

# Oberwirtskeſſer

Wo Freunde ſich treffen...



# Oberwirtskeffer

## KALTE KÜCHE

Kleiner Salatteller	5,60 €
Großer Salatteller	9,80 €
Großer Salatteller mit Thunfisch <b>D</b>	11,60 €
Großer Salatteller mit gebratenen Serviettenknödel <b>A C G</b>	11,60 €
Großer Salatteller mit gegrillten Truthahnstreifen	12,00 €
Marinierter, gekochter Tafelspitz mit Zwiebelringen <b>O</b>	11,60 €
Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum <b>G</b>	9,40 €
Holzgeräuchertes Gebirgsforellenfilet auf Kartoffelsalat mit Kren <b>A D L M O G</b>	12,70 €

*Wir bitten Sie Ihren Salatteller selbst am Buffet zusammenzustellen!*

Tiroler Platte Speck   Bresaola   Kaminwurze   Käse   Kren <b>G</b>	12,00 €
Speckplatte geschnitten	10,90 €
Käseplatte verschiedene Käsesorten <b>A G</b>	12,00 €
Käsewürfelplatte <b>A G</b>	10,90 €
Bauerntoast Vinschgerlbrot   Speck   Käse   Peperoni <b>A G M</b>	6,50 €

*Alle Platten werden mit Brot serviert.*

## SUPPEN

Tomatencremesuppe <b>G L</b>	5,40 €
Frittatensuppe <b>A C G L</b>	5,40 €
Gulaschsuppe <b>A L O</b>	6,50 €
Zwei Speckknödel in Fleischsuppe <b>A C G L</b>	6,50 €
Zwei Leberknödel in Fleischsuppe <b>A C G L</b>	6,50 €



## Oberwirts Keller

### KLASSISCH & RAFFINIERT

Käsespätzle mit Zwiebelringen nach Art des Hauses <b>A C G L</b>	9,80 €
Spinatspätzle in Schinkenrahmsauce <b>A C G L</b>	9,80 €
Drei Käseknödel mit brauner Butter <b>A C G O</b>	10,50 €
Drei Spinatknödel mit brauner Butter <b>A C G</b>	10,50 €
Knödeltris Käse   Spinat   Speck <b>A C G O</b>	10,50 €
Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat–Topfenfüllung und brauner Butter <b>A C G</b>	10,50 €
Teigtaschen mit Pilzfüllung und brauner Butter <b>A C G L</b>	9,80 €
Maccheroni Oberwirts Art <b>A G L O</b>	9,80 €
Spaghetti mit Bolognesersauce <b>A L O</b>	9,40 €
Spaghetti mit Tomatensauce <b>A</b>	9,40 €
Röstkartoffeln mit 2 Eier <b>A C</b>	8,30 €
Röstkartoffeln mit Speck und 2 Eier <b>A C</b>	9,80 €

*Sie bekommen diese Gerichte auch für den kleinen Hunger um 1,50 € reduziert.*

### FLEISCHGERICHTE

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites <b>A C E G</b>	13,80 €
Cordon Bleu mit Pommes Frites <b>A C E G L</b>	14,90 €
Truthahnschnitzel mit Pommes Frites <b>A</b>	11,60 €
Bauerngröstl mit Salat vom Buffet und Zwiebelringen <b>A L O</b>	13,80 €
Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter, Gemüse und Röstkartoffeln <b>A G L</b>	20,40 €
Tagliata gegrilltes Rindssteak   in Streifen geschnitten auf Rucola und gemischtem grünen Salat mit Parmesanspäne und Balsamicojus <b>A O</b>	18,20 €

*Sie bekommen diese Gerichte auch für den kleinen Hunger um 2,00 € reduziert.*



# Oberwirtskeller

## KINDERGERICHTE

Fisch Nuggets mit Pommes Frites	A C D	7,20 €
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	A C	7,20 €
Frankfurter Würstchen mit Pommes Frites	A L	7,20 €
Maccheroni weiß	A	3,30 €
Eierspätzle mit Rahmsauce	A C G L	3,80 €

## DESSERTS

Kaiserschmarren	Sultaninen   Preiselbeeren	A C G O	9,40 €
Schokotörtchen	marinierte Früchte   Vanilleeis	A C G	7,60 €
Hausgemachtes Tiramisù		A C G	5,40 €
Hausgemachter geeister Cappuccino		C G	5,40 €
Heiße Liebe mit Sahne		G	5,40 €
Tartufo weiß oder schwarz		A G	4,30 €
Affogato	eine Kugel Vanilleeis   Kaffee Espresso	A G	2,80 €
gemischtes Eis	Erdbeer   Vanille   Schokolade	A G	
1 Kugel			1,00 €
2 Kugeln			1,90 €
3 Kugeln			2,80 €
mit Sahne		G	0,50 €

