

KALTE VORSPEISEN

Carpaccio vom heimischen Rind
Parmesan Panna Cotta | Sommersalat | braune Champignons
19,50 €

 Pfifferling Salat
Frühlingszwiebel | Ofentomaten | Burrata
17,00 €

Sashimi vom Bio-Lachs
Honig-Senfsauce | Avocado | Erdbeere
22,00 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe
Speckknödel
11,00 €

Tomatencremesuppe
geräucherter Alpensaibling | Creme fraîche
12,50 €

WARME VORSPEISEN

Unser Klassiker „Spaghettini Oberwirt“
Parma Schinken | frische Tomaten | Sahne
Knoblauch | Peperoncino | Grana Padano
18,50 €

 Ravioli gefüllt mit Grillgemüse
Ofentomaten | Basilikum
18,50 €
mit Garnelen
22,00 €

 Risotto Acquerello
Kräuterseitlinge | Kalbs-Carpaccio | Burrata
18,50 €

HAUPTGERICHTE

Rosa Lammkarree

Schüttelbrotkruste | mediterranes Gemüse | Kartoffelpüree

36,50 €

Filet vom heimischen Rind

Portwein Glacé | Kräuterkartoffel | grüne Bohnen

39,50 €

Perlhuhn Brüstchen

schwarzer Sommertrüffel | Selleriepüree | Blattspinat

34,00 €

Gekochter Rindstafelspitz

Wurzelgemüse | Markknochen | Salzkartoffel | Salsa Verde

29,00 €

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalbsrücken

Preiselbeeren | Petersilienkartoffel

28,50 €

Beefsteak Tartar am Tisch zubereitet

Rosmarin Focaccia | Salzbutter

34,00 €

Focaccia Supplement 3,50 €

Seezunge in Butter gebraten

Kapern | Zitrone | Salzkartoffel | Blattsalat

38,00 €

– Gedeck inklusive –

DESSERTS & KÄSE

Süße Oberwirts Selektion

16,00 €



Moscato d'Asti - Paolo Saracco

1 Glas 6,00 €

Schokoladen-Passionsfrucht Praline

Passionsfrucht Sorbet | Mango

14,00 €



Sweet Claire Riserva - Lieselehof

1 Glas 13,00 €

Unser Topfenschmarren

hausgemachte Marillenmarmelade | Sauerkirschen | Vanilleeis

14,00 €



Gewürztraminer Roen – Kellerei Tramin

1 Glas 7,50 €

Nougat-Himbeertörtchen

Himbeere | Sauerrahmeis | Schokoladen-Mandelstreusel

14,00 €



Ben Rey - Donnafugata

1 Glas 8,00 €

Käsevariation „Degust“

Feigensenf | Birnen Mostarda

16,00 €



Clematis (Passito Rosso) | Zaccagnini

1 Glas 9,50 €

SÜSSE MINI HIGHLIGHTS

Himbeer-Schokoladenpraline

3,50 €

Tiramisù im Glas

5,00 €

Schokoladen Crème Brûlée

karamellisierte Macadamianuss | Vanilleeis

10,00 €

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe oder Erzeugnisse enthalten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten:

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse *Bertholletia excelsa*, Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit.

Im Normalfall verarbeiten wir ausschließlich frische Produkte.

Nur bei Bedarf verwenden wir Tiefkühlprodukte.

Herkunftsangabe unserer Zutaten: EU und Nicht-EU