

Cafe Restaurant
oberwaldhaus

speisekarte

Aperitifs

Wir empfehlen vor dem Essen einen Aperitif

Prosecco

Valdobbiadene Superiore Extra Dry 0,1 l 6,80 0,75 l 38,00

Sekt (alkoholfrei) 0,1 l 5,80 0,75 l 32,00

Rhabarbersecco 0,1 l 6,50 0,75 l 35,00

Spritz Aperol 0,2 l 7,90

Prosecco | Soda | Orange
auch alkoholfrei möglich

Spritz Limoncello 0,2 l 7,90

Prosecco | Limoncello | Soda | Limette

Hugo 0,2 l 7,90

Prosecco | Holunder | Soda | Limette
auch alkoholfrei möglich

Campari Orange

Orangensaft | Campari | Orange 0,2 l 7,90

Oberwaldhaus Spritz 0,2 l 7,90

Ingwer | Prosecco | Soda | Maracuja

Lillet Vive 0,2 l 7,90

Lillet Blanc | Tonic Wildberry | Beeren

Martini Bianco 5 cl 5,90

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Sonntag: 12:00 – 22:00 Uhr | Warme Küche durchgängig bis 21:00 Uhr | **Dienstag: Ruhetag**

RESERVIERUNGEN

Im Haus / Tel: 06151-712266 / E-Mail: info@restaurant-oberwaldhaus.com
Web: www.hotel-restaurant-oberwaldhaus.com

SOCIAL MEDIA

Verpasse nichts und folge uns auf unseren Kanälen!

PREISE

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Vorspeisen

Buntgemischter Vorspeisensalat (vegan) ^V

Wildkräuter | Salat | Tomate | Gurke |
Karotte | Radieschen 8,90

Tagessuppe

Wir kochen jeden Tag frisch 8,90

Lachstatar

Gurke | Rote Bete | Ponzu |
Schalotte | Dijon-Senf |
Kapern | Kartoffelrösti 17,90

Carpaccio

Black Angus Rind | Rucola |
Parmesan | Pinienkerne 16,90

Gebratene Champignons

Cremini | frische Kräuter |
Knoblauch-Dip 14,90

Garnelen-Pfännchen

Black-Tiger-Garnelen |
frische Kräuter | Knoblauch 15,90

Rote-Bete-Carpaccio (vegan) ^V

Rote Bete | Rucola |
Walnüsse | Balsamico 13,90

salate

Großer Salatteller (vegan) ^V

Wildkräuter | Rohkostsalat | Blattsalat |
Tomate | Gurke | Karotte |
Radieschen | Sonnenblumenkerne |
Crouton | Balsamico-Dressing 15,90

Auf Wunsch mit:

Gegrillten Hähnchenbruststreifen | Gemüse 7,90
Gratiniertem Ziegenkäse | Gemüse 5,90 ^V
Gegrillten Rinderstreifen | Gemüse 9,90
Gegrillten Garnelen | Gemüse 8,90

Flammkuchen

Griechischer Art

grüne milde Peperoni | Fetakäse 15,90

Elsässer Art

Speck | Zwiebeln 15,90

Falafelbällchen

Vegan ^V | Bulgurfüllung | Hummus |
Grillgemüse | Süßkartoffel-Karotten-Stampf 21,90

Frische Pasta

Tortelloni Pesto ^V

(Ricotta-Spinat-Füllung)
Grünes Pesto | Parmesan |
geröstete Pinienkerne | Rucola 18,90

Lasagne al forno

Bolognesesauce (100 % Rind) |
Béchamelsauce | Mozzarella-Parmesan 17,90

Pinsa

Mix

Pikante Salami | Schinken |
Champignons |
Zwiebel | Mozzarella 16,90

Diavolo

Peperoni | pikante Salami |
Zwiebeln | Mozzarella 16,90

Italia ^V

Pesto | Tomaten |
Mozzarella | Basilikum 16,90

Burger

Unsere Burger servieren wir in einem veganen Bun (Burgerbrötchen). Das Fleisch-/Falafel-Patty hat ein Rohgewicht von ca. 180 g. Als Beilage reichen wir Pommes Frites.

Oberwaldhaus Burger

100 % Rindfleisch | Cheddar-Käse 20,90

Crispy Chicken Burger

Hähnchenbrustfilet |
Cornflakespanade 19,90

Pulled Pork Burger

gezupftes Schweinefleisch |
BBQ-Sauce | Krautsalat 19,90

Falafel Burger (vegan)

Falafel-Patty | Hummus |
vegane Burgersauce 19,90

Fisch

Gegrilltes Lachsfilet

Limetten-Riesling-Sauce | frische Pasta 29,90

Wolfsbarschfilet

Wildreis | Dill-Weißwein-Sauce 28,90

Aus der Pfanne & vom Grill

Schnitzel „Wiener Art“

Paniertes Schweineschnitzel |
Preiselbeeren | Zitrone | Pommes frites 19,90

Auf Wunsch mit Sauce nach Wahl für je 3,50

Champignonsauce |
Odenwälder Kochkäse | Zwiebeln

Filetspieß

Schweinelende | Barolosauce |
Süßkartoffelstampf 26,90

Gebratene Kalbsleber

Süßkartoffelstampf | Zwiebel | Apfel 25,90

Grillteller Oberwaldhaus

Verschiedene Steaksorten | Zwiebeln |
Ajvar | Djuvec-Reis | Pommes frites 29,90

Argentinisches Rumpsteak (250 g)

Premium Qualität | Pommes frites |
Kräuterbutter 32,90

wildgerichte

Unsere Wildgerichte bieten wir vom 01. November bis 15. Januar an.

