

# Obauer

## Z U H A U S E

1. und 2. Mai

Weißer und grüner Spargel mit Erdbeer-Rhabarber-Tapenade und Naynar Ricotta € 18

Frühlingsalat mit Spargel, Radieschen, Kohlrabi und Jungkraut € 16  
mit Gänseleberterrine plus € 10

Löwenzahn-Reis-Salat mit Rum-Saibling, Hummer und Räucherforelle € 19

Morchelrahmsuppe mit Kohlrabi € 15

Gebratener Stör mit Sauerampferjoghurt und Spargel € 22

Fischgulasch vom Zander, Saibling und Lachsforelle € 22

Hirschtier-Braten mit Schalotten-Erdäpfel-Püree und Goldkappen Pilze € 25

Werfener Lamm mit Tomatengerstl und Zuckererbsen € 25

### FÜR 3 BIS 4 PERSONEN

Geschmorte Kalbsstelze im Ganzen  
mit Senfkohl, Lungauer Erdäpfel und Madeirasauce € 98

### SÜSSES UND KÄSE

Zimtapfel Grand Marnier Mus € 11

Zitronencreme mit Jasminreis € 11

Felchlin-Schokomus mit Sauerkirschen € 11

Erdbeertorte mit Zitronencreme (16 cm) € 21

Sacher-Schokomustorte mit Mango (16 cm) € 21

Zitronentarte mit Sauerrahm (16 cm) € 21

Naynar Kuhfrischkäse 150 g mit Paprikamarmelade € 14

Käsevariation 250 g mit Salzhonig € 19

Kompott mit Ananas, Honigmelone, Rhabarber und Hollersirup 400ml € 14

### WEITERE GERICHTE

Gut gekühlt mindestens 1 Woche haltbar

Frühlingsalat mit Spargel, Radieschen, Kohlrabi und Jungkraut 400 ml € 16

Almschwein-Bärlauch-Wurzelsuppe 400 ml € 14

Couscoussalat mit Papaya, Ingwer und Liebstöckelextrakt 400 ml € 15

Gemüsecurry mit Honig und Kokos 400 ml € 16

Gelbe Rüben-Spargel-Suppe mit Saibling und Tomatenessig € 17

Maishendllbrust in Nuss-Nougat-Sauce 400 ml € 19  
dazu empfehlen wir: Mancini Pasta € 5,80

Rehragout mit Brennesselknödel und Flechtenpreiselbeeren € 18

Milchlamm-Beuschel 400 ml € 15

Lammragout mit Gerstl und Buddhas Hand Zitrone 400 ml € 17

Kalbsrahmgulasch mit Brennesselnockerl 400 ml € 16

WEITERE PRODUKTE FINDEN SIE IN UNSEREM ONLINE SHOP  
VERSAND IN ÖSTERREICH UND NACH DEUTSCHLAND OBAUER.COM/SHOP



## AUS DER OBAUER-GREISLEREI

### G E M Ü S E

- Spitzpaprika in Gewürzessig 400 ml € 12
- Artischocken in Honig-Tomaten-Essig 190 ml € 14
- Gemüse in Sancin-Olivenöl mit Karpfenbeeren und Algen 400 ml € 14
- Eingeweckte Eferdinger Kräuterseitlinge und Goldkappen 190 ml € 11
- Auberginenragout mit Dattelsirup 190 ml € 9
- Treviso Radicchio mit Apfelessig und Pignoli 190 ml € 9
- Ronasalat 400 ml € 9.5
- Obauer Salatdressing 500 ml € 12

### VEGETARISCHE AUFSTRICHE 190 ml

- LINSUS (fermentierte Linsenpaste) € 9
- Steinklee-Topfenaufstrich € 9

### SUGO / PESTO 190 ml

- Petersilien-Basilikumpesto € 9
- Tomatenfleischsugo € 9
- Dazu empfehlen wir : Pasta Mancini Tuffoli 500 g € 5.8

### FISCH

- Räucherforellen-Erdäpfel-Mayonnaise-Salat 400 ml € 14
- Störcreme 190 ml € 9
- Karpfen Aspik 400 ml € 14
- Pfeffer-Lachsforelle pro 200 g € 15.5
- Dazu empfehlen wir : Honig-Dill-Senfsauce 190 ml € 12

### TIERISCHES

- Lammsulze 150 g mit eingelegten Radieschen € 12
- Speck vom Werfener Almschwein OSSO COLLO 150 g € 12
- Sepp Forcher Speck mit Kräutersalz und Roggenweckerl € 18
- 6 kleine Paar Gewürz-Weißwürstel mit Schwarzbeersenf € 9
- Schwarzbeersenf 190 ml € 15
- Gänseleberterrinen im Stück pro 100 g € 18
- Grammelschmalz von der Ente 190 ml € 7
- Werfener-Wachteleier eingelegt in Balsamessig € 9
- Schwarzbeer-Leberaufstrich 190 ml € 9
- Bauernrohmilchbutter 250 g € 5
- 4-Wochen gereiftes Kotelett vom Salzburger Jungrind 1kg € 85

### CHUTNEYS UND PASTEN 190 ml

- AZKA, Pfirsich, Ananas od. Grünes-Tomaten-Chutney € 16
- O-Chili-Paste „Superfood“ € 16

### BROT

- Schwarzbeer-Baguette € 3,5
- Werfener Bauernbrot 1kg € 8
- Obauer-Brioche 300 g € 5
- Apfelbrot mit Nüsse und Feigen 400 g € 12

### STEINSALZE 190 ml

- Brennnessel-Steinsalz € 7
- Currykraut-Steinsalz € 7
- Rosmarin-Salbei-Steinsalz € 7
- Steinsalz für Fisch und Gemüse € 7

### SIRUPE

- Almrauschsirup 0,2 l € 6
- Zirbensirup 0,2 l € 6

### ALKOHOLISCHES

- O-Power Wermut 0,5 l € 30
- Hollerlikör 2006 0,2 l € 22
- Nusslikör 2018 0,2 l € 22
- Zirbenlikör 0,2 l € 22
- Obauers Kräuterlikör à la Chartreuse 2016 0,2 l € 22
- 2017 Obauer Riesling, Ried Wieland, Mantlerhof € 35
- Champagner Cuvée Obauer, Petitjean Pienne € 55