

Gasthof zum Oberen Wirt

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie als Gast in unserem Hause begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Unsere warme Küche hat täglich bis 21 Uhr geöffnet.

Unter der Woche pausiert unsere warme Küche von 14:30 Uhr bis 17:30 Uhr.

Sie können sich auf frische, saisonale und regionale Gerichte, sowie auf deftige bayrische Schmankerl freuen.

Ihr Team im

Gasthof zum Oberen Wirt



Feine Einstimmungen

	EUR
Pfannkuchensuppe mit Pfannkuchenstreifen in klarer Rinderkraftbrühe und Kräutern verfeinert	5,50
Leberspätzlesuppe in klarer Rinderkraftbrühe mit Kräutern verfeinert	5,50

Brotzeiten & kleine Schmankerl

Bayrischer Wurstsalat im deftigen Stand, mit Gurkerl, roten Zwiebelringen und Bauernbrot	10,90
- als Schweizer Wurstsalat	11,90
Portion Obazda mit Hausbrot	10,90
Goldbraun gebackene Milzwurst dazu Kartoffelsalat	13,90
Riesencurrywurst mit Pommes Frites	13,90
Gebackener Camembert serviert mit fruchtigen Preiselbeeren, dazu ein frisches Salatbouquet und knuspriges Hausbrot	12,50
Bayrische Fleischpflanzerl vom Schwein und Kalb, verfeinert mit Majoran und Blattpetersilie, an Augustiner-Dunkelbier-Jus, mit Kartoffelsalat	14,90

Allerlei Grünes

Kleiner gemischter Salat der Saison an Hausdressing	5,50
Großer gemischter Salat der Saison an Hausdressing	12,50
Salat „Fitness“ Blattsalate der Saison mit gebratenen Putenbrustfiletstreifen	17,90
Salatplatte „Oberer Wirt“ mit Garnelenspieß vom Grill, Calamari fritti und Lachsrollchen	19,90
Ziegenkäsemedaillons vom Grill, in Honig-Sesam-Glasur, an buntem Blattsalat der Saison	17,90
Garnelen in Kartoffelteigmantel knusprig gebacken, mit Calamari fritti, an buntem Blattsalat der Saison, mit Dip	18,90

Fleischfrei schlemmen

	EUR
Allgäuer Käsespätzle Eierspätzle mit Bergkäse und Emmentaler, dazu knusprige Röstzwiebeln und bunt gemischter Salat der Saison	14,90
Mediterranes Gemüse schonend mit Kräutern in Öl gebraten, serviert mit Salzkartoffeln und einem aromatischen Dip	15,90
Semmelknödel mit Rahmschwammerl mit frischen Champignons und feinen Kräutern	13,80
Red Thai Curry „Vegan“ buntes Wokgemüse in fein aromatischer roter Curry-Kokossauce, verfeinert mit Ingwer, Thaibasilikum und Limettensaft, dazu Basmati-Duftreis	16,90
Frische Spinatknödel in feiner Tomaten-Butter-Sauce, mit Kirschtomaten, frischem Blattspinat, garniert mit gehobeltem Parmesan	16,90

Aus dem Wasser

Filet vom Flusszander im Pfandl zart gebraten, mit hausgemachter Kräuterbutter, feinen Salzkartoffeln und Beilagensalat	22,90
Gebackenes Rotbarschfilet serviert mit feinwürziger Sauce Remoulade und Kartoffelsalat	15,50

Feines vom Geflügel

Knusprige Ente à la Oberer Wirt ausgelöste und knusprig gebackene Ente, auf hausgemachtem Apfelblaukraut, mit Entensauce, dazu Kartoffelknödel	20,80
Putenschnitzel „Wiener Art“ vom Putenbrustfilet, mit goldbraunen Pommes Frites	18,80
Putenbrustfiletstreifen in Thai-Curry-Rahmsauce mit buntem Wokgemüse, verfeinert mit Ingwer, Thaibasilikum, Limettensaft, Zitronengras und Zitronenblättern, dazu Basmati-Duftreis	18,80

Köstliches aus dem Wald

Hirschbraten in Wacholder-Rotweinsauce zart geschmort, mit Eierspätzle und Preiselbeeren	21,40
--	-------

