

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Sonntag
ab 9:30 durchgehend

KÜCHENZEITEN

Montag – Samstag
11:00 – 14:00 und 17:00 – 22:00
Sonntag
11:00 – 14:00 und 17:00 – 21:00



KONTAKT



Ringstraße 2

92318 Neumarkt i. d. OPf.

Telefon: + 49 91 81 – 51 2035

Telefax: + 49 91 81 – 51 2036

E-Mail: info@obererganskeller.de

Suppen

Bayerische Leberknödelsuppe	4,20 €
Pfannkuchensuppe	4,20 €

Salat und etwas Leichtes

Folienkartoffel mit Kräuterquark und Salatteller	6,80 €
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller	9,80 €
Salatteller mit warmen Putenbruststreifen, gebratenen Champignons, Hausdressing und Baguette	11,80 €
Salatteller „Fischmarkt“ mit knackigen Salaten, gebratenen Garnelenspießen, Räucherlachsstreifen, Hausdressing und Baguette	12,80 €
Salatteller mit Mozzarellasticks, Hausdressing und Baguette	9,80 €

Schnäpse

Jägermeister	2 cl	2,90 €
Fernet Branca	2 cl	2,90 €
Weinbrand	2 cl	2,90 €
Bärwurz	2 cl	2,90 €
Malteser	2 cl	2,90 €
Obstler und Williamsbirne	2 cl	2,90 €
Underberg	2 cl	2,90 €
Martini	2 cl	3,00 €
Sechsamter	2 cl	2,90 €
Tequila	2 cl	2,90 €
Bacardi	2 cl	2,90 €
Jack Daniels	2 cl	3,00 €
Whiskey Cola		3,90 €
Wodka	2 cl	2,90 €
Amaretto	2 cl	2,90 €
Ramazotti	2 cl	2,90 €
Kirschlikör	2 cl	2,90 €
Sambuca	2 cl	2,90 €
Baileys	2 cl	2,90 €

Edelbrände

Zwiesler Fink 2 cl 3,50 €

(Haselnusspezialität aus der
Hausbrennerei Hieke in Zwiesel)

Roner 2 cl 3,50 €

(Marille, Williams, Südtiroler
Spezialität)

Weisel Edelbrände 2 cl 3,70 €

(Schlehe, Himbeere, Kirsch)

Prosecco Grappa, 2 cl 3,70 €

Andrea di Ponte

Salatteller mit Mozzarellastricks,
Hausdressing und Baguette 9,80 €

Räucherlachs auf Reiberdatschi,
dazu Creme aus Kräuterfrischkäse,
serviert mit Salatgarnitur 10,80 €

„Wichtl“ 9,80 €
Rösti mit Frischkäse und
Radieschenraspeln, dazu Salatgarnitur

Fisch

Rotbarschfilet gebacken 12,80 €
mit Kartoffelsalat und Salatteller

Bayerische Brozeitschmankerl

Portion Radieschen mit Brot und Butter	4,80 €
Bratwurstgehäck mit Zwiebel und Brot	6,80 €
Hausgemachter „Obatzder“ mit Brot	6,80 €
Bayerischer Wurstsalat von Hausmacher, serviert mit Brot (5)	6,50 €
Schweizer Wurstsalat von Hausmacher, mit Käse, dazu Brot (2,5)	7,50 €
Deftige Bratensulz vom Haus, reichlich ausgarniert, mit Brot und Butter	7,50 €
Portion Kalter Braten mit Meerrettich, Gurke, Brot und Butter	8,80 €
Eingelegter Weinkäse im Zwiebelsud, pikant gewürzt, im Weckglaserl serviert, dazu Bauernbrot und Butter	6,50 €
Portion Emmentaler mit Brot und Butter	6,50 €
Currywurst mit Pommes Frites	6,80 €
2 dicke Bratwürste mit Kraut oder Kartoffelsalat	6,80 €

