

*Cafe Restaurant*

**Oberwaldhaus**

---

**speisekarte**

---

# Herzlich willkommen

Wir begrüßen Sie herzlich und freuen uns über Ihren Besuch! Bei uns hat die Qualität unserer Speisen sowie die Auswahl regionaler Zulieferer höchste Priorität. Unser Ziel ist es, nicht nur erstklassige Speisen und Getränke anzubieten, sondern auch das Wohlergehen unserer Mitarbeiter zu gewährleisten, indem wir eine übertarifliche Bezahlung und familienfreundliche Arbeitszeiten bieten. Denn wir wissen aus Erfahrung, dass zufriedene Mitarbeiter die Grundlage für ein tolles gastronomisches Erlebnis bilden.

Wir sind stolz darauf, eine Unternehmenskultur zu etablieren, die modern und fair ist. Dadurch können wir uns nicht über einen Mangel an Mitarbeitern oder andere typische Probleme der Gastronomie beschweren. Aus diesen Gründen und vielen anderen, haben wir uns für eine vernünftige und notwendige Anpassung unserer Preise entschieden.

Wir sind sehr glücklich, dass Sie diese Entscheidung so positiv aufgenommen haben.



Wir empfehlen vor dem Essen einen Aperitif

## Aperitifs

<b>Glas Prosecco</b>	0,1l	7,80
<b>Glas Sekt</b> (alkoholfrei)	0,1l	7,80
<b>Kir Royal</b> (mit Cassis & Prosecco)	0,2l	8,90
<b>Campari Orange</b>	0,2l	8,90
<b>Campari Soda</b>	0,2l	8,90
<b>Spritz-Aperol</b> (auch alkoholfrei möglich)	0,2l	8,90
<b>Hugo</b> (auch alkoholfrei möglich)	0,2l	8,90
<b>Lillet Vive</b> (Russian Wild Berry)	0,2l	8,90
<b>Limoncello Spritz</b>	0,2l	8,90
<b>Bellini</b> (mit Pfirsichlikör und Prosecco)	0,2l	8,90
<b>Martini Bianco/Medium</b>	5cl	7,70
<b>Sherry Medium</b>	5cl	7,70
<b>San Bitter</b> (alkoholfrei)	0,1l	4,90
<b>Sweet Light meets Lime</b> (mit hellem Bier, Wodka, Limetten, Lime Juice, Granatapfelsirup und braunem Zucker)	0,5l	8,90
<b>Hefeweizen-Mojito</b> (mit Limetten, Lime Juice, Rum und braunem Zucker)	0,5l	8,90

Wir empfehlen:  
**Valdobbiadene Prosecco**  
Superiore Extra Dry  
DOCG Marca Oro Valdo  
0,75l Fl. 36,00

**Umstadt Brut**  
„Pinot Cuvée“  
Vinum Autmundis  
Groß-Umstadt  
0,75l Fl. 39,00

---

# Vorspeisen

---

## Buntgemischter Beilagensalat - VEGAN <sup>v</sup>

Blattsalat | Wildkräuter | Tomaten | Gurke | Hausdressing 8,90

## Tagessuppe (wir kochen jeden Tag frisch)

mit frischem Baguette 8,90

## Gratinierter Ziegenkäse <sup>v</sup>

Feigen | Honig | karamellisierte Nüsse | Salatbukett 17,90

## Lachstatar

Norwegischer Wildfanglachs | handgeschnitten | Kartoffelrösti |  
Ponzu | Wasabi-Dip 19,50

## Carpaccio vom Black Angus Rind

Hauchdünn geschnitten | Rucola | Parmesanspalten 19,50

## Antipasti Misto

Prosciutto | Salami | Oliven |  
verschiedene Vorspeisen mit Frischkäsefüllung | Baguette 14,90

## Vorspeisenetagere

(empfohlen für 2 bis 4 Personen)

Carpaccio vom Black Angus Rind | handgeschnittenes Lachstatar |  
verschiedene Vorspeisen mit Frischkäsefüllung | Oliven | Prosciutto |  
Salami | frisches Baguette 49,00

