



APERITIF



Oberwirt

★★★★S



Aperitif Empfang

Zum Einklang Ihrer Feier empfehlen wir Ihnen einen erfrischenden Aperitif an unserer Hausbar oder einen Sektempfang mit Häppchen in unserer Lobby bzw. bei schönem Wetter und nach Verfügbarkeit im Gastgarten.

Zum Aperó empfehlen wir:

- Prosecco Col de Salici 33,00 Euro
- Arunda Cuvé Marianna (Josef Reiterer) 46,00 Euro
- Brut Rosé Athesis (Kettmeir) 42,00 Euro

oder bestellen Sie direkt an der Bar:

- Glas Prosecco 6,00 Euro
 - Hausaperitif (Prosecco, Rosensirup, Soda) 5,00 Euro
 - Hugo (Prosecco, Holundersirup, Soda) 6,00 Euro
 - Verschiedene Säfte 2,50 Euro
- u.v.m.

Fingerfood

Begleitend zum Aperitif bereiten wir gerne Häppchen nach Wahl für Sie zu (Bestellung ab mind.15 Stk)

- Cornetto mit Rindertartar und Wasabi Mayonnaise 3,50 Euro/Stk
- Gemüsesushi mit Sojadip 2,50 Euro/Stk
- Hausgebeizter Lachs mit Sauerrahm – Schnittlauchsauce 3,50 Euro
- Gebackene und gefüllte Oliven 1,50 Euro/ 3 Stk
- Strudelteigraviolo mit Gemüse und rohem Thunfisch 3,50 Euro/ Stk
- Garnele süß – sauer 4,00 Euro/ Stk
- Weißweinsüppchen 2,00 Euro/ Stk
- Auberginen – Ziegenfrischkäseröllchen 2,50 Euro/ Stk
- Klare Steinpilzsuppe 3 Euro / Stk
- Strudel von Grillgemüse 2,50 Euro/ Stk
- Gratiniertes Zwiebel – Lauchtörtchen 2,50 Euro/ Stk
- Frischkäsetörtchen – Tomatenmostarda 2,80 Euro/ Stk
- Gänsestopfleber – Crème Brûlée 5,00 Euro / Stk



Bei Rückfragen sind wir jederzeit für Sie da.

Ihre Familie Waldner

Chefkoch Werner Seidner

Romantik Hotel Oberwirt

info@oberwirt.com

0039 0473 222 020

Oberwirt

★ ★ ★ ★ S