KALTE VORSPEISEN

Carpaccio vom heimischen Rind
Feldsalat | Burrata | schwarzer Trüffel
18,00 €

Rote Bete Salat
Frischkäse | Himbeeren | Balsamico | Salzmandeln
16,00 €

Jakobsmuschel
Dreierlei Quinoa | Sellerie Panna-Cotta | Hummer-Fumé
22,00 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe
Speckknödel
10,00 €

Kürbis-Orangencremesuppe
Gorgonzolaburger
12,00 €

WARME VORSPEISEN

Tortelloni
mit Wagyu Rinderbrust 100% Südtirol gefüllt | Selleriepüree | schwarzer Trüffel
19,50 €

Risotto Acquerello
Kräuterseitlinge | Frischkäsepraline
18,00 €

Unser Klassiker „Spaghettini Oberwirt“
Parma Schinken | frische Tomaten | Sahne
Knoblauch | Peperoncino | Parmesan
17,50 €

Unser Spaghettini Sugo im Glas für Sie zu Hause
ist im Oberwirts Ladele erhältlich.

HAUPTGERICHTE

Rosa Lammkarree
Wildkräuter-Kruste | mediterranes Gemüse | Kartoffelstrudel
31,00 €

Black Angus Rinderfilet
Portwein-Glacé | Kräuterkartoffel | Speckbohnen
39,00 €

Gebratene Barbarie Entenbrust
Orangen-Pfeffersauce | Sesamkartoffel | Apfelrotkraut
33,00 €

Gekochter Rindstafelspitz
Wurzelgemüse | Markknochen | Salzkartoffel | Salsa Verde
29,00 €

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalbsrücken
Preiselbeeren | Petersilienkartoffel | gemischter Salat
28,50 €

Beefsteak Tartar am Tisch zubereitet
Toastbrot | Butter
31,00 €

Seezunge in Butter gebraten
Kapern | Zitrone | Salzkartoffel | gemischter Salat
35,00 €

– Gedeck inklusive –

DESSERTS & KÄSE

Süße Oberwirts Selektion
16,00 €
Gewürztraminer Spätlese Roen - K.G.Tramin
1 Glas 7,50 €

Kastanien-Schokolade
Äpfel | Rumrosinen
14,50 €
Pipa - Franz Gojer
1 Glas 7,50 €

Vanille-Créme Brûlée
Fior di latte Eis
14,00 €
Sweet Claire Riserva - Lieselehof
1 Glas 13,00 €

Topfenschmarrn
hausgemachte Marillenmarmelade | Pflaumenröster | Vanilleeis
14,00 €
Moscato d'Asti - Paolo Saracco
1 Glas 6,00 €

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 illinoiesis (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