



Silvester 31. Dezember 2020

## SPEISEN

Rebhuhnterrine mit Gänseleber  
Herbsttrompeten-Vinaigrette, Safran-Brioche € 19

Störcreme mit 5-Minuten Ei und Bouchot Muscheln € 18  
mit 30 Gramm Grill Kaviar plus € 70

Eingelegter Saibling mit Hummercreme € 24

Selleriesuppe € 12  
mit 4g weißem Trüffel plus € 25

Wachtel mit Brennesselfülle, Kohl, schwarze Trüffelsauce € 28  
(zum selbst fertig garen, 20 Minuten)

Naynar Kuhfrischkäse & Hartkäse,  
Vacherin, Radicchio Pignolipaste € 14

Blutorangen-Topfencreme mit Ingwer, Litschis und Mango € 14

Meisterwurzschokolade mit karamellisierten Walnüssen € 14

## FÜR DIE MITTERNACHTSJAUSE

Waden-Gulaschsuppe vom Pinzgauer Jungrind € 12  
6 kleine Paar Gewürz-Weißwürstel mit Schwarzbeersenf € 9  
Linsencurry € 11

## WEINE

empfehlen wir gerne persönlich vor Ort in unserer Obauer-Greißlerei



## UND AUßERDEM

6 kleine Paar Gewürz-Weißwürstel mit Schwarzbeersenf € 9

Gäneseleberterriner 100g mit Apfelbrot und Chutney € 20

Gäneseleberterriner im Stück pro 100g € 18

Gäneseleber in Scheiben zum selber Braten pro 100g € 18

Kaviar vom sibirischen Stör (Grüll) 30g / 50g € 70/120

Weißer Trüffel per Gramm € 5

Obauer Salatdressing 500ml € 12

AZKA Chutney (Apfel, Zwiebel, Knoblauch, Ananas) 200ml € 16

Schwarzbeersenf 200ml € 15

LINSUS (fermentierte Linsenpaste) 200ml € 9

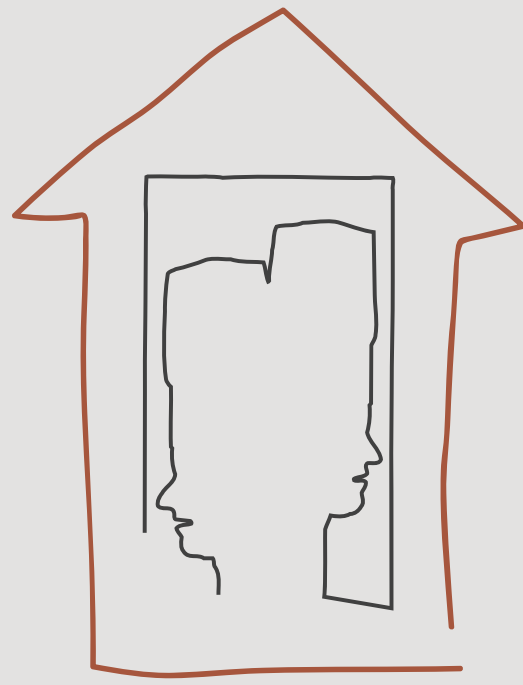
Steinklee-Topfenaufstrich 200ml € 9

Bauernrohmlchbutter 250g € 5

Werfener Bauernbrot 1kg € 8

Obauer-Brioche 300g € 5

Apfelbrot mit Nüsse und Feigen 400g € 12



*Obauer*  
Z U H A U S E

## ÖFFNUNGSTAGE

Abholservice und Obauer-Greißlerei

11. BIS 13. DEZEMBER

18. BIS 20 DEZEMBER

23. UND 24. DEZEMBER

26. UND 27. DEZEMBER

30. UND 31. DEZEMBER

*und nach Vereinbarung*

Bestellen sie per email [BERTHOLD@OBAUER.COM](mailto:BERTHOLD@OBAUER.COM)

oder telefonisch unter +436644515984

Abholungen von 11 bis 14 Uhr  
Bestellungen sollten spätestens am Vortag der Abholung bis 18 Uhr bei uns einlangen  
Bezahlung erfolgt bei der Abholung