

Café Restaurant
oberwaldhaus

Unsere Speisekarte zu
Ostern

Vorspeisen

Buntgemischter Frühlingsalat
mit sizilianischem Dressing ^G
6,90

Spargelcremesuppe ^{A,G}
mit Spargel vom regionalen Bauer
8,90

Spargelsalat „nach Art des Hauses“ ^G
16,90

Gegrillte Garnelen^B
mit hausgemachter Knoblauchsauce^G
und Baguette^A
14,90

Antipasti Teller
verschiedenen Vorspeisensnacks
14,90
mit Honigmelone und 24 Monate
gereiftem Parmaschinken „Gran Tanara“
(auf Wunsch auch für 2 Personen)

Hauptspeisen

Pasta Polpette
frische Tagliatelle^{A,C} mit hausgemachten
sizilianischen Hackfleischbällchen
in mediterraner Tomatensauce
19,80


Thai-Curry
mit Bio Räuchertofu, Thaigemüse und Reis
E,F, H6,I,J
19,80

^{A,C} Paniertes Schweineschnitzel
vom regionalen Landschwein
mit Pommes frites
(auch als Hähnchenschnitzel möglich)
18,90

wahlweise mit
Kochkäse^G 3,90 oder Preiselbeeren 2,50
oder Champignonsauce^G 4,90

Lamm aus Neuseeland
gegrilltes Lammfilet und Lammkotelles mit
Rotweinjus¹³ dazu Rosmarinkartoffeln
und grüne Bohnen
25,90

Hauptspeisen

Schweinefilet mit Spargel
gegrillte Schweinemedallions, Portion
Stangenspargel und Sauce Hollandaise^G
und Kartoffeln
28,90

^{A,C} Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Portion Stangenspargel, Sauce
Hollandaise^G und neue Kartoffeln
28,90

Gekochte Rinderbrust
mit Meerrettichsauce und neuen Kartoffeln
21,90

Rinderfilet vom Grill
von neuseeländischen Weiderind mit
Gorgonzolasauce^G und Rosmarinkartoffeln
34,50

Gegrilltes Heilbuttfilet^D aus Wildfang
mit frischen Tagliatelle^{A,C} an
Limetten-Riesling-Sauce¹³
29,50

Auf Wunsch servieren wir Portion
Grillgemüse 6,90
oder
Stangenspargel mit Sauce Hollandaise^G 13,00

Für unsere Kleinen Gäste

Kinderschnitzel^{A,G} mit Pommes frites 11,90
Penne^A mit Tomatensauce und Parmesan 11,90

Nachspeisen

A,C,G,9,h4
Tiramisu -hausgemacht- 8,90

Ceème Brûlée^{C,G} 8,90

Erdbeerbecher 8,90

mit frischen Erdbeeren, Vanilleeis^G und Sahne^G

 = Vegan

Aperitifs

Campari Orange / Soda ^{1,10}	0,2l	8,90		
Glas Prosecco / Sekt ¹³	0,1l	6,90	0,2l	9,00 €
Kir Royal ¹³	0,2l	7,40		
Sherry Dry / Medium ¹³	5cl	6,50		
Martini Bianco / Rosso ^{1,13}	5cl	6,50		
Aperitif „Surprise“		8,90		
(mit & o. Alkohol)				
Hugo ¹³	0,2l	8,90		
Spritz-Aperol ^{1,10,13}	0,2l	8,90		
Gin-Tonic Mare ¹⁰		12,00		
Gin-Tonic Hendrick's ¹⁰		12,00		

Alkoholfreie Getränke

Staatl. Fachinger Wasser Still	0,25l	2,90	0,4l	3,80
Gastro Gourmet Medium			0,75l	7,40
Cola ^{1,9}	0,3l	3,50	0,4l	4,30
Fanta ^{1,3}	0,3l	3,50	0,4l	4,30
Sprite-Zitrone ³	0,3l	3,50	0,4l	4,30
Tonic-Water ¹⁰	0,3l	3,60	0,4l	4,30
Bitter-Lemon ^{3,10}	0,3l	3,60	0,4l	4,30
Apfelsaft ³	0,3l	3,70	0,4l	4,40
Apfelsaftschorle ³	0,3l	3,70	0,4l	4,40
Orangensaft ³	0,3l	3,80	0,4l	4,40
Johannisbeersaft/Schorle ³	0,2l	3,60	0,4l	4,50
Traubensaft ³	0,2l	3,60	0,4l	4,50
Ice Tea ¹			0,4l	4,90

Biere vom Faß^{A1}

Warsteiner Premium Pils	0,3l	3,60
Warsteiner Premium Pils	0,4l	4,50
Warsteiner Radler ^{2,3}	0,3	3,60
Warsteiner Radler ^{2,3}	0,4l	4,50
Warsteiner alkoholfrei	Fl. 0,33l	3,40