---

# Zwischengerichte & mehr

---

## Großer Salatteller - VEGAN <sup>v</sup>

Blattsalat | Wildkräuter | Rohkostsalat | Tomate |  
Gurke | Grillgemüse | Hausdressing 17,90

## Wahlweise mit:

Gegrillten Putenbruststreifen 8,00

Gegrillten Rinderstreifen 9,90

Rote Bete Falafeln/Hummus 7,90 - VEGAN <sup>v</sup>

## Salat Nizza

Blattsalat | Rohkostsalat | Ei | Thunfisch |  
Oliven | Tomaten | Gemüse | Gurken | Hausdressing 15,90

VORSPEISEN

---

## Veganes

---

### Thaicurry - VEGAN <sup>v</sup>

Grillgemüse | Bio-Räuchertofu |  
Kokosmilch | Wildreis 19,90

### Rote Bete Falafeln - VEGAN <sup>v</sup>

Kichererbsen | Hummus | Grillgemüse |  
Süßkartoffelstampf 21,90

---

## Flammkuchen

---

### - Griechischer Art <sup>v</sup>

Schafskäse | grüne Paprika 17,40

### Elsässer Art

Speck | Zwiebeln 17,40

---

## Frische Pasta

---

### Aglio e Olio <sup>v</sup>

Tagliolini | Knoblauch | Tomaten | Peperoni |  
Petersilie | Parmesan 18,90

### Argentina

Tagliolini | Rinderstreifen | Tomatensauce |  
Rucola | Parmesan 25,90

### Salmone

Tagliolini | Lachsfiletstreifen | Tomatensauce |  
Knoblauch | Kräuter 24,90

### Ravioli <sup>v</sup>

Gefüllt mit Ricotta und Spinat | hausgemachtes Basilikum-Pesto |  
Pinienkerne | Rucola | Parmesan 19,90

---

## Burger

---

### Oberwaldhaus Burger

Rindfleisch-Patty | Metzgerei Itzel & Keiter | 180 Gramm | Irish Cheddar |  
Zwiebeln | Salat | Gurke | Tomate | homemade Burgersauce | Pommes frites 20,90

### Falafel Burger - VEGAN <sup>v</sup>

Rote Bete Falafel-Patty (ausgemacht) | 180 Gramm | Hummus | Salat |  
Zwiebeln | Tomate | Gurke | vegane Burgersauce | Pommes frites 19,90

### Crispy Chickenburger

Knuspriges Chicken-Patty | Salat | Tomate | Gurke | Zwiebeln |  
Burgersauce | Pommes frites 19,90

---

# Fleisch

---

## Edelwildgulasch

aus dem regionalen Forst  
mit Apfelblaukraut | Semmelknödeln |  
geschmorten Maronen 27,90

## Gänsekeule

in eigener Sauce | Apfelblaukraut |  
Kartoffelknödel | Semmelbrösel |  
geschmorte Maronen 36,50

## Kalbsleber „nach Art des Hauses“

Süßkartoffelstampf | gebratene Zwiebeln |  
Apfelbrunoise 24,90

## Schnitzel „Wiener Art“

Paniertes Schweineschnitzel |  
Pommes frites | Zitrone 19,90

### Wahlweise mit:

Preiselbeeren 3,50  
Odenwälder Kochkäse 4,90  
Champignons-Paprika à la Crème 4,90  
Cognac-Pfeffersauce 4,90  
Gebratenen Zwiebeln 4,90



## Schweinesteak

Paprika-Marinade | hausgemachte  
Kräuterbutter | Pommes frites 22,90

## Grillteller

Verschiedene Steaks | Pommes frites |  
Djuvec-Reis | Zwiebeln | Paprika-Dip 29,90

