

KALTE VORSPEISEN

Carpaccio vom heimischen Rind
Ofentomate | Burrata | Oliven Pesto | Bergbasilikum
19,00 €

 Spargelsalat
gebackenes Freilandeier | Kräuter Espuma | Gartenkresse
17,00 €

Jakobsmuschel
Mango | Spargel Panna cotta | Hummer Fumé
22,00 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe
Speckknödel
10,50 €

 Spargelcremesuppe
Lachsmedaillon | Bärlauchöl
12,00 €

WARME VORSPEISEN

Unser Klassiker „Spaghettini Oberwirt“
Parma Schinken | frische Tomaten | Sahne
Knoblauch | Peperoncino | Parmesan
18,00 €

 Cappelletti
Frischkäse | Bärlauch | Ofentomate
16,00 €
mit Garnelen
19,50 €

Risotto Acquerello
grüner Spargel | Vinschgauer Berglammragout
18,50 €

HAUPTGERICHTE

Rosa Lammkarree
Zitronenthymian | mediterranes Gemüse | Kartoffelpüree
32,50 €

Filet vom heimischen Rind
Trüffelkruste | Sellerie | grüner Spargel
39,50 €

Gekochter Rindstafelspitz
Wurzelgemüse | Markknochen | Salzkartoffel | Salsa Verde
29,00 €

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalbsrücken
Preiselbeeren | Petersilienkartoffel
27,00 €

Beefsteak Tartar am Tisch zubereitet
Rosmarin Focaccia | Salzbutter
32,00 €
Extra Focaccia 3,50 €

Seezunge in Butter gebraten
Kapern | Zitrone | Salzkartoffel | Blattsalat
37,00 €

– Gedeck inklusive –

DESSERTS & KÄSE

Süße Oberwirts Selektion

16,00 €



Moscato d'Asti - Paolo Saracco

1 Glas 6,00 €

Schokoladen – Passionsfrucht Praline

Passionsfrucht Sorbet | Mango

14,00 €



Sweet Claire Riserva - Lieselehof

1 Glas 13,00 €

Unser Topfenschmarren

hausgemachte Marillenmarmelade | Sauerkirschen | Vanilleeis

15,00 €



Gewürztraminer Roen – Kellerei Tramin

1 Glas 7,50 €

Zweierlei von der Valrhona Schokolade

Himbeere | „Kuntrawant“ Caffè Eis

14,00 €



Ben Rey - Donnafugata

1 Glas 8,00 €

Käsevariation „Degust“

Feigensenf | Birnen Mostarda

16,00 €



Clematis (Passito Rosso) | Zaccagnini

1 Glas 9,50 €

SÜSSE MINI HIGHLIGHTS

Himbeer-Schokoladenpraline

3,50 €

Tiramisù im Glas

4,50 €

Schokoladen Crème Brûlée

karamellisierte Macadamianuss | Vanilleeis

9,50 €

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe oder Erzeugnisse enthalten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten:

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse *Bertholletia excelsa*, Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit.

Im Normalfall verarbeiten wir ausschließlich frische Produkte.

Nur bei Bedarf verwenden wir Tiefkühlprodukte.

Herkunftsangabe unserer Zutaten: EU und Nicht-EU