König Ludwig Hell	0,3l	3,80
König Ludwig Hell	0,5l	4,90
König Ludwig Dunkel	0,3l	4,30
König Ludwig Dunkel	0,5l	5,30
König Ludwig Weißbier Hell	0,5l	5,00
König Ludwig Weißbier Dunkel Fl.	0,5l	5,00
König Ludwig Weißbier Kristall Fl.	0,5l	5,00
König Ludwig Weißbier alkoholfrei	0,3l	4,30
König Ludwig Weißbier alkoholfrei	0,5l	5,00

Weine¹³

0,20l Fl. 0,75l

0,20l Fl. 0,75l



Merlot Rosé, Meris, DOC 7,60
Herkunft: Südtirol/Italien
Farbe: brillantes Hellrot
Bukett: frisch, elegant, fruchtig
Geschmack: trocken, fruchtig



Covée, Zlatan 7,90 28,00
Herkunft: Dalmatinische Küste, Kroatien
Farbe: intensives rot
Geruch: nach Pflaumen und Kirschen
Geschmack: trocken, kräftige Struktur



Chardonnay, Giralan, DOC 8,90 29,00
Herkunft: Südtirol/Italien
Farbe: strohgelb
Geruch: von Wildblumen
Geschmack: trocken, harmonisch



Roero, Pescaja, D.O.C.G. 8,90 38,00
Herkunft: Piemont/Italien
Farbe: glänzend strohgelb
Geruch: frisch, fruchtig, kräutig
Geschmack: trocken, Mandeln



Merlot, Giueseppe e Luigi 7,60
Herkunft: Friaul/Italien
Farbe: brillantes Hellrot
Geruch: nach Pflaumen
Geschmack: trocken, Beeren



Primitivo, Quota 29, I.G.P. 7,90 29,00
Herkunft: Apulien/Italien
Farbe: intensives Rubinrot
Geruch: nach reifen Kirschen
Geschmack: fruchtig, trocken

Heiße Getränke

Kaffee Creme⁹	3,20
Pott Kaffee⁹	4,00
Espresso⁹	3,20
Doppelter Espresso⁹	4,60
Cappuccino^{9,G}	3,80
Glas Tee	3,50
Tasse Schokolade	4,20
Latte Macchiato^{9,G}	4,20
Milchkaffee^{9,G}	4,20
Sahne ⁶ oder	1,00
Macchiato ⁶ Aufschlag	

Spirituosen 2cl

Doornkaat^A	5,20
Malteser	5,20
Unterberg	5,20
Kirschwasser	5,20
Himbeergeist	5,20
Wodka	5,20
Sljivovic³	5,20
Juliska³	5,20
Jägermeister	5,20
Jubiläum	6,90
Williams Birne	5,20

Digestifs 2cl

Ramazotti	4cl	7,80
Averna	4cl	7,80
Pelinkovac		6,50
Grappa¹³		6,50
Calvados¹³		6,50
Fernet		6,50
Baileys^{H4}		4,20
Amaretto^{1,9,G}		4,20

Longdrinks 4cl

Bacardi-Cola^{1,9}	8,90
Jack Daniels Cola^{1,9}	8,90
Wodka-Lemon^{3,10}	8,90

Cognac¹³ 2cl

Remy Martin	5,50
Hennessy	5,50
Asbach	4,80

Whiskys 4cl

Jack Daniels	8,90
Johnnie Walker	8,90

Alle Preise in Euro inklusive 19% MwSt.

Zusatzstoffe: 1) Mit Farbstoff, 2) Mit Konservierungsstoff, 3) Mit Antioxidationsmittel, 4) Mit Geschmacksverstärker, 5) Geschwefelt, 9) Koffeinhaltig, 10) Chininhaltig, 11) Mit Süßungsmittel, 12) Enthält eine Phenylalaninquelle, 13) Enthält Sulfite

Allergen-Kennzeichnung: A) Glutenhaltiges Weizen, A1) Glutenhaltige Gerste, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Sojabohnen, G) Milch, H1) Schalenfrüchte, Pistazien, H2) Schalenfrüchte, Pinienkerne, H3) Schalenfrüchte, Haselnüsse, H4) Schalenfrüchte, Mandeln, H5) Schalenfrüchte, Walnuss, H6) Sesamsamen, I) Sellerie, J) Senf, M) Weichtiere

IGT= Landwein, Stufe 1 - DOC = kontrollierte Ursprungsbezeichnung, zweithöchste Stufe - DOCG = kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung, höchste Qualitätsstufe