

## KALTE VORSPEISEN

Carpaccio vom heimischen Rind  
Parmesan Panna Cotta | Sommersalat | braune Champignons  
19,00 €

✓ Pfifferling Salat  
Frühlingszwiebel | Ofentomaten | Burrata  
17,00 €

Tartar vom heimischen Kalb  
gebratene Jakobsmuschel | Crème fraîche | Saiblings Kaviar  
22,00 €

---

## SUPPEN

Rinderkraftbrühe  
Speckknödel  
10,50 €

✓ Kalte Gemüsesuppe (Gazpacho)  
Focaccia | Rucola | Rindscarpaccio  
12,50 €

---

## WARME VORSPEISEN

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

✓ Ravioli gefüllt mit Grillgemüse  
Ofentomaten | Basilikum  
16,00 €  
mit Garnelen  
19,50 €

Risotto Acquerello  
Kräuterseitlinge | Burrata | fermentierter Knoblauch  
18,00 €

## HAUPTGERICHTE

### Rosa Lammkarree

Schüttelbrotkruste | mediterranes Gemüse | Kartoffelpüree  
32,50 €

### Filet vom heimischen Rind

Portwein Glacé | Kräuterkartoffel | grüne Bohnen  
39,50 €

### Perlhuhn Brüstchen

schwarzer Sommertrüffel | Selleriepüree | Blattspinat  
34,00 €

### Gekochter Rindstafelspitz

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

### Wiener Schnitzel vom heimischen Kalbsrücken

Preiselbeeren | Petersilienkartoffel  
26,00 €

### Beefsteak Tartar am Tisch zubereitet

Rosmarin Focaccia | Salzbutter  
30,00 €

### Seezunge in Butter gebraten

Kapern | Zitrone | Salzkartoffel | Blattsalat  
36,00 €

– 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

14,00 €



Gewürztraminer Roen – Kellerei Tramin

1 Glas 7,50 €

Nougat-Himbeertörtchen

Himbeere | Sauerrahmeis | Schokoladen-Mandelstreusel

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

4,00 €

Schokoladen Crème Brûlée

karamellisierte Macadamianuss | Vanilleeis

9,50 €