Edelwildgulasch

hausgemachte Semmelknödel | Apfel-Rotkraut 28,90

Gänsekeule

Kartoffelklöße | Apfel-Rotkraut | Gänse-Sauce 32,90

Alkoholfreie Getränke

Hausgemachte Limonade 0,4l 6,90
Ohne Zusatzstoffe - einfach purer Geschmack

Aus dem Brunnen

	0,25 l	0,4 l	0,75 l Fl.
Wasser still	3,50	4,10	7,90
Wasser medium	3,50	4,10	7,90

Softdrinks 0,3 l 4,30 0,4 l 4,90
Coca Cola / Fanta / Sprite /
Cola Zero / Mezzo Mix

Fruchtig 0,3 l 4,30 0,4 l 4,90
Apfelsaft / Orangensaft / Johannisbeersaft
Traubensaft / Maracujasaft

Alle Fruchtsäfte
auch als Schorle erhältlich

Ice Tea Pfirsich		0,4l	4,90
Tonic-Water	0,3 l	4,30	0,4 l 4,90
Bitter Lemon	0,3 l	4,30	0,4 l 4,90

Biere vom Fass

	0,3 l	0,5 l
Warsteiner Pils	4,60	5,90
König Ludwig Hell Export	4,60	5,90
König Ludwig Dunkel Export	4,60	5,90
Weißbier Hell	4,60	5,90
König Ludwig Weißbier alkoholfrei		5,90

Biere aus der Flasche

	0,33 l
Warsteiner Pils alkoholfrei	4,70
	0,5 l
König Ludwig Kristall	5,90
König Ludwig Dunkel	5,90
Radler alkoholfrei	5,90

Apfelwein

	0,25l	0,5l
Pur / sauer / süß	4,20	5,50

Weissweine

	0,2 l	0,75 l Fl.
Riesling	7,90	
Trocken QbA Bergstraße		
Grauburgunder	7,90	29,00
Trocken Bergstraße Vinum Autmundis 11,5%		
Sauvignon Blanc	7,90	29,00
Trocken Bergstraße		
Pecorino	7,90	29,00
Trocken fruchtig Abruzzen Italien 13%		

Rotweine

	0,2 l	0,75 l Fl.
Primitivo	8,90	29,50
Trocken Abruzzen Italien 14%		
Cabernet Sauvignon „Montes“	8,90	29,50
Trocken Montes Weine Chile 14%		
Montepulciano „d'Abruzzo“	8,90	29,50
Trocken Abruzzen Italien 13,5%		

Roséweine

	0,2 l	0,75 l Fl.
Cerasuolo	7,90	29,00
Trocken fruchtig Santone Vini Abruzzen Italien 13,5%		
Rotling	7,90	29,00
Feinherb Odenwälder Winzer-genossenschaft 10,5%		

Longdrinks 4cl

Wodka Lemon	9,90
Jacky Cola	9,90
Bacardi Cola	9,90
Mos Gin Tonic	9,90
Cuba Libre	9,90

Spirituosen 2cl

Grappa Berta „Giulia“	6,50
Chardonnay 10-12 Monate in Barrique gereift	
Grappa	6,50
„Amarone della Valpolicella“ Casa Molina, 12 Monate in Barrique gereift	
Williams Christbirne	4,90
Himbeergeist	4,90
Kirschwasser	4,90
Marillenbrand	4,90
Haselnuss	4,90
Linie Aquavit	4,90

Digestifs

	2cl	4cl
Malteser Aquavit	3,50	6,80
Sambuca	3,50	6,80
Ouzo	3,50	6,80
Ramazzotti	3,50	6,80
Averna	3,50	6,80
Fernet Branca	3,50	6,80
Jägermeister	3,50	6,80
Absolut Vodka	3,50	6,80
Sliwowitz	3,50	6,80
Juliska	3,50	6,80
Amaretto	3,50	6,80
Limoncello	3,50	6,80
Baileys	5cl	6,80

Warme Getränke

Espresso	3,50
Espresso Doppio	5,50
Kaffee Crema	3,90
Kaffee Pott	6,50
Cappuccino	4,50
Milchkaffee	4,90
Latte Macchiato	4,90
Just T verschiedene Tee-Sorten	3,90
Heiße Schokolade mit Sahne	5,90
Russische Schokolade Wodka Sahne	7,90
Grog heißes Wasser mit Rum	7,90

*Besten
Qualitätskaffee.
Können wir nur
wärmstens empfehlen!*



VERSUCHUNG

Nachspeisen

Hausgemachtes Tiramisu	8,90
Lauwarmes Schokoküchlein Mit Vanilleeis und Sahne	8,90
Crème brûlée	7,90
Kaiserschmarrn Apfelmus Vanillesauce	13,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis	9,90
Heiße Liebe Vanilleeis heißen Himbeeren	8,90
Gemischtes Eis mit SahneSorten: Vanille Erdbeere Schokolade	7,50
Affogato Espresso Vanilleeis	6,50

kuchen & Torten

Käsekuchen	4,90
Gedeckter Apfelkuchen (vegan) 	4,90
Schwarzwälder Kirschtorte	5,90
Himbeer-Käsesahne-Torte	5,90
Portion Sahne	1,50

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

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!



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