Vom heimischen Schwein

	EUR
Ofenfrischer Schweinekrustenbraten aus der Schulter, in Augustiner-Dunkelbiersauce, dazu Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat	16,90
Ofenfrischer Spanferkelbraten in Augustiner-Dunkelbiersauce, dazu Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat	18,40
„Guichinger Schnitzel“ mit grobem Bauernsenf und Meerrettich in Brezenpanade, dazu Bratkartoffeln	19,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ von der Schweinelende, dazu goldbraune Pommes Frites	17,90
Cordon Bleu zartes Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinken und geschmolzenem Käse, dazu goldbraune Pommes Frites	19,90
Schwabenpfandl gegrillte Medaillons vom Schweinefilet auf Allgäuer Käsepätzle, dazu Champignonrahmsauce, serviert im Pfandl	24,90

Edles vom Rind und Kalb

Wiener Zwiebelrostbraten vom Grill vom bayrischen Jungbullen, an Dunkelbierjus, mit knusprigen Röstzwiebeln, dazu Pommes Frites und ein bunter gemischter Salat	28,90
„Sportlersteak“ zartes Rindersteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, an Salatbouquet, mit Hausbrot	22,90
Ungarisches Paprikagulasch zartes und mageres Fleisch in würziger Paprikasauce, dazu hausgemachte Semmelknödel	17,90
Münchner Sauerbraten vom bayrischen Weideochsen, serviert mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut	19,50

Beilagenänderung & Verpackung

Für jede geänderte Beilage erheben wir einen Aufpreis von	1,90
Je Einwegverpackung (ausgenommen Stück Alufolio) erheben wir einen Aufpreis von	0,50

Der Umwelt zuliebe empfehlen wir eigene Behälter mitzunehmen.

Süße Verführungen

	EUR
Espresso & Eis ein kräftiger Espresso, dazu eine Kugel Bourbon Vanilleeis	4,40
„Eis & Heiß“ drei Kugeln Bourbon Vanilleeis mit warmen Himbeeren	8,90
Gemischtes Eis je eine Kugel Schoko-, Bourbon Vanille- und Erdbeereis, mit Sahne - oder ohne Sahne	5,90 5,50
Luftiger Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestäubt, dazu feiner Apfelmus	11,90
Lauwarmes Schokoküchlein Schokoküchlein mit flüssigem Herz, Sahnehäubchen und einer Kugel Bourbon Vanilleeis	9,90
Hausgemachte Apfelküchlein frisch gebacken in Zimt-Zucker gewendet, dazu Bourbon Vanilleeis und Schlagsahne	9,90
Solo - Eiskugel Sorten: Bourbon Vanilleeis, Schokolade, Erdbeere, Walnuss	1,90

Biere

		EUR
Hell vom Fass²⁰ , Augustiner	0,5 l	4,40
	0,25 l	3,30
Alkoholfrei Hell²⁰ , Augustiner	0,5 l	4,40
Dunkel²⁰ , Augustiner	0,5 l	4,50
Pils²⁰ , Augustiner	0,3 l	4,30
Weißbier²⁰ , Augustiner	0,5 l	4,50
Weißbier dunkel²⁰ , König Ludwig	0,5 l	4,50
Weißbier leicht²⁰ , König Ludwig	0,5 l	4,50
Weißbier alkoholfrei²⁰ , König Ludwig	0,5 l	4,50
Radler^{2, 20}	0,5 l	4,40
Dunkle Radler^{2, 20}	0,5 l	4,50
Russn^{2, 20}	0,5 l	4,50
Cola-Weizen^{1, 11, 20}	0,5 l	4,60

Alkoholfreies

Tafelwasser	0,5 l	3,80
Zitronenlimonade²	0,5 l	4,30
Cola Mix^{1, 2, 11}	0,5 l	4,30
Apfelsaftschorle	0,5 l	4,50
Schorlen (Orange, Maracuja, Johannisbeere oder Rhabarber)	0,5 l	4,80
Coca Cola^{1, 11} / Cola Cola Zero^{1, 11} / Fanta^{1, 2}	0,25 l	3,40
	0,5 l	4,80
Adelholzener classic oder naturell	0,25 l	3,20
	0,75 l	6,90
Fruchtsäfte /-nektare	0,25 l	3,60
Apfelsaft, Orangensaft, Maracujanektar, Johannisbeernektar oder Rhabarbernektar		

Aperitif

		EUR
Aperol Sprizz ^{1,12,L}	0,2 l	7,50
Hugo ^{1,12,L}	0,2 l	7,50
Lillet Wild Berry ^{1,2,12,L}	0,2 l	7,50
Prosecco Terra Serena Frizzante ^L	0,1 l 0,75 l	4,00 23,50