Maracuja-,	0,25 l	2,10 €
Sauerkirsch-, Trauben-, schwarzer Johannisbeersaftschorle	0,4 l	3,10 €
Tafelwasser	0,25 l	1,70 €
	0,4 l	2,50 €
Tafelwasser	0,5 l	2,80 €
in der Karaffe	1 l	5,00 €
Kondrauer	0,2 l	2,10 €
still oder spritzig in der Gourmetflasche	0,75 l	5,60 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,25 l	1,90 €
	0,4 l	2,90 €
Fanta	0,25 l	1,90 €
	0,4 l	2,90 €
Zitronenlimonade	0,25 l	1,90 €
	0,4 l	2,90 €
Spezi	0,25 l	1,90 €
	0,4 l	2,90 €
Apfel-, Orangensaft	0,25 l	2,10 €
	0,4 l	3,10 €
Apfel-, Orangensaftschorle	0,25 l	2,10 €
	0,4 l	3,10 €
Cola light	0,33 l	2,80 €

4 Bratwürste gebraten, wahlweise mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat, serviert mit Brot (5)	6,80 €
Tomatenbrot mit Schnittlauch (2 Scheiben)	4,80 €
Port.Griebenschmalz im Glas mit Bauernbrot	4,80 €
Schnittlauchbrot (2 Scheiben)	3,80 €

„A  -Brettli ...“ 10,80 €

... des hoast von allem a bisserl wos!
Leberkäs, Bratwurstgehäck, Obatzder
Kalter Braten, Emmentaler
reichlich ausaarniert, dazu Brot und Butter

Unsere Brotzeiten werden mit 2 Scheiben Bauernbrot serviert.
Für jede weitere Scheibe Brot berechnen wir 0,50 Cent.

Unsere Oberpfälzer Wurstwaren werden traditionell hergestellt aus Rind- und Schweinefleisch von den Metzgern der Region. Teilweise ist die Verwendung von Zusatzstoffen erforderlich: 1 = geschwefelt 2 = mit Konservierungsstoffen 3 = mit Antioxydationsmittel 4 = mit Geschmacksverstärker 5 = mit Phosphat

Pfannen- und Bratenküche

Bayerischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel, dazu Sauerkraut (1,4) oder Salatteller	9,50 €
Sauerbraten in würziger Soße mit Butterspätzle und Salatteller	11,80 €
Knusprig gebratene Schweinshax'n mit Kartoffelknödel und Sauerkraut (1,4)	11,80 €
Schnitzel „Wiener Art“ (2 Stück) in Butterschmalz gebraten mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat, dazu Salatteller	11,80 €
Münchner Schnitzel (mit Meerrettich paniert) dazu Kartoffelsalat und Salatteller	13,80 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu Steakhousekartoffeln & Salatteller	22,80 €
Putenschnitzel natur in Kräuterbutter gebraten mit Gemüse und Steakhousekartoffeln	13,80 €

Weine, rot

	0,2 l	0,75 l
Small HILL red Hillinger, Burgenland 2015 Trocken – wunderbar weiches und geschmeidiges Cuvee aus 25% Pinot Noir, 25% St. Laurent und 50% Merlot, klassisch ausgebaut.	5,90 €	21,50 €
Primitivo di Manduria DOC Torculatur Italien 2014 Trocken – im Holzfass gelagert. Im Duft verführen marmeladige Fruchtaromen, welche an Cassis, Pflaumen, Kirschsafft, Himbeer- sirup, Dörrobst und dezente Vanille-Aromen erinnern.	6,50 €	24,00 €
Hauswein	4,50 €	---