*Verschiedene Eis am Stiel oder in der Waffel an der Theke!*

*Bei Bedarf verwenden wir bei einigen Speisen auch Tiefkühlprodukte.*

## BROT

Paarl	A C G	1,70 €
Weißbrot	A C G	1,70 €
gem. Brot	A C G S	1,70 €
Schüttelbrot	A C	2,30 €




# Oberwirtskeller

## APERITIFS

Schweppes Lemon-Tonic	2,60 €
Bitter San Pellegrino weiß oder rot	2,80 €
Campari Soda	2,80 €
Martini weiß	3,30 €
Prosecco	3,30 €
Veneziano	4,50 €
Hugo	4,50 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser	0,5   2,00 €	1   4,00 €
Hausgemachter Apfelsaft 	0,2   2,00 €	0,4   4,00 €
Cola, Spezi	0,2   2,00 €	0,4   4,00 €
Orangen- Zitronenlimonade	0,2   2,00 €	0,4   4,00 €
Holundersaft	0,2   2,00 €	0,4   4,00 €
Orangennektar	0,2   2,00 €	0,4   4,00 €
Traubensaft	0,2   2,00 €	0,4   4,00 €



Probieren Sie unseren hausgemachten Apfelsaft aus 100% reinem Apfel.  
Jetzt zum Mitnehmen in der Box, damit Sie ihn auch zu Hause genießen können.

3 | 5,00 €

5 | 8,00 €

10 | 14,00 €

## BIERE

Forst Pils vom Fass	0,3   3,00 €	0,5   5,00 €
Radler	0,3   3,00 €	0,5   5,00 €
Kellerbier	0,3   3,00 €	0,5   5,00 €
Hefe Weihenstephan vom Fass	0,3   3,00 €	0,5   5,00 €
Hefe Ayinger Dunkel	0,5   5,00 €	
Hefe Weihenstephan alkoholfrei	0,3   3,00 €	
Krombacher alkoholfrei	0,3   3,00 €	



## Oberwirtskeller

<b>ROTWEINE</b>	<b>¼ L</b>	<b>½ L</b>	<b>1 L</b>
Merlot vom Fass (Eigenbau)	3,90 €	7,20 €	13,00 €
Vernatsch vom Fass (Eigenbau)	3,90 €	7,20 €	13,00 €

<b>WEISSWEINE</b>	<b>¼ L</b>	<b>½ L</b>	<b>1 L</b>
Weißwein vom Fass	3,90 €	7,20 €	13,00 €
Goldmuskateller	4,30 €	7,70 €	15,00 €

Hausmarke (Merlot 7/10 Flasche) zum Mitnehmen 8,80 €

**Weitere 7/10 Weiß- und Rotweine finden Sie in unserer Weinkarte.**

## **WARME GETRÄNKE**

Macchiato, Espresso	1,40 €
Cappuccino	2,20 €
Latte macchiato	2,40 €
Tee Schwarz   Kräuter   Pfefferminz   Früchte	1,40 €

## **DIGESTIFS**

Cynar	2,80 €
Fernet Branca	2,80 €
Ramazotti	2,80 €
Montenegro	2,80 €
Averna	2,80 €



## Oberwirtskeller

### LIKÖRE

Holunder	2,40 €
Apfel	2,40 €
Marillen	2,40 €
Baileys	2,80 €
Amaretto	2,80 €

### KLARE SCHNÄPSE

Williams	2,40 €
Obstler	2,40 €
Himbeergeist	2,40 €
Marille	2,40 €

### HAUSSCHNÄPSE

Grappa	2,40 €
Anis	2,40 €
Enzian	2,40 €
Nusseler	2,40 €
Himbeer	2,40 €

### RIFFIANER EDELBRÄNDE VON „BRENNEREI WEZL“

Vernatsch	3,00 €
Apfelbrand Stark Delicious	3,20 €
Blauburgunder im Holzfass gereift	3,50 €



# Oberwirts Keller

Unsere Speisen können folgende Stoffe enthalten:

- A** **GLUTENHALTIGES GETREIDE**  
namentlich A Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- B** **KREBSTIERE**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** **EIER**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** **FISCHE**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E** **ERDNÜSSE**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** **SOJABOHNEN**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** **LUPINEN**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** **SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE**  
in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
- H** **SCHALENFRÜCHTE**  
namentlich Mandeln H(Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana L.), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya ilicifolia (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse Bertholletia excelsa, Pistazien (Pistacia vera L. Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
- L** **SELLERIE**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** **SENF**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- S** **SESAMSAMEN**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** **MILCH**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- R** **WEICHTIERE**  
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien / Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie diese bitte bei der Bestellung unseren Mitarbeitern mit, welche Ihnen gerne genauere Informationen erteilen.