## Filetspieß „Oberwaldhaus“

Schweinefilet  
Paprika-Champignons à la Crème |  
Pommes frites 26,90

## Argentinisches Rumpsteak

250 Gramm | Premium Qualität |  
Pommes frites 33,90

### Wahlweise dazu:

Kräuterbutter 3,90  
Cognac-Pfeffersauce 4,90  
Gebratenen Zwiebeln 4,90  
Champignon-Paprika à la Crème 4,90

---

# Fisch

---



## Norwegisches Lachsfilet

Wildfang | frische Bandnudeln  
Limetten-Rieslingsauce 29,90

## Zanderfilet „Laschori“

Wildfang |  
frische dünne Bandnudeln |  
Zitrus-Kräuter-Topping 28,90

---

# Für die Kleinen

---

## Kinderschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites 13,50

## Chicken Nuggets (hausgemacht)

mit Süßkartoffelstampf |  
frischem Gemüse 13,90

## Frische Tortelloni <sup>v</sup>

gefüllt mit Ricotta und Spinat  
an hausgemachter Pestosoße 14,50

## Frische Pasta

an Tomaten-Basilikum-Soße |  
Parmesan 10,90

---

## Alkoholfreie Getränke

---

**Hausgemachte Limonade** 0,4l 6,90

**Staatl. Fachingen Gastro Gourmet**

- Wasser still 0,25l 3,50 0,4l 4,40  
0,75l Fl. 8,40

- Wasser medium 0,25l 3,50 0,4l 4,40  
0,75l Fl. 8,40

**Coca Cola** 0,3l 4,30 0,4l 4,90  
- Fanta, Sprite, Cola Zero, Mezzo Mix

**Apfelsaft** 0,3l 4,90 0,4l 5,90

**Orangensaft** 0,3l 4,90 0,4l 5,90

**Johannisbeersaft** 0,3l 4,90 0,4l 5,90

**Traubensaft** 0,3l 4,90 0,4l 5,90

**Maracujasaft** 0,3l 4,90 0,4l 5,90

---

**Alle Fruchtsäfte**  
auch als Schorle erhältlich

---

**Ice Tea Pfirsich** 0,4l 4,90

**Tonic-Water** 0,3l 4,90 0,4l 5,90

**Bitter Lemon** 0,3l 4,90 0,4l 5,90

---

## Biere vom Fass

---

**Warsteiner** 0,3l 4,60 0,4l 5,90

**Premium Pils**

**König Ludwig** 0,3l 4,80 0,5l 6,60

**Hell Export**

**König Ludwig** 0,3l 4,80 0,5l 6,60

**Dunkel Export**

**König Ludwig** 0,5l 6,50

**Weißbier Hell**

**König Ludwig** 0,5l 6,60

**Weißbier alkoholfrei**

**Radler** 0,3l 4,60 0,5l 6,50

---

## Biere aus der Flasche

---

**Warsteiner Pils** 0,33l 4,70  
**alkoholfrei**

**König Ludwig** 0,5l 6,60

**Weißbier Kristall**

**König Ludwig** 0,5l 6,60

**Weißbier Dunkel**

**Radler alkoholfrei** 0,5l 6,60

---

## Apfelwein

---

**Apfelwein** 0,25l 4,50 0,5l 6,20  
-pur, -sauer, süß

# GETRÄNKE

---

## Weissweine

---

**Riesling** 0,2l 7,90  
Trocken | QbA |  
Groß-Umstadt |  
Vinum Autmundis | 11,5%

**Grauburgunder** 0,2l 7,90  
Kabinett | trocken | 0,75l Fl. 28,00  
Vinum Autmundis | 11,5%

**Pecorino** 0,2l 7,90  
Trocken | fruchtig | 0,75l Fl. 29,00  
Santone Vini |  
Abruzzen | Italien | 13%

**Sauvignon Blanc** 0,2l 7,90  
Trocken | 0,75l Fl. 29,00  
Umstädter Herrnberg |  
Odenwälder Winzergenossenschaft | 13%