Heißgetränke

Tasse Kaffee ¹¹		2,70
Haferl Kaffee ¹¹		3,80
Haferl Cappuccino ^{11,G}		4,10
Espresso ¹¹		2,60
Doppelter Espresso ¹¹		4,00
Milchkaffee ^{11,G}		4,20
Latte Macchiato ^{11,G}		4,60
Heiße Schokolade ^G mit Schlagsahne		4,00
Haferl Tee (Schwarz ¹¹ , Kamille, Pfefferminz, Früchte, Grün)		2,90
Tee mit Rum ¹¹ (2 cl)		4,70

Spirituosen

Enzian / Obstler	40%	2 cl	3,60
Himbeergeist	40%	2 cl	3,60
Williamsbirnenbrand	40%	2 cl	3,60
Williams mit Bienenhonig	35%	2 cl	3,60
Marillenschnaps	35%	2 cl	3,60
Haselnussschnaps	33%	2 cl	3,60
Ramazotti	30%	2 cl	3,60
Jägermeister	35%	2 cl	3,60

Weißweine

		EUR
Pfälzer Landwein ^L Wachtenburg Winzer eG, Wachenheim halbtrocken	0,1 l	2,40
Ein leichter frischer Weißwein, lebendig im Duft und süffig am Gaumen	0,2 l	4,20
	1,0 l	21,90
Riesling Louis Guntrum ^L , Nierstein; Rheinhessen, QbA trocken	0,1 l	3,70
Klassischer Rieslingschoppen: pikante Art, sehr harmonisch und saftig	0,2 l	6,50
	1,0 l	31,90
Spitalschoppen ^L QbA Weißweincuvee, trocken, Bürgerspital Zum	0,1 l	3,50
Heiligen Geist, Würzburg; Franken. Duftig, frisch und lebendig	0,2 l	5,90
	1,0 l	22,90
Grauburgunder ^L Louis Guntrum, Nierstein; Rheinhessen, QbA trocken	0,1 l	3,60
Aromen von gelben Früchten; körperreich, gute Fülle, angenehme Säure	0,2 l	5,90
	1,0 l	28,90
Grüner Veltliner ^L Kremser Sandgrube; Familienweingut Thierry-Weber	0,1 l	3,60
Rohrendorf/Krems; Pfeffrig, fruchtig, typisch, trocken	0,2 l	5,90
	1,0 l	28,90
Weißer Burgunder ^L Bechtolsheimer Petersberg QbA trocken	0,1 l	4,30
Weingut Ernst Bretz, Bechtolsheim; Rheinhessen	0,2 l	7,00
Klassisch trocken ausgebaut, mit feinen Aromen von reifen Aprikosen	0,75 l	25,90

Roséwein und Spritziges

Bardolino Chiaretto ^L classico DOC Familienkellerei Lenotti, Bardolino	0,1 l	3,90
Fruchtiger, blumiger Duft; Goldmedaille 2012 „Bester Bardolino Chiaretto“	0,2 l	6,90
	0,75 l	23,90
Winzer-Secco ^L Louis Guntrum, Nierstein; Rheinhessen	Glas 0,1 l	4,00
	Flasche 0,75 l	23,50
Weinschorle ^L weiß oder rot, mit Pfälzer Landwein	0,5 l	6,50

Rotweine

Trollinger mit Lemberger ^L Schlosskellerei Affaltrach, Obersulm	0,1 l	3,10
Württemberg Qualitätswein halbtrocken; frisch, süffig, bodenständig, mild	0,2 l	5,30
	1,0 l	25,90
Merlot ^L QbA trocken Gutswein-Weingut Lerchenmüller, Hainfeld; Pfalz	0,1 l	5,60
Erstklassiger, gehaltvoller Merlot mit Eleganz, Frucht und Würze	0,2 l	8,70
	0,75 l	32,90
Zweigelt ^L Kremser Sandgrube; Familienweingut Thierry-Weber	0,1 l	3,70
Rohrendorf/Krems; sehr rund und harmonisch, typisches Kirscharoma	0,2 l	6,40
	0,75 l	31,90
Primitivo ^L Anticaia Primitivo Salento IGT Winzergenossenschaft San Donaci	0,1 l	4,30
Ein warmer, samtiger Wein mit ausgezeichneter Struktur	0,2 l	6,80
	0,75 l	26,50