



# Oberwirtskeffer

Wo Freunde sich treffen...



Oberwirtskeffer

## KALTE KÜCHE

Kleiner Salatteller	6,20 €
Großer Salatteller	10,80 €
Großer Salatteller mit Thunfisch <b>D</b>	12,80 €
Großer Salatteller mit gebratenen Serviettenknödel <b>A C G</b>	12,80 €
Großer Salatteller mit gegrillten Truthahnstreifen	13,20 €
Marinierter, gekochter Tafelspitz mit Zwiebelringen <b>O</b>	12,80 €
Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum <b>G</b>	10,40 €
Holzgeräuchertes Gebirgsforellenfilet auf Kartoffelsalat mit Kren <b>A D L M O G</b>	14,00 €

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

Tiroler Platte <i>Speck   Bresaola   Kaminwurze   Käse   Kren</i> <b>G</b>	13,20 €
Speckplatte geschnitten	12,00 €
Käseplatte <i>verschiedene Käsesorten</i> <b>A G</b>	15,00 €
Käsewürfelplatte <b>A G</b>	12,00 €
Bauerntoast <i>Vinschgerlbrot   Speck   Käse   Peperoni</i> <b>A G M</b>	6,90 €

*Alle Platten werden mit Brot serviert.*

## SUPPEN

Tomatencremesuppe <b>G L</b>	6,00 €
Frittatensuppe <b>A C G L</b>	6,00 €
Gulaschsuppe <b>A L O</b>	7,20 €
Zwei Speckknödel in Fleischsuppe <b>A C G L</b>	7,20 €
Zwei Leberknödel in Fleischsuppe <b>A C G L</b>	7,20 €



## Oberwirtskeffer

### KLASSISCH & RAFFINIERT

Käsespätzle mit Zwiebelringen nach Art des Hauses <small>A C G L</small>	10,80 €
Spinatspätzle in Schinkenrahmsauce <small>A C G L</small>	10,80 €
Drei Käseknödel mit brauner Butter <small>A C G O</small>	11,60 €
Drei Spinatknödel mit brauner Butter und Tomatensauce <small>A C G</small>	11,60 €
Knödeltris <i>Käse   Spinat   Speck</i> <small>A C G O</small>	11,60 €
Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat-Topfenfüllung und brauner Butter <small>A C G</small>	11,60 €
Teigtaschen mit Pilzfüllung und brauner Butter <small>A C G L</small>	10,80 €
Maccheroni Oberwirts Art <small>A G L O</small>	10,80 €
Spaghetti Bolognese <small>A L O</small>	9,90 €
Spaghetti mit Tomatensauce <small>A</small>	9,90 €
Röstkartoffeln mit 2 Eier <small>C</small>	9,20 €
Röstkartoffeln mit Speck und 2 Eier <small>C</small>	10,80 €

*Sie bekommen diese Gerichte auch für den kleinen Hunger um 1,60 € reduziert.*

### FLEISCHGERICHTE

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites <small>A C E G</small>	15,20 €
Cordon Bleu mit Pommes Frites <small>A C E G L</small>	16,40 €
Truthahnschnitzel mit Pommes Frites <small>A</small>	12,80 €
Bauerngröstl mit Salat vom Buffet und Zwiebelringen <small>A L O</small>	16,90 €
Entrecôte vom Grill mit Kräuterbutter, Gemüse und Röstkartoffeln <small>G L</small>	24,90 €
Tagliata <i>gegrilltes Rindssteak   in Streifen geschnitten</i> auf Rucola und gemischtem grünen Salat mit Parmesanspäne und Balsamicojus <small>O</small>	22,90 €

*Sie bekommen diese Gerichte auch für den kleinen Hunger um 2,10 € reduziert.*



Oberwirtskeffer

## KINDERGERICHTE

Fisch Nuggets mit Pommes Frites	A C D	7,90 €
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	A C	7,90 €
Frankfurter Würstchen mit Pommes Frites	A	7,90 €
Maccheroni weiß	A	3,60 €
Eierspätzle mit Rahmsauce	A C G	4,30 €

