

Menüvorschläge für den Herbst



Liebe Gäste,

anbei senden wir Ihnen eine Auswahl an Menüvorschlägen.
Gerne könne Sie sich Ihr Menü ganz nach Ihrem Geschmack aus den einzelnen Gerichten zusammenstellen.

Je nach Zusammenstellung berechnen wir:

- 3-Gang-Menü ca. 52,00 – 64,00 Euro
- 4-Gang-Menü ca. 61,00 – 74,00 Euro
- 5-Gang-Menü ca. 78,00 – 88,00 Euro

Falls Sie noch eigene Wünsche oder Vorlieben haben,
können Sie uns diese jederzeit mitteilen.

In diesem Sinne viel Spaß beim Aussuchen wünschen Ihnen.

Ihre Familie Waldner,
Chefkoch Werner Seidner
und das ganze Oberwirt Team





Menü 1

Gruß aus der Küche

Lauwarm geräucherter Alpensaibling
Saiblings Kaviar – Sauerrahm – Rote Bete

Kastaniencremesuppe
Frischkäsecroissant

Rosmarin Risotto
Lardo – zweierlei Wachtel

Gebratenes Hirschkotelett
Burgunderglace – Selleriepüree – Trüffelkartoffel

Soufflé von der Zartbitterschokolade
Walnusseis – Sauerkirschen



Menü 2

Gruß aus der Küche

Hirsch Carpaccio Roulade
Gänsestopfleber – Blaukraut

Kürbiscremesuppe
Gorgonzolaburger

Hausgemachte Schlutzkrapfen
Frischkäsepraline – Haselnussbutter

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
Orangen-Pfeffersauce

Variation von der Kastanie



Menü 3

Gruß aus der Küche

Oktopus Carpaccio
Bio Garnele – Avocado – Ofentomaten

Klare Ochsenschwanzsuppe
Sherry

Pfifferling Ravioli
Spanferkelbauch – Rosmarinbutter

Rehrücken in der Walnusskruste
Rotweinglace

Topfenknödel mit Nougatfüllung
Himbeereis



Menü 4

Gruß aus der Küche

Kalbstartar

Parmesankruste – Herbstsalat – Pinienkerne

Linsencremesuppe

Bauernspeck – Schüttelbrot

Wolfsbarschfilet

Gemüsetartar – Tomatenfond

Black Angus Filet

Trüffelkruste – Süßkartoffel

Lauwarmes Apfeltörtchen

Vanilleeis – Karamellsauce