



## Herzlich Willkommen im OBERWIRT

Wir freuen uns sehr, dass Sie Ihr Fest bei uns im Oberwirt feiern wollen. Es ist uns ein großes Anliegen, Sie und Ihre Gäste zu verwöhnen und Ihnen eine gute Zeit zu bereiten. Genießen Sie unsere gemütlichen Stuben:

- Turmstube von 4-8 Personen
- Herrenstube bis zu 16 Personen
- Bauernstube bis zu 30 Personen
- Jägerstube bis zu 24 Personen
- Franz-Listzt-Stube bis 65 Personen

oder den Garten mit unserem Pavillon, in dem maximal 2 Tafeln mit je 10 Personen Platz haben.

Gerne organisieren wir einen schönen Aperitif mit dem Schaumwein Ihrer Wahl in unserem Barbara Weinkeller oder Garten. Dazu servieren wir wahlweise frische Häppchen aus der Küche.

Unsere Küche und der Weinkeller sind sehr vielseitig. Wir haben für Sie saisonbedingt eine Auswahl an Gerichten zusammengestellt, aus denen Sie Ihr eigenes Wunsch Menu kreieren können.

Je nach Zusammenstellung können Sie den Preis so kalkulieren:

- Bei einem 3-Gang-Menü, die Preise wie angegeben
- Bei einem 4-Gang-Menü, die Preise wie angegeben, abzüglich 10%
- Bei einem 5-Gang-Menü, die Preise wie angegeben, abzüglich 15%
- Bei einem 6-Gang-Menü, die Preise wie angegeben, abzüglich 20%

Je größer das Menu, desto kleiner werden die einzelnen Gerichte – deshalb auch der Preis Abzug. Lassen Sie sich nachstehend von unseren 3 unterschiedlichen Beispiel Menus inspirieren. Bei Fragen und Wünschen können Sie uns jederzeit kontaktieren.

Ganz viel Spaß beim Aussuchen wünscht Ihnen

Ihre Familie Waldner, Chefkoch Werner Seidner  
und das ganze Oberwirts Team 



## KALTE VORSPEISEN



### Burrata

Variation von BIO-Tomaten | Oliven Taggiasche | Basilikum

17,00 €

### Tartar vom heimischen Rind

Burrata | Sardelle „Cantabrico“ | Rosmarin Focaccia

20,00 €

### Oktopus-Salat

Ofentomaten | Spargel | Parmesan

22,00 €



### Spargel-Salat

gebackenes Freilandei | Kresse-Sauce | Vinschgerle Chips

18,00 €

### Jakobsmuschel

Mango Tartar | Spargel Panna cotta | Curry Fumé

23,50 €

### Vitello tonnato “Oberwirt”

Kalbsfilet | roher Thunfisch | Thunfischcreme

gebackene Kapern | Wachtelei

19,50 €



## SUPPEN

Bärlauch-Cremesuppe  
Rosmarin | Focaccia | marinierter Lachs  
13,00 €

✓ Spargel-Cremesuppe  
Frühlingsrolle  
12,50 €

✓ Tomatenessenz  
Parmesan Knödel | Basilikum  
11,00 €

---

## WARMES VORSPEISEN

Risotto „Acquerello“  
geschmorte Oktopus | Ofentomaten | Amalfi Zitrone  
21,00 €

Ravioli mit Grillgemüse gefüllt  
marinierter BIO-Lachs  
19,00 €

✓ Risotto „Acquerello“  
Kräuterseitlinge | Burrata | fermentierter Knoblauch  
19,00 €

✓ Schlutzkrapfen  
Parmesan | braune Butter | Frühlingszwiebel  
18,50 €



## HAUPTGERICHTE

### Lammrücken

in der Schüttelbrot-Rosmarinkruste | Kartoffelstrudel | provenzalisches Gemüse  
32,50 €

### Perlhuhn-Brüstchen

Aldeiner Krätuersaitlinge | Kartoffelpüree | Blattspinat  
28,00 €

### Stangenspargel

gebratenes Kalbsfilet | Bozner Sauce | Petersilienkartoffel  
38,00 €

### Filet vom heimischen Black Angus Rind

Dijon Senfkruste | Portwein Glace | Trüffelpartoffel | grüne Bohnen  
41,00 €

### Rosa gebratener Kalbstafelspitz

Rosmarinbutter | Selleriepüree | grüner Spargel  
29,00 €

### Tagliata vom Nebraska Rind

Olivcnölmarrinade | Kartoffel-Gemüsegröstel  
37,00 €



### Kartoffel Gemüsegröstel

Gebratener Ziegenkäse | Wildkräuter Salat  
22,00 €



### Aubergine

Sellerie | Cous Cous | Ofentomaten  
22,00 €

### Wolfsbarschfilet "Wildfang"

Tomaten-Knoblauchbutter | Fenchelpüree | Kräuterpartoffeln  
36,00 €

### Gebratenes Thunfisch Steak

Asia Gemüse | Basmati Reis | Teriyaki Sauce  
34,00 €



## DESSERTS & KÄSE

Strudelteigblätter

Mascarponecreme | Sauerkirschen

14,00 €

Passionsfrucht-Schokoladenschnitte

Mango | weißes Schokoladeneis

14,00 €

Valrhona Schokolade

Mandelkrokant | Himbeere

14,00 €

Topfenknödel

Zimt Brösel Butter | Erdbeere | Rhabarberragout | Vanilleeis

14,00 €

Käsevariation Degust

Mostarda

16,00 €



# MENU Vorschlag 1

(5 Gänge)

Tartar vom heimischen Rind  
Burrata | Sardelle „Cantabrico“ | Rosmarin Focaccia



Spargel-Cremesuppe  
Frühlingsrolle



Risotto „Acquerello“  
geschmorter Oktopus | Ofentomaten | Amalfi Zitrone



Rosa gebratener Kalbstafelspitz  
Rosmarinbutter | Selleriepüree | grüner Spargel



Strudelteigblätter  
Mascarponecreme | Sauerkirschen

89,00 Euro

Romantik Hotel & Restaurant Oberwirt  
St. Felixweg 2 – 39020 Marling  
+39 0473 22 20 20 | [info@oberwirt.com](mailto:info@oberwirt.com)  
[www.oberwirt.com](http://www.oberwirt.com)



# MENU Vorschlag 2

(4 Gänge)

## Oktopus-Salat

Ofentomaten | Spargel | Parmesan



## Risotto „Acquerello“

Kräuterseitlinge | Burrata | fermentierter Knoblauch



## Lammrücken

in der Schüttelbrot-Rosmarinkruste | Kartoffelstrudel | provenzalisches Gemüse



## Passionsfrucht-Schokoladenschnitte

Mango | weißes Schokoladeneis

79,00 Euro



# MENU Vorschlag 3

(3 Gänge)

## Jakobsmuschel

Mango Tartar | Spargel Panna cotta | Curry Fumé



## Perlhuhn-Brüstchen

Aldeiner Krätuersaitlinge | Kartoffelpüree | Blattspinat



## Valrhona Schokolade

Mandelkrokant | Himbeere

65,00 Euro