## DESSERTS

Kaiserschmarren <i>Sultaninen</i>   Preiselbeeren	A C G O	10,40 €
Schokotörtchen <i>marinierte Früchte</i>   Vanilleeis	A C G	7,90 €
Hausgemachtes Tiramisù	A C G	6,00 €
Hausgemachter geeister Cappuccino	C G	6,00 €
Heiße Liebe mit Sahne	G	6,00 €
Tartufo weiß oder schwarz	A G	4,70 €
Affogato <i>eine Kugel Vanilleeis</i>   Kaffee Espresso	A G	3,10 €
gemischtes Eis <i>Erdbeer</i>   Vanille   Schokolade	A G	
1 Kugel		1,00 €
2 Kugeln		2,00 €
3 Kugeln		3,00 €
mit Sahne	G	0,60 €

*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	1,90 €
Weißbrot	A C G	1,90 €
gem. Brot	A C G S	1,90 €
Schüttelbrot	A C	2,50 €

## APERITIFS

Schweppes <i>Lemon-Tonic</i>	2,90 €
Bitter San Pellegrino <i>weiß oder rot</i>	3,10 €
Campari Soda	3,10 €
Martini weiß	3,60 €
Prosecco	3,60 €
Veneziano	4,90 €
Hugo	4,90 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser	0,5 l 2,20 €	1 l 4,40 €
Hausgemachter Apfelsaft 	0,2 l 2,20 €	0,4 l 4,40 €
Cola, Spezi	0,2 l 2,20 €	0,4 l 4,40 €
Orangen- Zitronenlimonade	0,2 l 2,20 €	0,4 l 4,40 €
Holundersaft	0,2 l 2,20 €	0,4 l 4,40 €
Orangennektar	0,2 l 2,20 €	0,4 l 4,40 €
Traubensaft	0,2 l 2,20 €	0,4 l 4,40 €



Probieren Sie unseren hausgemachten Apfelsaft aus 100% reinem Apfel.  
Die Äpfel kommen von unserem Hof und schmecken in der Mischung  
Braeburn und Golden Delicious besonders lecker!

Praktisch in der Box zum Mitnehmen 3 l 7,00 €

## BIERE

Forst Pils vom Fass	0,3 l 3,30 €	0,5 l 5,30 €
Radler	0,3 l 3,30 €	0,5 l 5,30 €
Kellerbier	0,3 l 3,30 €	0,5 l 5,30 €
Hefe Weihenstephan vom Fass	0,3 l 3,30 €	0,5 l 5,30 €
Hefe Ayinger Dunkel		0,5 l 5,30 €
Hefe Weihenstephan <i>alkoholfrei</i>	0,3 l 3,30 €	
FORST 0,0% <i>alkoholfrei</i>   0,0 Volumenprozent	0,3 l 3,30 €	



## Oberwirtskeffer

### ROTWEINE

	1/4 L	1/2 L	1 L
Merlot vom Fass (Eigenbau)	4,30 €	7,90 €	14,30 €
Vernatsch vom Fass (Eigenbau)	4,30 €	7,90 €	14,30 €

### WEISSWEINE

	1/4 L	1/2 L	1 L
Weißwein vom Fass	4,30 €	7,90 €	14,30 €
Goldmuskateller	4,70 €	8,50 €	16,50 €

Hausmarke (Merlot 7/10 Flasche) zum Mitnehmen 9,70 €

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

### WARME GETRÄNKE

Macchiato, Espresso	1,50 €
Cappuccino	2,40 €
Latte macchiato	2,60 €
Tee <i>Schwarz   Kräuter   Pfefferminz   Früchte</i>	1,50 €

### DIGESTIFS

Cynar	3,10 €
Fernet Branca	3,10 €
Ramazzotti	3,10 €
Montenegro	3,10 €
Averna	3,10 €

## LIKÖRE

Holunder	2,60 €
Apfel	2,60 €
Marillen	2,60 €
Baileys	3,10 €
Amaretto	3,10 €

## KLARE SCHNÄPSE

Williams	2,60 €
Obstler	2,60 €
Himbeergeist	2,60 €
Marille	2,60 €

## HAUSSCHNÄPSE

Grappa	2,60 €
Anis	2,60 €
Enzian	2,60 €
Nusseler	2,60 €
Himbeer	2,60 €

## RIFFIANER EDELBRÄNDE VON „BRENNEREI WEZL“

Vernatsch	3,30 €
Apfelbrand Stark Delicious	3,50 €
Blauburgunder im Holzfass gereift	3,90 €

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 (*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 ternstroemia*) 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.