# Weine

---

## Rotweine

---

**Primitivo** 0,2l 8,90  
„Quota 29“ 0,75l Fl. 31,00  
Trocken | Cantina Menhir |  
Apulien | Italien | 14%

**Cabernet Sauvignon „Montes“** 0,2l 8,90  
0,75l Fl. 31,00  
Trocken | Montes Weine |  
Chile | 14%

„Umstädter“ 0,2l 8,90  
**Spätburgunder** 0,75l Fl. 32,00  
Trocken | Vinum Autmundis |  
Hessische Bergstraße | 12,5%

**Montepulciano** 0,2l 8,50  
„d'Abruzzo“ 0,75l Fl. 29,00  
Trocken | Santone Vini |  
Abruzzen | Italien | 13,5%

---

## Roséweine

---

**Cerasuolo** 0,2l 7,90  
Trocken | fruchtig | 0,75l Fl. 29,00  
Santone Vini | Abruzzen |  
Italien | 13,5%

**Rotling** 0,2l 7,50  
Feinherb | Odenwälder 0,75l Fl. 28,00  
Winzergenossenschaft | 10,5%

---

## Digestifs

---

<b>Malteser Aquavit</b>	2cl 4,50	4cl 7,80
<b>Sambuca</b>	2cl 4,50	4cl 7,80
<b>Ouzo</b>	2cl 4,50	4cl 7,80
<b>Ramazotti</b>	2cl 4,50	4cl 7,80
<b>Averna</b>	2cl 4,50	4cl 7,80
<b>Fernet Branca</b>	2cl 4,50	4cl 7,80
<b>Jägermeister</b>	2cl 4,50	4cl 7,80
<b>Absolut Vodka</b>	2cl 4,50	4cl 7,80
<b>Sliwowitz</b>	2cl 4,50	4cl 7,80
<b>Juliska</b>	2cl 4,50	4cl 7,80
<b>Amaretto</b>	2cl 4,50	4cl 7,80
<b>Baileys</b>		5cl 7,80
<b>Limoncello</b>	2cl 4,50	4cl 7,80

---

## whiskys

---

<b>Jack Daniels</b>	4cl 8,90
<b>Johnnie Walker</b>	4cl 8,90
<b>Chivas Regal</b> mindestens 12 Jahre gereift	4cl 10,90
<b>Glenfiddich</b> mindestens 12 Jahre gereift	4cl 8,90
<b>Glenmorangie</b> mindestens 10 Jahre gereift	4cl 8,90

---

## Longdrinks

---

<b>Wodka Lemon</b>	4cl 12,90
<b>Jacky Cola</b>	4cl 12,90
<b>Bacardi Cola</b>	4cl 12,90
<b>Mos Gin Tonic</b>	4cl 12,90
<b>Cuba Libre</b>	4cl 12,90

---

## Spirituosen

---

<b>Grappa Berta</b> „Giulia“ Chardonnay 10-12 Monate in Barrique gereift	2cl 6,50
<b>Grappa</b> „Amarone della Valpolicella“ Casa Molina, 12 Monate in Barrique gereift	2cl 6,50
<b>Williams Christbirne</b>	2cl 6,50
<b>Himbeergeist</b>	2cl 5,50
<b>Kirschwasser</b>	2cl 5,50
<b>Marillenbrand</b>	2cl 5,50
<b>Haselnuss</b>	2cl 5,50
<b>Linie Aquavit</b>	2cl 5,50

---

## Cognac & Brandys

---

<b>Hennessy</b>	2cl 8,00
<b>Remy Martin</b>	2cl 6,50
<b>Asbach Uralt</b>	2cl 6,50
<b>Calvados</b>	2cl 7,50

**Wir können auch Catering  
fragen Sie uns gerne nach einem unverbindlichen Angebot**



---

## Warme Getränke

---

<b>Espresso</b>	3,90
<b>Espresso Doppio</b>	5,90
<b>Kaffee Crema</b>	4,40
<b>Kaffee Pott</b>	5,90
<b>Cappuccino</b>	4,90
<b>Milchkaffee</b>	5,90
<b>Latte Macchiato</b>	5,90
<b>Just T</b> verschiedene Tee-Sorten	4,60
<b>Heiße Schokolade</b>	5,90
<b>Russische Schokolade</b> Wodka   Sahne	7,90
<b>Grog</b> heißes Wasser mit Rum	7,90
<b>Affogato al Café</b> Vanilleeis   Espresso	7,90

*Beste  
Qualitätskaffee.  
Können wir nur  
wärmstens empfehlen!*



---

## Nachspeisen

---

<b>Winterlicher Kaiserschmarrn</b> Vanille-Zimtsauce   Staubzucker   Gut Ding braucht Weile	13,90
<b>Lauwarmes Schokoladenküchlein</b> Flüssiger Kern   Vanilleeis	9,90
<b>Tiramisu</b> Mascarpone   Löffelbiskuit   ohne Alkohol	9,50
<b>Apfelstrudel</b> - hausgemacht- Vanilleeis   Schlagsahne	9,90
<b>„Heiße Liebe“</b> Vanille-Zimt-Eis   heiße Himbeeren   Schlagsahne	9,90
<b>Eierlikörbecher</b> Krokant   Vanilleeis   Eierlikör   Schlagsahne	9,90
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b> 3 Kugeln Eis nach Wahl	6,90
<b>Eiszwerg</b> Vanilleeis   Schokoladeneis   Schlagsahne   Streusel	5,90

---

## kuchen & Torten

---

<b>Käsekuchen</b>	5,50
<b>Gedeckter Apfelkuchen</b> -Vegan- <sup>v</sup>	5,50
<b>Schwarzwälder Kirschtorte</b>	5,90
<b>Himbeer-Käsesahne-Torte</b>	5,90
<b>Portion Sahne</b>	1,50

# VERSUCHUNG

## FLASCHENWEINE WEISS

DEUTSCHLAND 0,75l

**Hessischer Grauer Burgunder** 34,00  
Spätlese | Trocken | Feinwürzig |  
Steinobst Birne | Vinum Autmundis |  
Hessische Bergstraße | 12%

**Riesling „Haus Klosterberg“** 36,00  
Kabinett | Trocken | Steinobst | Feine  
Frucht | Markus Molitor | Mosel | 10,5%

**Sauvignon Blanc „Terrorist“** 34,00  
QbA | Trocken | Beeren | Zitrus |  
Hollunder Salbei | Maracuja |  
Emil Bauer & Söhne | Pfalz | 12%

ÖSTERREICH 0,75l

**Grüner Veltliner** 36,00  
Federspiel | Trocken | Fruchtig | Frisch |  
Mineralisch | Domäne Wachau | 12,5%

ITALIEN 0,75l

**Chardonnay „Girlan“** 32,00  
Trocken | DOCG | Gelbe Früchte |  
Äpfel – Mandelnuancen |  
Cantina Girlan | Südtirol | 13,5%

**Sauvignon Blanc „Puiatti“** 34,00  
Trocken | Fruchtig | Tropische Früchte |  
Pfirsich | Aprikose | Cantina Puiatti |  
Friaul | 12,5%

**Weißburgunder „Vorberg“** 75,00  
Trocken | DOC Classico | Barriquenote |  
Feine Frucht | Reifes Obst | Kamille |  
Würzig | Cantina Terlan | Südtirol | 13,5%

**Lugana Bulgarini** 41,00  
Trocken | Fruchtig | Pfirsich | Aprikose |  
Azienda Agricola Bulgarelli | Lombardei | 13%

**Lugana Ca Dei Frati** 41,00  
Trocken | Kraftvoll | Blumig | Aprikose |  
Birne | Kräuter | Azienda Agricola |  
Ca dei Frati | Lombardei | 13%

SPANIEN 0,75l

**Ermita Veracruz** 29,00  
Halbtrocken | Zitrusnote | Pfirsich | Mild |  
100% Verdejo | Bodegas Veracruz | Kastilien |  
– León / Rueda | 12,5%

