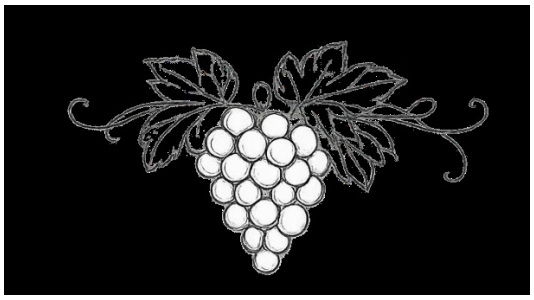
Weinstube im Obertor Ravensburg



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

Winter-Öffnungszeit
Täglich von 11.30 – 22.00 Uhr
warme Küche: 12:00-14:00 und 17.00-21.00
Sonntags bis 20.00 Uhr
Hotel Obertor - Marktstraße 67 - 88212 Ravensburg
0751-36670 – mail@hotelobertor.de

W E I N S T U B E N S C H M A N K E R L

Unsere Empfehlung

Beef Tatar „Obertor“ **klein/groß** **21/32**
13 frische Zutaten, serviert mit Flammkuchen

Austern Fin de Claire No.3 **6 Stück** **21**

F L A M M K U C H EN aus dem Steinofen

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

„Winter“ 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**
Kürbiskokossuppe **8**

Beilagensalat **5**
Feldsalat mit Orangen, Walnüssen und Pflaumenbalsam **8**

Salat Obertor mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig **15**
Salat Norwegen mit Räucherlachs und Meerrettich **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 Tettnanger Käse **15**

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

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

H A U P T S P E I S E N

Maultaschen mit Kartoffelsalat, Jus und Schmelzzwiebeln	**15**
Rösti mit Räucherlachs Meerrettich-Creme und Dill	**15**
Kässpätzle mit Salat und Schmelzzwiebeln	**17**
Schwabenteller Maultaschen, Kartoffelsalat, Kässpätzle und Jus	**18**
Backhendl auf frischem Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	**19**
Waldpilzragout mit Semmelknödel	**19**
Schweinebraten mit Dunkelbiersoße und Spätzle und Rotkraut	**22**
Saftiger Rindergulasch mit Spätzle und Rotkraut	**24**
Lachsfilet mit Kartoffelpüree, Zitronensoße und Gemüse	**25**
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites	**25**
Hirschbraten mit Semmelknödel und Rotkraut	**28**
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Kässpätzle, Schmelzzwiebeln und hausgemachter Jus	**28**
Rumpsteak mit Pfeffersauce, Pommes und Gemüse	**29**

Unser Service berät Sie gerne zu unseren Tagesgerichten!

K I N D E R

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

D E S S E R T

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**

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

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	**Marktfrühstück mit Weißwürsten, Flammkuche, Austern und Cremant**
November	„Gänseschmaus im Obertor“ (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 3-Gang Weihnachts-Menü (nur mit Reservierung) 12 Uhr und 17 Uhr für 59,- p.P.
31.12.	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