

KALTE VORSPEISEN

Tartar vom heimischen Rind

Burrata | Sardelle Cantabrico | Rosmarin Focaccia

22,50 €

✓ Rote Bete Salat

Frischkäse | Balsamico | Himbeere | Salzmandeln

18,00 €

Jakobsmuschel

Mango Tartar | Blumenkohl Panna Cotta | Hummer Fumé

23,50 €

Sashimi vom BIO-Lachs

Honig-Senf Sauce | Avocado | weißer Rettich

22,00 €

SUPPEN

✓ Kastaniencremesuppe

Frischkäse-Trüffel Croissant

14,00 €

Rinderkraftbrühe

Speckknödel

11,00 €

WARME VORSPEISEN

Unser Klassiker „Spghettini Oberwirt“

Parma Schinken | frische Tomaten | Sahne

Knoblauch | Peperoncino | Parmesan

18,50 €

Risotto “Acquerello”

Radicchio | Lagrein | Taleggio

25,00 €

Polenta-Tortellini

Freilandeidotter | Nussbutter-Espuma | schwarzer Trüffel

22,00 €

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratenes Lammkaree

frische Kräuter | mediterranes Gemüse | Gratin-Kartoffeln
37,00 €

Black Angus Rinderfilet

Portwein Glacé | Kartoffelpüree | grüne Bohnen
42,00 €

Geschmortes Kalbswangerl

Burgunder Glacé | Kräuterseitlinge | Selleriepüree | Blattspinat
32,50 €

Hirschrücken

Haselnuss-Rosmarinbutter | Semmelknödel | Apfelrotkraut
41,00 €

Wienerschnitzel vom Kalbsrücken

Preiselbeere | Petersilienkartoffel
28,50 €

Psairer Alpensaibling

Kartoffel-Gemüsegröstl | Rote Bete Pesto | Riesling Sauce
36,00 €

DESSERTS & KÄSE

Süße Oberwirts Selektion

16,00 €

Kastanien

Schokolade | Apfel | Rumrosine
14,50 €

Strudelteigblätter

Mascarponecreme | Sauerkirschen
14,00 €

Passionsfrucht-Schokoladenpraline

Mango | Passionsfruchtsorbet
14,00 €

Käsevariation „Degust“

Feigensenf – Birnen-Mostarda
16,00 €

– Gedeck 3,00€ –