	0,2 l	0,75 l
Grauburgunder 2015 Neustadt Weinstraße Pfalz <i>Haardter, trocken, Silberne Kammerpreismünze</i>	5,30 €	19,00 €
Riesling Pfalz 2015 <i>Halbtrocken, trinkfreudiger Wein für jeden Tag, fruchtiges Aroma</i>	4,80 €	---
Riesling-Chardonnay Rheinhessen 2015 <i>Halbtrocken, vollmundig, angenehmer Duft nach Früchten, kräftiger Abgang</i>	4,80 €	---
Hauswein	4,50 €	---
Weißweinschorle	4,50 €	---
Chardonnayschorle	4,80 €	---

Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	5,80 €
„Nussknacker“ Mövenpick-Walnusseis mit Schokosoße, Walnüssen und Sahne (2)	4,80 €
Gemischtes Eis (verschiedene Eissorten mit Sahne)	3,80 €
Bayerische Apfelkücherl mit Vanilleeis, Eierlikör und Sahne	6,80 €
Reiberdatschi mit Apfelmus	5,80 €

Kaffee und heiße Getränke

Espresso	1,90 €
Espresso Macchiato	2,00 €
Espresso Cortado	2,10 €
Espresso Doppio	2,90 €
Latte Macchiato	2,90 €
Milchkaffee	2,90 €
Tasse Kaffee	2,10 €
Tasse koffeinfreier Kaffee	2,10 €
Glas Tee (Pfefferminz, Früchte, Kamille, Grüner, Darjeeling)	2,10 €
Heiße Milkschokolade mit Milchschaum	2,90 €

Weine, weiß

	0,2 l	0,75 l
Chardonnay 2015 <i>Valdadige, Lavis</i> Trocken, kräftiger Körper, ausgewogen, lebendiges Säurespiel; ausgeprägter Duft nach reifen exotischen Früchten und Ananas	4,80 €	17,50 €
Lugana Vignealte 2015 ZENI, Bardolino südl. Gardasee Trocken, strohgelbe Farbe, starker, sehr angenehmer Duft nach exotischen Früchten, Aprikosen und Nektarinen	6,50 €	24,00 €
Grüner Veltliner 2015 Paasdorf, Schwemmzeile Trocken, fruchtdomimerte Cuvee aus den Sorten: Riesling, Sauvignon Blanc und Muscateller; trinkfreudiger Wein für jeden Tag, am Gaumen rassige Pfirsichfrucht	4,80 €	---

Weine, rose

	0,2 l	0,75 l
Rosato del Veneto	4,50 €	---
halbtrocken, feinbeerig, wenig Säure, süffig		

„Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken“

Johann Wolfgang von Goethe

Biere – frisch vom Fass

Gansl-„Pfiff“	0,1 l	1,00 €
Gansbräu Helles	0,25 l	1,90 €
	0,5 l	2,90 €
	1,0 l	5,80 €
Gansbräu Pils(flasche)	0,33 l	2,80 €
Gansbräu Keller-Pils (naturtrüb)	0,5 l	3,00 €
	1,0 l	6,00 €
Gansbräu Radler	0,5 l	2,90 €
	1,0 l	5,80 €
Gansbräu Dunkel	0,5 l	3,10 €
Gansbräu dunkles Radler	0,5 l	3,10 €
Fass am Tisch – Gansl Hell (auf Vorbestellung)	10 l	59,00 €

... aus der Flasche

Keller-Hell	0,5 l	3,10 €
Rotbier	0,5 l	3,10 €
Gutmann Hefeweizen	0,5 l	3,20 €
Gutmann Hefeweizen leicht	0,5 l	3,20 €
Gutmann Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,20 €
Gutmann Dunkles Weizen	0,5 l	3,20 €
Erdinger Kristallweizen	0,5 l	3,20 €
Hopfentaler alkoholfrei	0,5 l	3,20 €
Russenhalbe	0,5 l	3,20 €
Colaweizen	0,5 l	3,20 €

Prosecco und Sekt

Glas Zonin	0,1 l	3,50 €
Flasche Zonin	0,75 l	21,00 €
Aperol-Sprizz	0,3 l	4,50 €
Hugo	0,3 l	4,50 €