

# Menü oder Buffet 1

**Oberwaldhaus**

Café Restaurant  
Eventlocation

## **Etagere**

mit Buntess-Rote-Bete-Carpaccio, Rinder Carpaccio,  
Caprese<sup>G</sup>, Thun<sup>D</sup> Tatar, Antipasti-Gemüse und griechischem<sup>G</sup> Salat

\* \* \*

## **Saisonale Suppe**

immer frisch nach Empfehlung der Küche  
(auch vegan möglich)

## **Rinderhüfte**

mit Barolosauce<sup>13</sup> und Rosmarinkartoffeln

## **Lachsfiletsteak**

in Pfeffer-Mantel-Kruste und Beilage Spaghetti<sup>A</sup> Aglio e Olio

## **Gemüserisotto**

mit saisonales Pesto<sup>G,H2</sup>, Rucola,  
dünn gehobeltem Parmesan<sup>G</sup>, Rote-Bete-Falafel<sup>A</sup>  
(auch vegan möglich)

## **Live Cooking Pasta Station**

wir bedienen unsere Gäste mit frisch zubereiteter Pasta<sup>A</sup>  
(wird nur beim Buffet serviert)

\* \* \*

## **Kaiserschmarrn<sup>A,C,G</sup>**

mit Vanille-Zimt-Sauce und Sauerkirschenkompott

\* \* \* **Als 4-Gänge-Menü 60.- € - als 3-Gänge-Menü 54.- €** \* \* \*

**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<sup>A, A1, G</sup> mit aromatischen Trüffel  
und Kartoffelstampf

oder

**Wolfsbarschfilet<sup>D</sup> vom Grill**  
mit Kräuterrisotto<sup>G</sup>

oder

**Trüffelpasta<sup>A</sup>**  
mit frischem aromatischem Trüffel  
und dünn gehobeltem Parmesan<sup>G</sup>

\* \* \*

## *Nachspeise*

**Lauwarmes Schokoladentörtchen<sup>A, G</sup>**  
mit hausgemachtem Eis<sup>G</sup>

\* \* \* **54.- €** \* \* \*

**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<sup>G</sup> und Kartoffelstampf

oder

**Fischteller<sup>B</sup> von zweierlei Filets**  
mit Rosmarinkartoffeln und Proseccoschaum<sup>13</sup>

oder

**Steinpilz-Risotto-Ricotta<sup>G</sup>**

\* \* \*

## *Nachspeise*

**Mousse au chocolat<sup>C,G</sup>**  
mit Minzcrème und hausgemachtem Eis<sup>G</sup>  
und Cantuccini<sup>A,C,G,H4</sup>

\* \* \* **51.- €** \* \* \*

**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<sup>D</sup> und Thunfisch<sup>D</sup>**

\* \* \*

## *Unsere Hauptspeisen zur Auswahl*

**Argentinisches Rodeo Rinderfilet**  
mit Cognac<sup>13</sup>-Pfeffersauce<sup>A,C,G</sup> und Kartoffelrösti

oder

**Ganze Seezunge<sup>D</sup>**  
in Butter<sup>G</sup> gebraten, dazu Safran-Risotto  
an Limetten-Dill-Sauce

oder

**Hausgemachte Bandnudeln<sup>A</sup>**  
mit Garnelen,<sup>B</sup> Cherrytomaten und Knoblauch

\* \* \*

## *Nachspeise*

**Sorbeteisvariation<sup>G,13</sup>**

\* \* \* **76.- €** \* \* \*

**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<sup>A</sup>

\* \* \*

## *Unsere Hauptspeisen zur Auswahl*

**Entenbrust** - saftig gebraten -  
mit pikantem Gemüse und Süßkartoffelstampf

oder

**Gegrillter Oktopus<sup>M</sup>**  
mit Petersilie, Knoblauch und Olivenöl  
zubereitet dazu Rosmarinkartoffeln

oder

**Pasta<sup>A</sup> Sicilia**  
mit Kapern, Oliven<sup>6</sup> und Semmelbrösel<sup>A</sup>

\* \* \*

## *Nachspeise*

<sup>C,G</sup>  
**Mousse von weißer Schokolade**  
an Pistaziencrème<sup>G,H1</sup>

\* \* \* **54.- €** \* \* \*

**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<sup>G</sup>

\* \* \*

## *Unsere Hauptspeisen zur Auswahl*

### **Hähnchenbrustfilet**

mit Frischkäse<sup>G</sup> und Spinat gefüllt dazu  
Orangen-Fenchel-Salat an Balsamico-Pfeffersauce<sup>G, 13</sup>

oder

### **Shrimps<sup>B</sup> Pasta**

an Knoblauch-Zitronen-Butter<sup>G</sup>

oder

### **Vegetarische Lasagne<sup>A,C,G,H5</sup>**

mit Linsen

\* \* \*

## *Nachspeise*

### **Vanillecrème<sup>G</sup>**

an Schokobiskuit<sup>A,C</sup>

\* \* \* **53,50 €** \* \* \*

**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<sup>D</sup>**

- dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce<sup>G,D,13</sup> überzogen -

oder

### **Rinderkraftbrühe Traditionale**

\* \* \*

## *Unsere Hauptspeisen zur Auswahl*

### **Rumpsteak Kräuterbutter<sup>G</sup>**

mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Speckbohnen

oder

### **Seezungenfilet<sup>D</sup> an Lunguina<sup>A</sup>**

und Safransauce<sup>C,G,13</sup>

oder

### **Mediterraner Gemüseauflauf**

mit Couscous<sup>A</sup> und Falafeln

\* \* \*

## *Nachspeise*

### **Brombeer-Tiramisu<sup>A,C,G,H4</sup>**

\* \* \* **56,50 €** \* \* \*

**Lebensmittelkennzeichnung/Allergen-Kennzeichnung:**

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

13) Sulfite