



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