

**ESSEN**

**&**

**TRINKEN**

*Seit 1995 kein Ruhetag!*

**O'**

---

---

WIR FREUEN UNS, SIE BEI OSTERMAIERS BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN UND WÜNSCHEN IHNEN ANGENEHME STUNDEN. LASSEN SIE SICH MIT UNSEREN SPEZIALITÄTEN VERWÖHNEN, GENIESSEN SIE DAS AMBIENTE UND VERGESSEN SIE DEN ALLTAGS-STRESS. OSTERMAIERS VERFÜGT ÜBER 150 SITZPLÄTZE IM RESTAURANT SOWIE SECHS DOPPELZIMMER IM HOTELBEREICH. SOMIT IST UNSER HAUS AUCH BESTENS FÜR HOCHZEITEN UND ANDERE FAMILIENFEIERLICHKEITEN GEEIGNET.

ZUDEM BIETEN WIR AUCH CATERING AN. UNSER KREATIVES TEAM GARANTIERT UNKOMPLIZIERTEN UND NIVEAUVOLLEN SERVICE. UNSER BEMÜHEN IST ES, SIE STETS FREUNDLICH, UMSICHTIG UND FLOTT ZU BEDIENEN. WIR MÖCHTEN IHNEN BESONDERE SPEISEN UND GETRÄNKE ANBIETEN UND DAS NATÜRLICH ZU EINEM VERNÜNFTIGEN PREIS IN BESTER QUALITÄT. HABEN SIE EINEN AUSGEFALLENEN WUNSCH? DANN LASSEN SIE ES UNS EINFACH WISSEN.  
IHRE FAMILIE OSTERMAIER

---

---

## APERITIF

---

PROSECCO	4,00	CAMPARI Orange oder Soda	6,50
CHAMPAGNER	7,50	VODKA LEMON	7,50
SPRIZZ	5,50	Absolut Vodka mit Goldberg Bitter Lemon	
Aperol, Prosecco, Soda, Eis		HOLUNDER ALKOHOLFREI	6,50
OSTERMAIERS HOLUNDER	6,50	Holundersirup, Tonic Water, Soda	
auf Eis mit Prosecco			
OSTERMAIERS JOHANNISBEERE	6,50		
Eis, Prosecco			
MARTINI Bianco oder Rosso	5,50		

**GIN TONIC**

Bombay Sapphire Gin · Goldberg Tonic Water

8,50

## SUPPE

LEBERKNÖDEL in Rinderbrühe	2,80
UNGARISCHE GULASCHSUPPE mit Rindfleisch, Paprika, Kartoffeln, dazu Baguette	4,50
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE mit Cognac, abgelöscht mit Weißwein und Käse überbacken	5,80
HAMBURGER KRABBENSÜPPCHEN mit frischen Nordseekrabben <sub>2</sub>	6,50
FRANZÖSISCHES FISCHSÜPPCHEN mit Tomaten, Rucola und Parmesan verfeinert, Knoblauchbaguette	6,50

LOS  
GEHT'S

## VORSPEISE · SALAT · VEGGIE

**Keine Vorspeise ist auch keine Lösung!**

GAMBAS IN KNOBLAUCHÖL spanische Art – mit Chili eingelegt, heiß aus dem Ofen mit Baguette serviert	10,50	KÄSESPÄTZLE mit gerösteten Zwiebeln, Tiroler Bergkäse und Salate vom Buffet	12,50
CARPACCIO VOM ANGUSRIND hauchdünn geschnitten, mariniert mit Zitrone, Rucola, Olivenöl, Parmesan, dazu Baguette	12,50	KRABBENCOCKTAIL „HAWAII“ frische Krabben, auf klassische Art zubereitet, in einem Dressing mit Cognac und Ananas, Toast und Butter <sub>2,4,9</sub>	12,50
VORSPEISENTELLER Lassen Sie sich überraschen mit leckeren Variationen der Küche	12,50	GEMÜSERÖSTERL Bratkartoffeln und frisches Gemüse, leicht angebraten, überbacken mit Schweizer Käse und bunte Salate vom Buffet	12,50
KNACKIGE MARKTSALATE in Balsamicodressing aus der Küche	4,50	BUNTE SALATE VOM BUFFET	3,50

### TATAR VOM DEUTSCHEN RIND

jede Portion frisch zubereitet, fertig abgeschmeckt,  
mit Bauernbrot und Butter

*Vorspeise 15,50 / Hauptgang 20,50*

# KLASSIKER

SCHNICK SCHNACK SCHNUCK

---

KRENFLEISCH	12,50
zarte Scheiben aus der Rinderkugel in Meerrettichsoße, hausgemachte Klöße, frisch geriebener Kren und Salate vom Buffet <sub>2</sub>	
FRÄNKISCHER SAUERBRATEN	12,50
mit Soßenkuchen zubereitet, Blaukraut und hausgemachte Klöße <sub>2</sub>	
OFENFRISCHE GÄNSEBRUST	15,50
nach Omas Art · knusprig gegrillt, mit Blaukraut und hausgemachten Klößen <sub>2</sub>	
HIRSCHKALBSBRATEN BADEN-BADEN	15,50
in Schwammerlsoße, Blaukraut, hausgemachte Klöße und ein gefüllter Preiselbeerpfirsich <sub>2,4</sub>	
PANIERTES SCHNITZEL	10,50
vom Schweinerücken mit Pommes frites und Salaten vom Buffet	
PAPRIKASCHNITZEL	14,50
frische Paprika, Pommes frites, Salate vom Buffet	
KRÄUTERSTEAK VOM GRILL	12,50
aus dem Schweinerücken mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salate vom Buffet	
SCHWÄBISCHES FILETTÖPFCHEN	16,50
kleine Steaks vom Grill auf hausgemachten Butterspätzle, mit Champignonsoße und Salaten vom Buffet	
SCHWEIZER KÄSEPFANNE	16,50
kleine Steaks vom Grill auf Butterspätzle, mit Käse überbacken, Rahmsoße und Salate vom Buffet	

---

---

**BEI HAUPTGERICHTEN  
MIT SALAT ALS BEILAGE  
BEDIENEN SIE SICH BITTE  
VON UNSEREM SALATBUFFET!**

**AUFPREIS SALAT AUS DER  
KÜCHE STATT VOM BUFFET  
3,00**

---

---

SCHWEINELENDCHEN „MADAGASKAR“	16,50
in einer Cognac-Pfeffer-Soße, Kroketten und bunte Salate vom Buffet	
HOLZHACKER ZWIEBELSTEAK	19,50
saftiges Angus-Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, gegrilltem Bauernspeck, angerichtet auf Bratkartoffeln und bunte Salate vom Buffet <sub>2,8</sub>	
FILET VOM NEUSEELÄNDER LAMM	21,50
mit Kruste überbacken, Knoblauchjus, Keniabohnen und Röstkartoffeln	
FILETSPIESS INDISCH	18,50
kleine Filetsteaks vom Grill in einer feurigen Paprika-Pfeffer-Soße, angerichtet auf Curryreis, garniert mit gebackenen Früchten	
HOLZFÄLLERSCHMAUS AM LAGERFEUER	39,50
für 2 Personen brennend in rustikaler Pfanne angerichtet, verschiedene zarte Steaks vom Grill mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter, Grillgemüse, Champignonsoße, Pommes frites und Salaten vom Buffet <sub>2,8</sub>	

---

*Auf Sonderwünsche bedingt durch Unverträglichkeiten,  
Allergien oder religiöse Traditionen gehen wir natürlich gern ein.*

Preise in € inkl. MwSt.

# LAND & MEER

## STEAK

SALAT ITALIANO 16,50  
bunte Marktsalate in einer Balsamicocreame mit Zwiebeln, Thunfisch, Mozzarella, zwei kleinen Rindersteaks vom Grill, dazu Knoblauchbaguette <sub>2,8</sub>

STEAK UND SALAT 19,50  
Angus-Rumpsteak vom Grill mit bunten Salaten, mariniert mit Balsamico und Olivenöl, dazu Baguette

ITALIENISCHE TAGLIATA 19,50  
Angus-Roastbeef, rosa gebraten, in Scheiben geschnitten, auf Rucola angerichtet, mit Parmesan verfeinert, dazu Baguette

MIXED GRILL 18,50  
Steak vom Rind und Schwein aus der Kupferpfanne mit Pommes frites, Kräuterbutter und Salaten vom Buffet

### PFEFFERSTEAK CAFÉ DE PARIS

vom Angus-Rind aus der Lende, mit Cognac flambiert, in einer besonderen Soße aus grünem Pfeffer und Rahm, Pommes frites und Salate vom Buffet

32,50

**PSSST!**  
**RUFT DA EIN**  
**PFEFFERSTEAK?**

## FISCH

ALASKALACHS-SCHEIBEN 18,50  
in Safransoße, mit Weißwein abgeschmeckt, Gemüse garnitur und Butterreis

LACHSSTEAK VOM GRILL 18,50  
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salaten vom Buffet

SCAMPISCHWÄNZE PROVENÇAL 22,50  
große Scampi (ausgelöst) in einer Soße aus Knoblauch und Tomaten, Safranreis und bunte Salate vom Buffet

