzle	21
Saftiger Rindergulasch mit Spätzle oder Rösti	22
Lachsfilet mit Tagliatelle und Zitronensoße	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 !

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

Tischreservierung online



A U S B L I C K

jeden Samstag	Marktf Frühstück mit Weißwürsten, Meeresfrüchten und Cremant
ab 1. Oktober	Es gelten wieder unsere Winteröffnungszeiten Montag-Sonntag 11-22 Uhr
2.-4. Oktober	Weinfest mit Zwiebelkuchen und Suser
4. Oktober	Sonntags-Special „ Dreierlei vom Hirsch “ aus der Region
Oktober	„Reh-Wild-Wochen“ von und mit den Jägern aus der Region
November	„Gänseschmaus im Obertor“ ab 3 Personen (nur mit Reservierung)
24.12.	Heiligabend-Brunch vom Buffet inklusive Weißwürsten, geöffnet bis 14 Uhr (19,50 p.P. zzgl. Getränke)
25.12.	geschlossen
26.12.	Festliches Weihnachts-Menü (nur mit Reservierung) 59,- p.P.
31.12.2026	Silvester-Dinner, 5-Gang Menü für 97 Euro p.P. (nur mit Reservierung)
28.1.-07.02.27	„Fisch auf den Tisch“ mit Eric Babiloni aus Mallorca

Gerne planen wir mit Ihnen Ihre Feste und Feiern!

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer