

KALTE VORSPEISEN

Carpaccio vom heimischen Rind
Ofentomate | Burrata | Olivenpesto | Bergbasilikum

✓ Spargelsalat
gebackenes Freilandei | Orangen-Hollandaise | Gartenkresse

Jakobsmuschel
Mango | Spargel Panna cotta | Hummer Fumé

SUPPEN

Rinderkraftbrühe
Speckknödel

✓ Spargelcremesuppe
Bärlauchöl
mit Lachsmedaillon

WARME VORSPEISEN

Unser Klassiker „Spaghetini Oberwirt“
Parma Schinken | frische Tomaten | Sahne
Knoblauch | Peperoncino | Grana Padano

✓ Cappelletti
Frischkäse | Kresse | Ofentomate | Kräuteröl
mit Garnelen

✓ Risotto Acquerello
grüner Spargel
Vinschgauer Berglammragout

HAUPTGERICHTE

Rosa Lammkarree

Zitronenthymian | mediterranes Gemüse | Kartoffelpüree

Filet vom heimischen Rind

Pfefferrahmsauce | Sellerie | grüner Spargel

Gekochter Rindstafelspitz

Wurzelgemüse | Markknochen | Salzkartoffel | Salsa Verde

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalbsrücken

Preiselbeeren | Petersilienkartoffel

Beefsteak Tartar am Tisch zubereitet

Rosmarin Focaccia | Salzbutter

Seezunge in Butter gebraten

Kapern | Zitrone | Salzkartoffel | Blattsalat



Schlutzkrapfen

Graukäse | Schnittlauch | Wildkräutersalat

– Gedeck inklusive –

DESSERTS & KÄSE

Süße Oberwirts Selektion
Moscato d'Asti - Paolo Saracco

Schokoladen – Passionsfrucht Praline
Passionsfrucht Sorbet | Mango
Ben Rey – Donnafugata

Unser Topfenschmarren
hausgemachte Marillenmarmelade | Sauerkirschen | Vanilleeis
Quintessenz – Kellerei Kaltern

Käsevariation „Degust“
Feigensenf | Birnen Mostarda
Pipa – Franz Gojer

SÜSSE MINI HIGHLIGHTS

Himbeer-Schokoladenpraline

Tiramisù im Glas

Affogato
Espresso | Vanilleeis | Sahne

Schokoladen Crème Brûlée
karamellisierte Macadamianuss | Vanilleeis