*Weitere Gerichte finden Sie auf unserer Tageskarte.*



## BROTZEIT

SCHWEIZER WURSTSALAT 8,50  
angemacht mit Essig, Öl, Zwiebeln, Käse und Gurke, Bauernbrot und Butter <sub>2,4,8</sub>

DREI SPIEGELEIER 5,80  
mit deftigem Bauernspeck und Bratkartoffeln <sub>2,8</sub>

WURST- ODER KÄSEBROT 4,50  
mit Gurke und Tomate garniert <sub>2,4,8</sub>

BUNTE BROTZEITPLATTE 10,50  
Wurst, Schinken und Käse, Butter, Bauernbrot, Tomaten und Gurken <sub>2,4,8</sub>

# NICE TO MEAT YOU

WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH STEAKS VOM ARGENTINISCHEN BLACK-ANGUS-RIND, STETS IN BESTER QUALITÄT, DIE WIR NACH IHREN WÜNSCHEN ZUBEREITEN.

## FILETSTEAK

*Das zarteste Stück aus der Ochsenlende!*

180 GR.  
20,50



250 GR.  
28,50

## RUMPSTEAK

*Mit dünnem Fettrand gebraten, damit der saftige Fleischgeschmack erhalten bleibt!*

180 GR.  
15,00

250 GR.  
20,50

350 GR.  
28,50

## BEILAGEN

POMMES FRITES 2,80

OFENKARTOFFEL MIT QUARK 3,80

KROKETTEN 2,80

BRATKARTOFFELN 3,50

GERÖSTETE ZWIEBELN 3,80

GRILLGEMÜSE 4,50

COGNAC-PFEFFER-SOSSE 2,80

CHAMPIGNONRAHMSOSSE 2,80

GEGRILLTER SPECK<sub>2,8</sub> 3,50

KRÄUTERBUTTER 1,00

BUNTE SALATE VOM BUFFET 3,50

### D

blutig  
∨  
englisch  
∨  
rosa  
∨  
halbrosa  
∨  
durch

WIE  
MÖCHTEN SIE IHR STEAK  
GEBRATEN?

### ENG

rare  
∨  
medium rare  
∨  
medium  
∨  
medium well  
∨  
well done

## US-STEAK AUS DAKOTA, TENDERLOIN

Wir empfehlen, diesen superzarten Fleischgenuss zwischen englisch und medium zuzubereiten, mit Kräuterbutter, Baked Potatoe und Salaten vom Buffet

42,50

# DESSERT

WARMER APFELSTRUDEL 5,50  
mit Vanilleeis und Vanillesoße

WARMER TOPFENSTRUDEL 5,50  
mit Vanillesoße, Vanilleeis und Sahne

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN 12,50  
mit Rosinen, Mandeln, einem Schuss  
Rum und Puderzucker, dazu Apfelmus

CRÊPES SUCHARD 7,50  
gefüllt mit Vanilleeis, überzogen mit  
heißer Schokolade

DESSERTTELLER „ANDREA“ 9,50  
Lassen Sie sich überraschen

HAUSGEMACHTE PANNA COTTA 6,00  
Himbeersoße und Früchte

HEISSE NOUGATKNÖDEL 6,50  
mit Haselnusszucker und warmer  
Schokolade

CRÈME BRÛLÉE 6,50  
mit braunem Zucker am Tisch  
karamellisiert



## OSTERMAIERS SÜSSES DREIERLEI

PANNA COTTA / NOUGATKNÖDEL /  
CRÈME BRÛLÉE  
9,50

## EIS

KINDEREIS MAX & MORITZ 2,50

GEMISCHTES EIS mit Sahne 1,2,9 3,50

EISKAFFEE 6,00  
Vanilleeis mit kaltem Mokka und  
Sahnehaube 1,2,9

VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN 1,2,9 6,50

NUSSKNACKER 6,50  
Walnusseis und Haselnusseis, verzaubert  
mit Nusslikör, Sahne und Krokant 1,2,9

LADIES FIRST 6,50  
Bourbonvanilleeis mit Sauerkirschen,  
Eierlikör und Sahne 1,2,9

„MEIN LETZTER WILLE: VANILLE“

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff E 100 bis F 180 | 2 mit Konservierungsstoff E 200 bis E 290 | 3 mit Antioxi-  
dationsmittel E 300 bis E 322 | 4 mit Geschmacksverstärker E 620 bis E 640 | 8 mit Phosphat E 338 bis  
E 341 und E 450 bis E 452 | 9 mit Süßungsmittel E 950 bis 959 | 13 koffeinhaltig

Preise in € inkl. MwSt.

