



# MENÜVORSCHLÄGE HERBST





## Herzlich Willkommen im OBERWIRT

Wir freuen uns sehr, dass Sie Ihr Fest bei uns im Oberwirt feiern. Es ist uns ein großes Anliegen, Sie und Ihre Gäste zu verwöhnen und Ihnen eine gute Zeit zu bereiten. Genießen Sie unsere gemütlichen Stuben:

- Turmstube von 4-8 Personen
- Herrenstube bis zu 16 Personen
- Bauernstube bis zu 30 Personen
- Jägerstube bis zu 24 Personen
- Franz-Liszt-Stube bis 65 Personen

oder den Garten mit unserem Pavillon, in dem maximal 2 Tafeln mit je 10 Personen Platz haben.

Gerne organisieren wir einen schönen Aperitif mit dem Schaumwein Ihrer Wahl in unserem Barbara Weinkeller oder Garten. Dazu servieren wir wahlweise frische Häppchen aus der Küche.

Unsere Küche und der Weinkeller sind sehr vielseitig. Wir haben für Sie saisonbedingt eine Auswahl an Gerichten zusammengestellt, aus denen Sie Ihr eigenes Wunsch Menu kreieren können.

Je nach Zusammenstellung können Sie den Preis so kalkulieren:

- Bei einem 3-Gang-Menü, die Preise wie angegeben
- Bei einem 4-Gang-Menü, die Preise wie angegeben, abzüglich 10%
- Bei einem 5-Gang-Menü, die Preise wie angegeben, abzüglich 15%
- Bei einem 6-Gang-Menü, die Preise wie angegeben, abzüglich 20%

Je größer das Menu, desto kleiner werden die einzelnen Gerichte – deshalb auch der Preis Abzug. Lassen Sie sich nachstehend von unseren 3 unterschiedlichen Beispiel Menus inspirieren. Bei Fragen und Wünschen können Sie uns jederzeit kontaktieren.

Ganz viel Spaß beim Aussuchen wünscht Ihnen

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



# APERITIF



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.

## FINGERFOOD

Gerne bereiten wir verschiedene Häppchen nach Wahl für Sie zu.  
(Bestellung ab mind. 15 Stk)

- Cornetto mit Rindertartar und Wasabi Mayonnaise 4,00 Euro/Stk
- Strudelteigraviolo mit Gemüse und rohem Thunfisch 4,00 Euro/ Stk
- Gebackene und gefüllte Oliven 2,50 Euro/ 3 Stk
- Sashimi vom Lachs mit Avocado und Wasabi 5,00 Euro/Stk
- Garnele süß-sauer 5,50 Euro/ Stk
- ✓ ○ Weißweinsüppchen 3,00 Euro/ Stk
- ✓ ○ Klares Steinpilzsüppchen 3,00 Euro / Stk
  
- ✓ ○ Auberginen – Ziegenfrischkäseröllchen 2,50 Euro/ Stk
- ✓ ○ Frischkäsetörtchen – Tomatenmostarda 3,00 Euro/ Stk
- ✓ ○ Strudel von Grillgemüse 3,00 Euro/ Stk
- ✓ ○ Gratinierte Zwiebel – Lauchtörtchen 2,50 Euro/ Stk
- ✓ ○ Rote Bete mit Frischkäse, Himbeere und Balsamico 3,50 Euro/ Stk

**Dazu passend, können Sie die erfrischenden Aperitif-Getränke und ausgewählte Weine aus unserer Weinkarte genießen.**



## KALTE VORSPEISEN

Tartar vom heimischen Rind  
Burrata | Sardelle „Cantabrico“ | Rosmarin-Focaccia  
20,00 €

Lauwarm geräucherter Alpensaibling  
Sauerrahm | Pumpernickel | Saiblings Kaviar  
19,50 €

 Rote Bete Salat  
Himbeere | Balsamico | Frischkäse | Salzmandeln  
18,00 €

Jakobsmuschel  
dreierlei Quinoa | Blumenkohl Panna cotta | Hummer Fumé  
23,50 €

Vitello Tonnato “Oberwirt”  
Kalbsfilet | roher Thunfisch | Thunfischcreme  
gebackene Kapern | Wachtelei  
19,50 €

