

KALTE VORSPEISEN

Carpaccio vom heimischen Rind
Parmesan Panna Cotta | Feldsalat | schwarzer Trüffel
19,50 €

 Rote Bete
Ziegenfrischkäse | Rauke | Walnüsse | Oliven Pesto
17,50 €

Gebratene Jakobsmuschel
dreierlei Quinoa | Blumenkohl Panna Cotta | Hummer Fumé
22,00 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe
Speckknödel
11,00 €

 Kastaniencremesuppe
Trüffel-Frischkäse Croissant
13,00 €

WARME VORSPEISEN

Unser Klassiker „Spaghettini Oberwirt“
Parma Schinken | frische Tomaten | Sahne
Knoblauch | Peperoncino | Parmesan
18,00 €

Ravioli gefüllt mit Latscher Jungrind 100% Südtirol
Sellerie | schwarzer Trüffel
19,50 €

 Risotto Acquerello
mediterranes Gemüse | Ziegenfrischkäse
17,50 €
mit Garnelen
21,00 €

HAUPTGERICHTE

Rosa Lammkarree

Schüttelbrotkruste | mediterranes Gemüse | Kartoffelpüree
32,50 €

Filet vom heimischen Rind

Portwein Glacé | Kräuterkartoffel | grüne Bohnen
39,50 €

Perlhuhn Brüstchen

schwarzer Trüffel | Selleriepüree | Blattspinat
34,00 €

Gekochter Rindstafelspitz

Wurzelgemüse | Markknochen | Salzkartoffel | Salsa Verde
31,00 €

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalbsrücken

Preiselbeeren | Petersilienkartoffel
28,00 €

Beefsteak Tartar

am Tisch zubereitet

Rosmarin Focaccia | Salzbutter
31,00 €

Extra Focaccia 3,50 €

Seezunge in Butter gebraten

Kapern | Zitrone | Salzkartoffel | Blattsalat
37,00 €

– 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 15,00 €

Unser Topfenschmarren

hausgemachte Marillenmarmelade | Pflaumenröster | Vanilleeis

14,00 €



Gewürztraminer Roen – Kellerei Tramin

1 Glas 7,50 €

Kastanienmousse

Zartbitterschokolade | Apfel | Rumrosinen

15,00 €



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

4,00 €

Schokoladen Crème Brûlée

karamellisierte Macadamianuss | Vanilleeis

9,50 €

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