

MENÜVORSCHLÄGE





Liebe Gäste,

anbei eine Auswahl an verschiedenen 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. 56,00 – 68,00 Euro
- 4-Gang-Menü ca. 65,00 – 78,00 Euro
- 5-Gang-Menü ca. 82,00 – 92,00 Euro

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

In diesem Sinne viel Spaß beim Ausschauen wünschen Ihnen

Ihre Familie Waldner,

Chefkoch Werner Seidner
und das ganze Oberwirt Team



Romantik Hotel Oberwirt, Marling
www.oberwirt.com | info@oberwirt.com | +39 0473 22 2020



MENÜ 1

Gruß aus der Küche

Lachs Sashimi
weißer Rettich – Frühlingszwiebel – Erdbeeren

Zucchinisuppe
Tramezzinobrot – Carne Salada

Rosmarin Risotto
Lardo – Zweierlei Wachtel

Black Angus Filet
schwarzer Sommertrüffel

Strudelteigblätter
Mascarponecreme - Marillenconfit

 Oberwirt

★★★★S



MENÜ 2

Gruß aus der Küche

Rindscarpaccio
Burrata – Ofentomaten – Olivenpesto

Geeiste Tomatensuppe
Monkey Gin

Wolfsbarschfilet
provenzalisches Gemüsetartar – Fenchel-Püree

Rosa gebratenes Kalbsfilet
schwarzer Trüffel – Kartoffel-Mousseline – Spinat

Kokosnussmousse
Ananas – Schokoladenpesto

Oberwirt

★★★★S



MENÜ 3

Gruß aus der Küche

Kalbstartar
karamellisierte Frischkäse
junger Blattspinat – Pinienkerne

Ochsenschwanzessenz
Grießknödel – Wurzelgemüse

Amatriciana Ravioli
gebratener Zander – Lauchstroh

Lammrücken
Schüttelbrotkruste – provenzalische Gemüse – Kartoffelgratin

Geeistes Himbeersüppchen
Sauerrahmeis



MENÜ 4

Gruß aus der Küche

Bio Garnele
Ofentomate – Avocado – Melone

Spinatcremesuppe
Parmesanknödel – schwarzer Trüffel

Grillgemüse Raviolo
Jakobsmuschel Carpaccio – Basilikum

Seeteufel Ossobuco
Amalfi Zitrone – Safran – Fenchel

Passionsfrucht- Schokoladenpraline
Passionsfruchtsorbet

Oberwirt

★★★★S