



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 Ausschauen 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 €

Oktopus-Salat (2)

Ofentomaten | Stangensellerie | Oliven | Parmesan
21,00 €



Burrata

Variation von BIO Tomaten | Rosmarinfocaccia | Basilikum
16,50 €

Jakobsmuschel

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

✓ Tomaten-Cremesuppe (1)
Knoblauch-Bruschetta
12,00 €

✓ Kalte Gurken-Sauerrahmsuppe
12,00 €

Apfel-Curryrahmsuppe
geräucherter Saibling
12,00 €

WARMER VORSPEISEN

Risotto „Acquerello“ (1)
geschmorter Oktopus | Ofentomaten | Zitrone
19,00 €

Ravioli mit Grillgemüse gefüllt (2)
marinierter BIO-Lachs
✓ ODER Burrata
18,50 €

✓ Risotto „Acquerello“ (3)
Pfifferlinge | Burrata | 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 Sommertrüffel
39,00 €

Rinderfilet „Black Angus“
Dijon Senfkruste
39,00 €

Tagliata vom Ocean 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 | Marillenconfit
14,00 €

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

Vanille Halbgefrorenes (3)
gemischte Beeren | Schokolade-Mandel-Streusel
14,00 €

Zitronengras-Limetten Creme Brûlée
Vanilleeis
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



Sashimi vom heimischen Rind
Mango | Sojasprossen | Edamame | Teriyaki Sauce



Ravioli
Mascarpone | Pinienkerne | Basilikum | Ofentomaten



Rosa gebratener Kalbstafelspitz
Wilder Rosmarin



Süße Oberwirt Selektion

75,00 €