



# Oberwirtskeßler

*Wo Freunde sich treffen...*

## KALTE KÜCHE

⑤ Kleiner Salatteller	7,20
⑤ Großer Salatteller	12,50
🌿 Großer Salatteller mit Tomino <i>Grillkäse aus Piemont, Italien</i> <span>G</span>	15,90
🌿 Großer Salatteller mit gebratenen Serviettenknödel <span>A C G</span>	14,90
Großer Salatteller mit gegrillten Truthahnstreifen	15,90
⑤ Großer Salatteller mit 2 Gemüsenocken <i>vegan</i> <span>A F</span>	15,90
🌿 Büffelmozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum <span>G</span>	11,50
Holzgeräuchertes Gebirgsforellenfilet auf Kartoffelsalat mit Kren und Zwiebel <span>D L M G</span>	16,50
Marinierter, gekochter Tafelspitz mit Zwiebel und Paprika <span>L</span>	15,90
<i>Wir bitten Sie Ihren Salatteller selbst am Buffet zusammenzustellen!</i>	
Tiroler Platte <i>Speck   Bresaola   Kaminwurze   Käse   Kren</i> <span>G</span>	15,60
Speckplatte geschnitten	12,70
🌿 Käseplatte <i>verschiedene Käsesorten</i> <span>A G</span>	17,70
🌿 Käsewürfelplatte <span>A G</span>	13,90
Bauerntoast <i>Paarlbrot   Speck   Käse   Paprika</i> <span>A G</span>	7,90

*Alle Platten werden mit Brot serviert.*

## KINDERGERICHTE

Chicken Nuggets mit Pommes Frites <span>A C</span>	7,90
Frankfurter Würstchen mit Pommes Frites	7,90
Fischstäbchen mit Pommes Frites <span>A</span>	7,90
🌿 Eierspätzle mit Rahmsauce <span>A C G</span>	4,90
🌿 Maccheroni oder Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce <span>A</span>	5,70
Maccheroni oder Spaghetti mit hausgemachter Bolognesesauce <span>A L</span>	5,70

## SUPPEN

Tomatencremesuppe	G L	6,90
Ⓥ Paradeissuppe	Tomaten   Gemüsebrühe L	6,90
Frittatensuppe	A C G L	6,90
Gulaschsuppe	A L	7,90
Zwei Speckknödel in Fleischsuppe	A C G L	7,90
Zwei Leberknödel in Fleischsuppe	A C G L	7,90

## KLASSISCH & RAFFINIERT

🌿 Käsespätzle mit Röstzwiebeln nach Art des Hauses	A C G L	12,30
Spinatspätzle in Schinkenrahmsauce	A C G L	12,30
🌿 Drei Käseknödel	geriebener Käse   braune Butter A C G	13,50
🌿 Drei Spinatknödel	Tomatensauce   geriebener Käse   braune Butter A C G	13,50
Knödeltris	Käse   Spinat   Speck   geriebener Käse   braune Butter A C G	13,50
🌿 Knödeltris Vegetarisch	Käse   Spinat   Rote Beete geriebener Käse   braune Butter A C G	13,50
🌿 Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat–Topfenfüllung	geriebener Käse   braune Butter A C G	13,90
🌿 Teigtaschen mit Pilzfüllung	geriebener Käse   braune Butter A C G L	12,50
🌿 Rote-Beete-Käseravioli	geriebener Käse   braune Butter A C G	13,90
Maccheroni Oberwirts Art	A G L	12,90
Spaghetti mit hausgemachter Bolognesesauce	A L	11,80
🌿 Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce	A	11,80
🌿 Röstkartoffeln mit 2 Spiegeleier	C	10,40
Röstkartoffeln mit Speck und 2 Spiegeleier	C	12,90

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

## FLEISCHGERICHTE

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites	A C G	17,90
Cordon Bleu mit Pommes Frites	A C G	19,40
Tiroler Cordon Bleu mit Pommes Frites	Speck   Brie A C G	20,40
Truthahnschnitzel mit Pommes Frites		16,40
Bauerngröstl mit Röstzwiebeln und Salat vom Buffet	A L	19,80
Entrecôte vom Grill 250g mit Röstkartoffeln, Gemüse und Kräuterbutter	G L	26,90
Tagliata 150g <i>gegrilltes Rindssteak in Streifen geschnitten</i> auf gemischtem grünen Salatbeet mit Tomaten, Käsespäne und Balsamicojus		24,90

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

## DESSERTS

Sepp's Kaiserschmarren	Rosinen   Preiselbeeren   Apfelmus A C G	13,20
Hausgemachtes Schokotörtchen	Früchte   Vanilleeis A C G (ca. 20 min.)	8,90
Hausgemachtes Tiramisù	A C G	6,70
Hausgemachter geeister Cappuccino	C G	6,70
Heiße Liebe 2 Kugeln Vanilleeis   heiße Himbeeren   Sahne	G	6,70
Tartufo weiß oder schwarz	A G	5,00
Affogato eine Kugel Vanilleeis   Kaffee Espresso	G	3,90
gemischtes Eis Erdbeer   Vanille C G   Schokolade G		pro Kugel 1,40
mit Sahne G		0,60

*Verschiedene Eis am Stiel oder in der Waffel an der Theke (vegane Option erhältlich) (V)*

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



## Oberwirtskeffer

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 J. Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya ilicifolia (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera J. 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.

Wir verwenden für unsere Speisen Produkte aus EU und Nicht-EU Ländern.



**VEGETARISCH** Kein Fleisch und Fisch sowie daraus hergestellte Produkte.



**VEGAN** Keine tierische und daraus hergestellte Produkte.