

KALTE VORSPEISEN

Carpaccio vom heimischen Rind
Ofentomaten – Burrata – Olivenpesto – Bergbasilikum
18,00 €

 Spargelsalat
gebackenes Freilandei – Kresse-Sauce – krokantes Vinschgerle
16,00 €

Jakobsmuschel
Mango – Spargel Panna-cotta – Curry-Fumé
22,00 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe
Speckknödel
10,00 €

 Spargelcreme-Suppe
gebackene Gemüserolle
12,00 €

WARME VORSPEISEN

Unser Klassiker „Spaghettini Oberwirt“
Parma Schinken – frische Tomaten – Sahne
Knoblauch – Peperoncino – Parmesan
16,00 €

 Tortelli
mit Frischkäse gefüllt – Ofentomaten – grüner Spargel – Basilikum
17,00 €

Acquerello Risotto
Bärlauch – sautierte Garnelen
19,00 €

HAUPTGERICHTE

Rosa Lammrücken

Kräuterpanade – mediterranes Gemüse – Kartoffelpüree
29,50 €

Black Angus Rinderfilet

Dijon-Senfkruste – Sellerie – junge Karotten
39,00 €

Gekochter Rindstafelspitz

Wurzelgemüse – Markknochen – Salzkartoffel – Salsa Verde
28,00 €

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalbsrücken

Preiselbeeren – Petersilienkartoffel – gemischter Salat
28,00 €

Beefsteak Tartar am Tisch zubereitet

Toastbrot – Butter
30,00 €

Seezunge in Butter gebraten

Kapern – Zitrone – Salzkartoffel – gemischter Salat
34,00 €

– Gedeck inklusive –

DESSERTS & KÄSE

Süße Oberwirts Selektion

16,00 €

Moscato d'Asti - Paolo Saracco

1 Glas 6,00 €

Schokoladen Praline

mit Passionsfrucht gefüllt – Mango

14,00 €

Pipa - Franz Gojer

1 Glas 7,50 €

Unser Topfenschmarren

Hausgemachte Marillenmarmelade – Sauerkirschen – Vanilleeis

14,00 €

Sweet Claire Riserva - Lieselehof

1 Glas 13,00 €

Valrhona Schokolade

Mandelkrokant – Himbeere

14,00 €

Rosenmuskateller - Franz Haas

8,40 €

Käsevariation „Degust“

Feigensenf – Birnen-Mostarda

16,00 €

Ben Rye' oder Rosenmuskateller

Pant. Donnafugata/Franz Haas

1 Glas 8,50 €

Alle unsere Klassiker zum Nachkochen in unserem Kochbuch:

“EINFACH, ABER GENIAL!”

Erhältlich an der Rezeption

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.