## FLASCHENWEINE ROT

DEUTSCHLAND 0,75l

**„Umstädter“ Spätburgunder** 46,00  
Trocken | Barrique | Brombeeren |  
Sauerkirschen | Holznote | Groß-Umstadt |  
Odenwälder Winzergenossenschaft | 13%

ITALIEN 0,75l

**Primitivo „Es“** 132,00  
Trocken | IGT | Schwarze Beeren |  
Vollmundig | Lakritze | Feuchte Erde |  
Vollmundig | Üppig | Gianfranco Fino |  
Apulien | 16%

**Valpolicella Amarone** 99,00  
Trocken | DOCG | Lakritze | Kakao |  
Schwarzer Pfeffer | Eichenfass | Tommasi |  
Venetien | 15%

**Valpolicella Ripasso** 55,00  
Trocken | Elegant | Reife Früchte | Marmelade |  
Vanille | Azienda Agricola Brigaldara

**„Sharazade“ Nero d'Avola\*** 38,00  
Trocken | Rote Beeren | Süße Kakaonoten |  
Fruchtig | Donnafugata | Sizilien | 13,5%

**„Fonterutoli“ Chianti Classico** 46,00  
Trocken | Rubinrot | Waldbeeren | Würzig |  
Fruchtig | Castell di Fonterutoli | Toskana | 13,5%

**„Ludo“ Barolo** 79,00  
Trocken | Vollmundig | Würzig | Einaudi |  
Piemont | 14%

**Barbera d'Alba** 39,00  
Trocken | Fruchtig | Violettrot | Herausragend |  
fruchtig | Massolino | Piemont | 14,5%

SPANIEN 0,75l

**Rioja Marqués  
de Murrieta Reserva** 65,00  
Trocken | Reife Früchte | Komplex | Kirschrot |  
Bodegas Marqués de Murrieta | 14,5%

SÜDAFRIKA 0,75l

**The Hot Chocolate** 75,00  
Trocken | Cuvée | Kräftig | Purpurrot |  
Reifes Tannin | Boekenhoutskloof |  
Western Cape | 14,5%

# Cafe Restaurant Oberwaldhaus

Für Ihre Feier die richtigen Räumlichkeiten

- Restaurant
- Café
- Hochzeiten
- Tagungen
- Festbälle
- Geburtstage
- Jubiläen
- Betriebsfeste
- Weihnachtsfeiern
- Internationale Küche
- Vegane und vegetarische Gerichte
- Sommerterrasse
- Biergarten
- Räumlichkeiten bis zu 350 Personen
- Großer Außenbereich bis zu 400 Personen
- Menüs und Büffets zur Auswahl
- Schönes Ambiente, Traditionshaus
- Am Steinbrücker Teich und im Naturpark

## Weine - Qualitätsstufe und Herkunftsgarantie

**QBA** Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete

**VDP** Verband Deutscher Prädikatsweingüter

**IGP** Tafelweine

**IGT** Produkte aus der Region

**DOP** Produkte mit geschützter Herkunftsbezeichnung

**DOC** kontrollierte Ursprungsbezeichnung

**DOCG** kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung

Hat es Ihnen bei uns gefallen?  
Möchten Sie Ihre Erfahrungen mit anderen teilen?  
Dann freuen wir uns über eine ehrliche Bewertung auf Google,  
auch wenn es nur ein paar Sterne sind.  
Herzlichen Dank!



P&P Oberwaldhaus Gastronomie GmbH  
Dieburger Str. 257 | 64287 Darmstadt  
Telefon: 06151-712266 | Täglich geöffnet ab 12:00 Uhr

[info@restaurant-oberwaldhaus.com](mailto:info@restaurant-oberwaldhaus.com) | [www.hotel-restaurant-oberwaldhaus.com](http://www.hotel-restaurant-oberwaldhaus.com)

"Bei Fragen zu Nahrungsmitteln und Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Speisekarte mit Lebensmittelkennzeichnung."