

KALTE VORSPEISEN

Carpaccio vom heimischen Rind
Parmesan Panna Cotta | Sommersalat | braune Champignons

✓ Pfifferling Salat
Frühlingszwiebel | Ofentomaten | Burrata

Sashimi vom Bio-Lachs
Honig-Senfsauce | Avocado | Erdbeere

SUPPEN

Rinderkraftbrühe
Speckknödel

Tomatencremesuppe
geräucherter Alpensaibling | Creme fraîche

WARME VORSPEISEN

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

✓ Ravioli gefüllt mit Ricotta-Bio-Zitrone
Ofentomaten | Basilikum
mit Garnelen

Risotto Acquerello
Kräuterseitlinge | Kalbs-Carpaccio | Burrata

HAUPTGERICHTE

Rosa Lammkarree

Zitronen-Thymian | mediterranes Gemüse | Kartoffelpüree

Filet vom heimischen Rind

Portwein Glacé | Kräuterkartoffel | grüne Bohnen

Gekochter Rindstafelspitz

Wurzelgemüse | Markknochen | Salzkartoffel | Salsa Verde

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalbsrücken

Preiselbeeren | Petersilienkartoffel

Beefsteak Tartar am Tisch zubereitet

Rosmarin Focaccia | Salzbutter

Focaccia Supplement

Seezunge in Butter gebraten

Kapern | Zitrone | Salzkartoffel | Blattsalat

✓ Hausgemachte Schlutzkrapfen

Grana Padano | braune Butter | Wildkräutersalat

– Gedeck inklusive –

DESSERTS & KÄSE

Süße Oberwirts Selektion

Moscato d'Asti - Paolo Saracco

Schokoladen–Passionsfrucht Praline

Passionsfrucht Sorbet | Mango

Roen – Gewürztraminer Spätlese

Kellerei Tramin

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