



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. (1 – 2 - 3)

Falls Sie noch andere Wünsche oder Vorlieben haben, können Sie uns diese jederzeit mitteilen.

In diesem Sinne viel Spaß beim Aussuchen wünschen Ihnen



Ihre Familie Waldner,

Chefkoch Andreas Unterholzner
und das ganze Oberwirt Team



KALTE VORSPEISEN

Tartar vom heimischen Rind (1)

Burrata | Sardelle „Cantabrico“ | Rosmarin-Focaccia

19,00 €

Lauwarm geräucherter Alpensaibling

Sauerrahm | Pumpernickel | Saiblings Kaviar

19,50 €



Rote Bete Salat

Himbeere | Balsamico | Frischkäse | Salzmandeln

17,00 €

Jakobsmuschel (2)

Dreierlei Quinoa | Blumenkohl Panna cotta | Hummer Fumé

22,00 €

Vitello Tonnato “Oberwirt”

Kalbsfilet | roher Thunfisch | Thunfischcreme
gebackene Kapern | Wachtelei

18,50 €

BIO Lachs

Avocado-Creme | Honig-Senfsauce | Butterbrioche

21,00 €



SUPPEN

✓ Kastanien-Cremesuppe (1)
schwarzer Trüffel
13,00 €

✓ Kürbiscremesuppe
Grogonzola-Tramezzino
12,00 €

Apfel-Curryrahmsuppe
geräucherter Saibling
12,00 €

WARMES VORSPEISEN

Risotto „Acquerello“ (1)
Radicchio Tradivo | Barolo | Taleggio
18,50 €

Ravioli mit Rinderbrust gefüllt (2)
Sellerie | schwarzer Trüffel
19,00 €

✓ Risotto „Acquerello“ (3)
Pfifferlinge | Frischkäse | fermentierter Knoblauch
17,50 €

✓ Schlutzkrapfen
Parmesan | brauner Butter | Frischkäsepraline
17,00 €



HAUPTGERICHTE

Rehlendchen (1)
sautierte Pfifferlinge
39,00 €

Rosa gebratener Lammrücken (2)
in der Kräuterkruste
29,50 €

Perlhuhn-Brüstchen (3)
gebratene Bio-Gänseleber
34,00 €

Gebratenes Kalbsfilet
schwarzer Trüffel
39,00 €

Rinderfilet „Black Angus“
Trüffelkruste
39,00 €

Tagliata vom heimischen Rind
Olivenölmarinade
36,00 €

✓ Kartoffel-Gemüsegröstl
gebratenes Ziegenkäse | Wildkräuter-Salat
22,00 €

✓ Gebratene Melanzane
Selleriepüree | Couscous | Ofentomate
22,00 €

Wolfsbarschfilet „Wildfang“
Tomaten-Knoblauchbutter
36,00 €

Kurz gebratenes Thunfisch Steak
Asia Gemüse | Basmati Reis | Teriyaki Sauce
34,00 €



DESSERTS & KÄSE

Strudelteigblätter (1)
Mascarponecreme | Sauerkirschen
14,00 €

Weißer Schokolade (2)
Passionsfrucht | Mango
14,00 €

Lauwarmes Apfeltörtchen (3)
Karamell | Vanilleeis
14,00 €

Kastanien Creme Brûlée
Schokoladeeis
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



BEISPIEL MENÜ

Gruß aus der Küche



Oktopus Salat

Ofentomaten | Stangensellerie | Oliven | Parmesan



Raviolo

Sellerie | Eidotter | Blattspinat | schwarzer Trüffel



Rosa gebratener Kalbstafelspitz

Wilder Rosmarin



Süße Oberwirt Selektion

75,00 €