



# MENÜVORSCHLÄGE





# Liebe Gäste,

Wir möchten mit Ihnen gemeinsam das Leben und die Freude feiern!

Wir sind glücklich darüber, dass Sie sich für dieses besondere Fest für unser Romantik Hotel und Restaurant Oberwirt entschieden haben.

Je nach Zusammenstellung berechnen wir:

- 3-Gang-Menü – Preis wie angegeben
- 4-Gang-Menü – Preis wie angegeben abzüglich 10%
- 5-Gang-Menü – Preis wie angegeben abzüglich 15%
- 6-Gang-Menü – Preis wie angegeben abzüglich 20%

Es steht Ihnen frei aus allen Gerichten Ihr persönliches Wunschmenü zusammenzustellen. Gerne haben wir Ihnen 3 Menüs als Beispiel angegeben. Falls Sie noch andere Wünsche oder Vorlieben haben, können Sie uns diese jederzeit mitteilen.

In diesem Sinne viel Spaß beim Ausschauen wünschen Ihnen

Ihre Familie Waldner, 

Chefkoch Werner Seidner  
und das ganze Oberwirt Team



## KALTE VORSPEISEN

2\* Oktopus-Salat  
Ofentomaten – Spargel – Parmesan  
21,00 €

✓ Spargel-Salat  
gebackenes Freilandeier – Kresse-Sauce – Vinschgerle  
17,00 €

1\* Tartar vom heimischen Rind  
Burrata – Sardelle „Cantabrico“ – Rosmarin-Focaccia  
19,00 €

Jakobsmuschel  
Mango-Tartar – Spargel Panna cotta – Curry Fumé  
22,00 €

Vitello Tonnato „Oberwirt“  
Kalbsfilet – roher Thunfisch – Thunfischcreme  
gebackene Kapern – Wachtelei  
18,50 €

---

## SUPPEN

✓ Spargel-Cremesuppe  
Frühlingsrolle  
12,00 €

1\* Bärlauch-Cremesuppe  
Rosmarin-Focaccia – mariniertes Lachs  
12,00 €

✓ Tomatenessenz  
Frischkäse-Nockerl – Basilikum  
10,00 €



## WARMER VORSPEISEN

2\* Ravioli mit Grillgemüse gefüllt  
marinierter BIO-Lachs  
18,50 €

1\* Risotto „Acquerello“  
geschmorter Oktopus – Ofentomaten – Zitrone  
19,00 €

3\*  Risotto „Acquerello“  
Kräuterseitlinge – Burrata – fermentierter Knoblauch  
17,50 €

 Schlutzkrapfen  
Parmesan – brauner Butter – Frühlingszwiebel  
17,00 €

---

## HAUPTGERICHTE

Stangenspargel  
gebratenes Kalbsfilet – Bozner Sauce – Petersilienkartoffel  
36,00 €

Rinderfilet „Black Angus“  
Dijon Senfkruste  
39,00 €

2\* Lammrücken  
in der Kräuterpandade  
29,50 €

Rosa gebratener Kalbstafelspitz  
Rosmarinbutter  
27,00 €

3\* Perlhuhn-Brüstchen  
schwarzer Trüffel  
31,00 €

1\* Rehlendchen  
sautierte Kräuterseitlinge  
39,00 €

Tagliata vom Ocean Rind  
Olivenölmarinade  
36,00 €



## DESSERTS & KÄSE

### Topfenknödel

Zimt-Bröselbutter – Erdbeer-Rhabarberragout – Vanilleeis

14,00 €

### 3\* Valrhona Schokolade

Mandelkrokant – Himbeere

14,00 €

### 2\* Passionsfrucht-Schokoladenschnitte

Mango – weißes Schokoladeneis

14,00 €

### 1\* Strudelteigblätter

Mascarponecreme – Sauerkirschen

14,00 €

### Käsevariation Degust

Mostarda

16,00 €

# GENIESSEN MACHT GLÜCKLICH!

- Beispielenü 1\* 88,00 Euro
- Beispielenü 2\* 75,00 Euro
- Beispielenü 3\* 63,00 Euro