



Oberwirtskeller

Wo Freunde sich treffen...



Oberwirtskeller

KALTE KÜCHE

ⓧ Kleiner Salatteller	7,20
ⓧ Großer Salatteller	12,50
leaf Großer Salatteller mit Tomino <i>Grillkäse aus Piemont, Italien</i> G	15,90
leaf Großer Salatteller mit gebratenen Serviettenknödel A C G	14,90
Großer Salatteller mit gegrillten Truthahnstreifen	15,90
ⓧ Großer Salatteller mit 2 Gemüsenocken <i>vegan</i> A F	15,90
leaf Büffelmozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum G	11,50
Holzgeräuchertes Gebirgsforellenfilet auf Kartoffelsalat mit Kren und Zwiebel D L M G	16,50
Marinierter, gekochter Tafelspitz mit Zwiebel und Paprika L	15,90

Wir bitten Sie Ihren Salatteller selbst am Buffet zusammenzustellen!

Tiroler Platte <i>Speck Bresaola Kaminwurze Käse Kren</i> G	15,60
Speckplatte geschnitten	12,70
leaf Käseplatte <i>verschiedene Käsesorten</i> A G	17,70
leaf Käsewürfelplatte A G	13,90
Bauerntoast <i>Paarlbrot Speck Käse Paprika</i> A G	7,90

Alle Platten werden mit Brot serviert.

KINDERGERICHTE

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

SUPPEN

Tomatencremesuppe	GL	6,90
Ⓐ Paradeissuppe <i>Tomaten Gemüsebrühe</i>	L	6,90
Frittatensuppe	ACGL	6,90
Gulaschsuppe	AL	7,90
Zwei Speckknödel in Fleischsuppe	ACGL	7,90
Zwei Leberknödel in Fleischsuppe	ACGL	7,90

KLASSISCH & RAFFINIERT

🌿 Käsespätzle mit Röstzwiebeln nach Art des Hauses	ACGL	12,30
Spinatspätzle in Schinkenrahmsauce	ACGL	12,30
🌿 Drei Käseknoedel <i>geriebener Käse braune Butter</i>	ACG	13,50
🌿 Drei Spinatknödel <i>Tomatensauce geriebener Käse braune Butter</i>	ACG	13,50
Knödeltris <i>Käse Spinat Speck geriebener Käse braune Butter</i>	ACG	13,50
🌿 Knödeltris Vegetarisch <i>Käse Spinat Rote Beete geriebener Käse braune Butter</i>	ACG	13,50
🌿 Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat–Topfenfüllung <i>geriebener Käse braune Butter</i>	ACG	13,90
🌿 Teigtaschen mit Pilzfüllung <i>geriebener Käse braune Butter</i>	ACGL	12,50
🌿 Rote-Beete-Käseravioli <i>geriebener Käse braune Butter</i>	ACG	13,90
Maccheroni Oberwirts Art	AGL	12,90
Spaghetti mit hausgemachter Bolognesesauce	AL	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.



Oberwirtskeller

FLEISCHGERICHTE

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites	Ⓐ Ⓛ Ⓛ Ⓛ	17,90	
Cordon Bleu mit Pommes Frites	Ⓐ Ⓛ Ⓛ Ⓛ	19,40	
Tiroler Cordon Bleu mit Pommes Frites	Speck Brie	Ⓐ Ⓛ Ⓛ Ⓛ	20,40
Truthahnschnitzel mit Pommes Frites		16,40	
Bauerngröstl mit Röstzwiebeln und Salat vom Buffet	Ⓐ Ⓛ Ⓛ Ⓛ	19,80	
Entrecôte vom Grill 250g mit Röstkartoffeln, Gemüse und Kräuterbutter	Ⓐ Ⓛ Ⓛ Ⓛ Ⓛ	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	Ⓐ Ⓛ Ⓛ Ⓛ	13,20
Hausgemachtes Schokotörtchen	Früchte Vanilleeis	Ⓐ Ⓛ Ⓛ Ⓛ	8,90
(ca. 20 min.)			
Hausgemachtes Tiramisù	Ⓐ Ⓛ Ⓛ Ⓛ		6,70
Hausgemachter geeister Cappuccino	Ⓒ Ⓛ		6,70
Heiße Liebe 2 Kugeln	Vanilleeis heiße Himbeeren Sahne	Ⓖ	6,70
Tartufo weiß oder schwarz	Ⓐ Ⓛ		5,00
Affogato eine Kugel	Vanilleeis Kaffee Espresso	Ⓖ	3,90
gemischtes Eis	Erdbeer Vanille Ⓛ Ⓛ Schokolade Ⓛ		pro Kugel 1,40
mit Sahne Ⓛ			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.*



Oberwirtskeller

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 SOI, 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 illinoiensis (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.

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.