



Beachfeeling

- Genuss pur unter freiem Himmel
- Strandsand, Fackelschein & Cocktails
- Musik-Abende

Ab Juni 2024
 Weitere Informationen:
www.hotel-boeld.de
 Reservieren unter (08822) 9120

Änderung vorbehalten, aktuelle Informationen unter www.restaurant-uhrmacher.de

Genuss das ganze Jahr hindurch

Wir bieten Ihnen in jeder Saison und zu jeder Jahreszeit kulinarische Köstlichkeiten und charmanten Service in familiärer Atmosphäre.

Unser Team freut sich schon darauf, Sie in unserem **Restaurant UHRMACHER** nach allen Regeln der Kochkunst zu verwöhnen.

Mit Bauernstube, Jägerstube, unserem Wintergarten und – im Sommer – unserer Terrasse bieten wir Ihnen **für bis zu 200 Personen reichlich Platz für Ihre Familienfeiern.**

Ob Taufe oder runder Geburtstag – wir beraten Sie gerne und haben ausreichend Zimmer für Ihre Gäste von außerhalb.

Reservierungen, Bestellungen und Geschenkgutscheine:

Kontaktieren Sie uns jederzeit gern unter Tel. +49 (0) 8822 / 9120 oder info@hotel-boeld.de

Mit den besten Empfehlungen aus dem Restaurant UHRMACHER

Kulinarischer Kalender 2024



Aktiv Hotel Böld & Restaurant UHRMACHER
 König-Ludwig-Str. 10
 82487 Oberammergau





Januar bis März

Winterküche

Bayrisch schlemmen wie zu Großmutterns Zeiten

Saisonal genießen heißt unser Motto.
Schmorgerichte, kräftiges Wintergemüse
Herzhafte Eintöpfe und Bayrische Klassiker

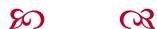


Ab Mitte März

Bärlauch-Wochen

Hausgemachte Bärlauch-Spezialitäten für einen frischen Start in den Frühling

Alles rund um das Knoblauchgewächs.
Suppe, Nudeln, Knödel, Pesto und vieles mehr, von der
Heilpflanze, können Sie bei uns genießen.



Am 12. Mai ist Muttertag

Muttertags-Menü

Unser Küchenteam bereitet an diesem besonderen Tag ein
liebervoll zusammengestelltes Menü für alle Mütter zu.
Optimal auch als kleines Geschenk.



Für bewusste Genießer

Bei uns finden Sie zu jeder Zeit auch frische vegetarische
Spezialitäten. Außerdem bieten wir Ihnen eine Auswahl von
gluten- und laktosefreien Gerichten.

Mai & Juni

Der Sommer steht vor der Tür....

Spargel, Erdbeer & Rhabarber.

Feinster klassischer Stangenspargel bis zu ausgefallenen
Vorspeisen und Suppen...



Juni bis August

Feuer und Flamme

Saftige Steaks, Spare Ribs, frische Fische,...
legen unsere Köche auf den Grill.
Mit leichten Beilagen und leckeren Cocktails schöne
Sommerabende ausklingen lassen.



September bis November

Kulinarischer Wildwechsel

Das Beste aus heimischen Wäldern.
Tolle Wildschmorgerichte, Hirsch, Reh und Ente
werden von heimischen Schwammerl begleitet und leiten
allmählich die Winterzeit ein.



Dezember

Kulinarischer Jahresausklang

In der Adventszeit verwöhnen wir Sie!

In der Adventszeit verwöhnen wir Sie mit Ente und Glühwein
nach unserem Hausrezept.

Stollen und Platzerl dürfen natürlich auch nicht fehlen.
Lassen Sie sich von den weihnachtlichen Aromen wie Zimt,
Nelken, Sternanis und Orangen verwöhnen und genießen Sie
diese besondere Note, die die Speisen dadurch bekommen.

Am besten frühzeitig reservieren!

Unsere Jahresspecials 2024:

- 2.-4. Februar König-Ludwig-Lauf
- 22. Februar Biertasting inkl. 4-Gang Menü mit korrespondierenden Riegele-Bieren (69,- €)
- 20. April True Crime Event – Lesung mit Ludwig Waldinger und Winfried Frey – 3-Gang Menü (69,- €)
- Ab Juni Beachfeeling Wochenenden
- 24. August König-Ludwig-Feuer
- 18. Oktober Biertasting inkl. 4-Gang Menü mit korrespondierenden Riegele-Bieren (69,- €)
- 31.12. Silvesterabend – 6-Gang Menü mit Tombola (79,- €)



Verpassen Sie nicht die
Aufführungen im Passionstheater!

„Der Rebell“ am 28./29. Juni sowie 12./13./19./20./26./27. Juli
„Der Brandner Kaspar“ am 5./6. Juni
„Heimatsound“ am 2./3. August