

Menü oder Buffet 1

Oberwaldhaus

Café Restaurant
Eventlocation

Etagere

mit Buntess-Rote-Bete-Carpaccio, Rinder Carpaccio,
Caprese^G, Thun^D Tatar, Antipasti-Gemüse und griechischem^G Salat

* * *

Saisonale Suppe

immer frisch nach Empfehlung der Küche
(auch vegan möglich)

Rinderhüfte

mit Barolosauce¹³ und Rosmarinkartoffeln

Lachsfiletsteak

in Pfeffer-Mantel-Kruste und Beilage Spaghetti^A Aglio e Olio

Gemüserisotto

mit saisonales Pesto^{G,H2}, Rucola,
dünn gehobeltem Parmesan^G, Rote-Bete-Falafel^A
(auch vegan möglich)

Live Cooking Pasta Station

wir bedienen unsere Gäste mit frisch zubereiteter Pasta^A
(wird nur beim Buffet serviert)

* * *

Kaiserschmarrn^{A,C,G}

mit Vanille-Zimt-Sauce und Sauerkirschenkompott

* * * **Als 4-Gänge-Menü 52.- € - als 3-Gänge-Menü 47.- €** * * *

Lebensmittelkennzeichnung/Allergen-Kennzeichnung:

A) Glutenhaltiges Getreide, Weizen, C) Eier, D) Fisch, G) Milch, H2) Pistazien,
13) Sulfite

Menü 2

Oberwaldhaus

Café Restaurant
Eventlocation

Vorspeise

Antipasti-Teller

* * *

Unsere Hauptspeisen zur Auswahl

Roastbeef - rosa gebraten -
in dunkler Biersauce^{A, A1, G} mit aromatischen Trüffel
und Kartoffelstampf

oder

Wolfsbarschfilet^D vom Grill
mit Kräuterrisotto^G

oder

Trüffelpasta^A
mit frischem aromatischem Trüffel
und dünn gehobeltem Parmesan^G

* * *

Nachspeise

Lauwarmes Schokoladentörtchen^{A, G}
mit hausgemachtem Eis^G

* * * **47.- €** * * *

Lebensmittelkennzeichnung/Allergen-Kennzeichnung:

A) Glutenhaltiges Getreide, Weizen, A1) Gerste, D) Fisch, G) Milch,

Menü 3

Oberwaldhaus

Café Restaurant
Eventlocation

Vorspeise

Karotten Kokos Curry Creme Suppe

* * *

Unsere Hauptspeisen zur Auswahl

Schweinefilet im Speckmantel
in Waldpilzsauce^G und Kartoffelstampf

oder

Fischteller^B von zweierlei Filets
mit Rosmarinkartoffeln und Proseccoschaum¹³

oder

Steinpilz-Risotto-Ricotta^G

* * *

Nachspeise

Mousse au chocolat^{C,G}
mit Minzcrème und hausgemachtem Eis^G
und Cantuccini^{A,C,G,H4}

* * * **44.- €** * * *

Lebensmittelkennzeichnung/Allergen-Kennzeichnung:

A) Glutenhaltiges Getreide, Weizen, C) Eier, D) Fisch, G) Milch, H4) Hülsenfrüchset mandeln
13) Sulfite

Menü 4

Oberwaldhaus

Café Restaurant

Eventlocation

Vorspeise

Tatar Duett von Lachs^D und Thunfisch^D

* * *

Unsere Hauptspeisen zur Auswahl

Argentinisches Rodeo Rinderfilet
mit Cognac¹³-Pfeffersauce^{A,C,G} und Kartoffelrösti

oder

Ganze Seezunge^D
in Butter^G gebraten, dazu Safran-Risotto
an Limetten-Dill-Sauce

oder

Hausgemachte Bandnudeln^A
mit Garnelen,^B Cherrytomaten und Knoblauch

* * *

Nachspeise

Sorbeteisvariation^{G,13}

* * * **66.- €** * * *

Lebensmittelkennzeichnung/Allergen-Kennzeichnung:

A) Glutenhaltiges Getreide, Weizen, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, G) Milch,
13) Sulfite

Menü 5

Oberwaldhaus

Café Restaurant
Eventlocation

Vorspeise

Rindertatar Traditionell
mit Giabatta^A

* * *

Unsere Hauptspeisen zur Auswahl

Entenbrust - saftig gebraten -
mit pikantem Gemüse und Süßkartoffelstampf

oder

Gegrillter Oktopus^M
mit Petersilie, Knoblauch und Olivenöl
zubereitet dazu Rosmarinkartoffeln

oder

Pasta^A Sicilia
mit Kapern, Oliven⁶ und Semmelbrösel^A

* * *

Nachspeise

Mousse^{C,G} von weißer Schokolade
an Pistaziencrème^{G,H1}

* * * **47.- €** * * *

Lebensmittelkennzeichnung/Allergen-Kennzeichnung:

A) Glutenhaltiges Getreide, Weizen, C) Eier, G) Milch, M) Weichtiere, H1) Schalenfrüchte Pistazien,
6) Geschwärtzt,

Menü 6

oberwaldhaus

Café Restaurant
Eventlocation

Vorspeise

Tagliata di Manzo

- aufgeschnittenes Rindfleisch -
mit Rucola und dünn gehobeltem Parmesan^G

* * *

Unsere Hauptspeisen zur Auswahl

Hähnchenbrustfilet

mit Frischkäse^G und Spinat gefüllt dazu
Orangen-Fenchel-Salat an Balsamico-Pfeffersauce^{G, 13}

oder

Shrimps^B Pasta

an Knoblauch-Zitronen-Butter^G

oder

Vegetarische Lasagne^{A,C,G,H5}

mit Linsen

* * *

Nachspeise

Vanillecrème^G

an Schokobiskuit^{A,C}

* * * **46,50 €** * * *

Lebensmittelkennzeichnung/Allergen-Kennzeichnung:

A) Glutenhaltiges Getreide, Weizen, B) Krebstiere, C) Eier, G) Milch, H5) Muskatnuss,
13) Sulfite

Menü 7

Oberwaldhaus

Café Restaurant
Eventlocation

Vorspeisen

Vitello Tonnato^D

- dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce überzogen -^{G,D,13}

oder

Rinderkraftbrühe Traditionale

* * *

Unsere Hauptspeisen zur Auswahl

Rumpsteak Kräuterbutter^G

mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Speckbohnen

oder

Seezungenfilet^D an Lunguina^A

und Safransauce^{C,G,13}

oder

Mediterraner Gemüseauflauf

mit Couscous^A und Falafeln

* * *

Nachspeise

Brombeer-Tiramisu^{A,C,G,H4}

* * * **49.- €** * * *

Lebensmittelkennzeichnung/Allergen-Kennzeichnung:

A) Glutenhaltiges Getreide, Weizen, C) Eier, D) Fisch, G) Milch

13) Sulfite