BIO-Lachs  
Avocado-Creme | Honig-Senfsauce | Butterbrioche  
21,00 €



## SUPPEN

✓ Kastanien-Cremesuppe  
schwarzer Trüffel  
13,00 €

✓ Kürbiscremesuppe  
Gorgonzola-Tramezzino  
12,00 €

Apfel-Curryrahmsuppe  
geräucherter Saibling  
12,00 €

Creme vom Gloria Dei  
12,00 €

---

## WARME VORSPEISEN

✓ Risotto „Acquerello“  
Radicchio Tardivo | Barolo | Taleggio  
18,50 €

Tortelloni mit Rinderbrust gefüllt  
Sellerie | schwarzer Trüffel  
19,50 €

✓ Risotto „Acquerello“  
Kräuterseitlinge | Frischkäse | fermentierter Knoblauch  
19,00 €

✓ Schlutzkrapfen  
Parmesan | brauner Butter | Frischkäsepraline  
18,50 €



## HAUPTGERICHTE

### Rehlendchen

sautierte Pfifferlinge | Selleriepüree | Apfelrotkraut  
40,00 €

### Rosa gebratener Lammrücken

in der Kräuterkruste | Gratinkartoffel | provenzalisches Gemüse  
32,50 €

### Perlhuhn-Brüstchen

gebratene Bio-Gänseleber | Kartoffelpüree | Blattspinat  
34,00 €

### Gebratenes Kalbsfilet

schwarzer Trüffel | Kartoffelmousseline | Rahmwirsing  
39,00 €

### Rinderfilet „Black Angus“

Dijon-Senfkruste | Kräuterkartoffel | grüne Bohnen  
39,50 €

### Tagliata vom heimischen Rind

Olivenölmarinade | Kartoffel-Gemüsegröstl  
37,00 €

### ✓ Kartoffel-Gemüsegröstl

gebratener Ziegenkäse | Wildkräuter-Salat  
22,00 €

### ✓ Gebratene Aubergine

Selleriepüree | Couscous | Ofentomate  
22,00 €

### Wolfsbarschfilet „Wildfang“

Tomaten-Knoblauchbutter  
38,00 €

### Kurz gebratenes Thunfisch Steak

Asia Gemüse | Basmati Reis | Teriyaki Sauce  
35,00 €



## DESSERTS & KÄSE

Strudelteigblätter  
Mascarponecreme | Erdbeeren  
14,00 €

Soufflee von der Zartbitterschokolade  
Kuntrawant Kaffee Eis | Sauerkirschen  
14,00 €

Lauwarmes Apfeltörtchen  
Karamell | Vanilleeis  
14,00 €

Kastanien Creme Brûlée  
Schokoladeeis  
14,00 €

Käsevariation Degust  
Mostarda  
16,00 €



# MENU Vorschlag 1

(5 Gänge)

## Vitello Tonnato "Oberwirt"

Kalbsfilet | roher Thunfisch | Thunfischcreme  
gebackene Kapern | Wachtelei



## Kürbiscremesuppe

Gorgonzola-Tramezzini



## Risotto „Acquerello“

Pfifferlinge | Burrata | fermentierter Knoblauch



## Rosa gebratener Lammrücken

Zitronenthymian | Gratinkartoffel | provenzalisches Gemüse



## Zweierlei Valrhona Schokolade

Kuntrawant Kaffee Eis | Salzmandeln

97,00 Euro



# MENU Vorschlag 2

(4 Gänge)

**Sashimi vom BIO-Lachs**  
weißer Rettich | Erdbeere | Honig-Senfsauce



**Ravioli**  
Sellerie | gebratene Bio-Gänseleber | Portwein Glacè



**Gebratenes Kalbsfilet**  
schwarzer Trüffel | Kartoffelmousseline | Blattspinat



**Lauwarme Apfeltaschen**  
Karamellsauce | Zimteis

79,00 Euro



# MENU Vorschlag 3

(3 Gänge)

Tartar vom Kalbsfilet  
gebratene Jakobsmuschel | Sauerrahm | Baikal Kaviar



Hirschkotelette  
sautierte Pfifferlinge | Kartoffelstrudel | Apfelrotkraut



Strudelteigblätter  
Mascarponecreme | Sauerkirschen

65,00 Euro