#cheers

# SOFT DRINKS

*Coca-Cola*

COCA COLA {0,2l/0,4l} 2,00 / 2,90

FANTA / SPRITE {0,2l/0,4l} 2,00 / 2,90

MEZZO MIX {0,33l} 2,90

## SAFT

ORANGE / JOHANNISBEERE /  
TRAUBE 2,00 / 3,20

PFIRSICH / KIRSCHEN / BANANE 2,50 / 3,20

APFEL 1,80 / 3,00

**granini®**

## SAFTSCHORLEN

ORANGE / JOHANNISBEERE /  
TRAUBE 1,80 / 2,90

PFIRSICH / KIRSCHEN / BANANE 1,90 / 3,00

APFEL 1,80 / 2,90

KIBA 2,50 / 5,00



## GOLDBERG

TONIC WATER  
GINGER ALE  
BITTER LEMON

0,2l  
2,50

## WASSER

**GEROLSTEINER®**

**Gerolsteiner**

0,2l / 0,5l

STILL / MEDIUM / SPRITZIG 2,00 / 3,70

## TEE

KAMILLE / SCHWARZ / GRÜN / FRÜCHTE 1,70

## BUT FIRST COFFEE

TASSE / KÄNNCHEN KAFFEE 1,3 1,70 / 3,40

TASSE / KÄNNCHEN KOFFEINFREI 1,70 / 3,40

ESPRESSO 1,3 2,00

ESPRESSO MACCHIATO 1,3 2,50

CAPPUCCINO 1,3 3,00

CAFÉ AU LAIT 1,3 3,50

LATTE MACCHIATO 1,3 3,50

Preise in € inkl. MwSt.



# WEIN

---

## WEISS

Glas / Flasche

---

SASSO BIANCO  
Toscana, weiß, trocken

3,50 / 11,50

---

RIVANER {1l Fl.}  
Franken, trocken, süffig

4,80 / 19,50

---

SILVANER {1l Fl.}  
Franken, trocken

4,80 / 24,00

---

RIESLING {1l Fl.}  
Franken, trocken

4,80 / 24,00

---

CHARDONNAY

4,80 / 15,50

---

TERRE LUNGHE  
Lugana

6,30 / 21,50

---

---

## ROT

Glas / Flasche

---

PRIMITIVO  
von Linteo, rot, süffig

4,80 / 16,50

---

Il Canneto  
aus der Toscana, rot, trocken

3,50 / 11,50

---

Roter Franken {1l Fl.}

5,50 / 28,00

---

Bure Alto  
voll, kräftig, trocken

7,50 / 26,50

---

Girasol  
lieblicher Rotwein aus Spanien

4,80 / 15,50

---

Bardolino

4,80 / 15,50

---

Valpolicella

4,80 / 15,50

---

Chianti

4,80 / 15,50

---

---

## WEINSCHORLE

0,2l / 0,4l

---

ROTWEINSCHORLE

3,50 / 5,50

---

WEISSWEINSCHORLE

3,50 / 5,50

---

PROSECCOSCHORLE

3,50 / 5,50

---

---

## ROSÉ

Glas / Flasche

---

LOUNGE ROSÉ  
leicht, fruchtig, trocken

4,80 / 15,50

---

CHIARETTO ROSÉ

4,80 / 15,50

---

---

**OH LOOK  
IT'S  
WINE  
O'CLOCK**

---

#cheers

# Bier

## BIER VOM FASS

BAYERISCH HELL {0,25l/0,5l}	1,50 / 3,00
ERDINGER WEISSBIER {0,3l/0,5l}	2,50 / 3,20
BITBURGER PILS {0,2l/0,4l}	1,50 / 2,70

## FLASCHENBIER 0,5l

ERDINGER KRISTALLWEIZEN	3,20
ERDINGER LEICHT	3,20
ERDINGER DUNKEL	3,20

..... ALKOHOLFREI .....

ERDINGER ALKOHOLFREI	3,20
BITBURGER PILS {0,33l}	2,50
ALKOHOLFREIES RADLER {0,33l}	2,50

## MIX IT

COLAWEIZEN	3,20
RUSSENWEIZEN	3,20
RADLER	3,00

## IN GIN WE TRUST

Gin mit Goldberg Tonic

BOMBAY SAPPHIRE GIN	8,50
MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN	10,50
HENDRICKS GIN	9,50
HENDERSON LONDON DRY GIN	8,50

## SCHNAPS

2 cl

GRAPPA VOM FASS	3,50
MALTESER	3,00
FERNET	3,00
JÄGERMEISTER	2,50
SECHSÄMTER	2,50
UNDERBERG	3,00
OUZO	3,00
HIMBERGEIST	3,00
WILLIAMS	3,50
RÉMY MARTIN	5,00
HENNESSY	5,00
OSTERMAIERS JOHANNISBEERE	2,50
OSTERMAIERS HOLUNDER	2,50

## UND VIELES MEHR



Preise in € inkl. MwSt.