

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.

Alle Preise
in Euro
inklusive
MwSt.
& Service

Wir empfehlen vor dem Essen einen Aperitif

Aperitifs

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

Blattsalat | Wildkräuter | Tomaten | Gurke | Hausdressing 7,80

Tagessuppe (wir kochen jeden Tag frisch) mit frischem Baguette 8,90

Tomate Mozzarella ^v

Büffelmozzarella | Tomaten | Rucola | Basilikum 13,90

Lachstatar

Norwegischer Lachs | handgeschnitten | Kartoffelrösti |
Ponzu | Wasabi-Dip 19,00

Carpaccio

Black Angus Rind | Rucola | Parmesan 19,00

Gemischter Vorspeisenteller

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

Vorspeisenetagere

(empfohlen für 2 bis 4 Personen)

Carpaccio vom Black Angus Rind | handgeschnittenes Lachstatar |
verschiedene Antipasti mit Frischkäsefüllung | Oliven | Prosciutto |
Salami | frisches Baguette
44,00

Zwischengerichte & mehr

Großer Salatteller - VEGAN ^v

Blattsalat | Wildkräuter | Rohkostsalat | Tomate |
Gurke | Hausdressing 16,90

Wahlweise mit:

Gegrillten Putenbruststreifen 7,50

Gegrillten Rinderstreifen 8,90

Rote Bete Falafeln/Hummus 6,90 - VEGAN ^v

Garnelen 9,90

Thaicurry - VEGAN ^v

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

VORSPEISEN

Zwischengerichte & mehr

Frankfurter Grüne Soße ^v

Petersilienkartoffeln | gekochte Eier | Salatbouquet 16,90

Rote Bete Falafeln - VEGAN ^v

Kichererbsen | Hummus | Grillgemüse | Kartoffelstampf 18,90

Handkäsebratwurst

2 Handkäsebratwürstchen | Metzgerei Itzel & Keiter | süßer Senf |
hausgemachter Kartoffelsalat 18,90

Flammkuchen

- Griechischer Art ^v | Schafskäse | grüne Paprika 16,50

- Elsässer Art | Speck | Zwiebeln 16,50

Frische Pasta

Aglio e Olio ^v

Bandnudeln | Knoblauch | Tomaten | Peperoni |
Petersilie | Parmesan 17,90

Pasta Argentina

Gegrillte Roastbeefstreifen | frische Bandnudeln |
Tomaten | Parmesan 24,50

Frische gefüllte Pasta ^v

Ricotta-Spinat-Füllung | hausgemachtes Basilikumpesto |
Pinienkerne | Rucola | Parmesan 19,90

Burger

Oberwaldhaus Burger

Rindfleisch-Patty | Metzgerei Itzel & Keiter | 180 Gramm | Irish Cheddar |
Salat | Gurke | Tomate | hausgemachte Burgersauce | Pommes frites 19,90

Falafel Burger - VEGAN ^v

Rote Bete Falafel-Patty | 180 Gramm | hausgemachter Hummus | Salat |
Tomate | Gurke | vegane Burgersauce | Pommes frites 19,90

Fleisch

Kalbsleber „nach Art des Hauses“

Kartoffelstampf | gebratene Zwiebeln |
Apfelbrunoise 22,90

Schnitzel „Wiener Art“

Paniertes Schweineschnitzel |
Pommes frites | Zitrone 18,40

Wahlweise mit:

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



Grillteller

Verschiedene Steaks | Pommes frites |
Djuvec-Reis | Zwiebeln | Paprika-Dip
27,90

Filetspieß

Schweinefilet
Paprika-Champignons à la Crème |
Pommes frites 24,90

Argentinisches Rumpsteak

250 Gramm | Premium Qualität |
Pommes frites 31,90

Wahlweise dazu:

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

Auf Wunsch servieren wir zu jedem
Gericht frisches Grillgemüse 6,90

Fisch

Norwegisches Lachsfilet

Wildfang | frische Bandnudeln
Limetten-Rieslingsauce 29,90



„Laschori“ Zanderfilet

Wildfang | frische Pasta |
Weißweinsauce 28,90

Für die Kleinen

Kinderschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites 13,50

Chicken Nuggets (hausgemacht)

mit Kartoffelstampf |
frischem Gemüse 13,90

Frische Tortelloni ^v

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. 7,90

- Wasser medium 0,25l 3,50 0,4l 4,40
0,75l Fl. 7,90

Coca Cola 0,4l 4,90

- Fanta, Sprite, Cola Zero, Mezzo Mix

Alle Coca-Cola Getränke

sind auch als 0,2l Gastroflasche
erhältlich, zum Preis von 4,20

Apfelsaft 0,4l 5,90

Orangensaft 0,4l 5,90

Johannisbeersaft 0,4l 5,90

Traubensaft 0,4l 5,90

Maracujasaft 0,4l 5,90

Alle Fruchtsäfte

auch als Schorle erhältlich

Ice Tea Pfirsich 0,4l 4,90

Tonic-Water 0,4l 5,90

Bitter Lemon 0,4l 5,90

Biere vom Fass

Warsteiner 0,3l 4,30 0,4l 5,50
Premium Pils

König Ludwig 0,3l 4,30 0,5l 5,90
Hell Export

König Ludwig 0,3l 4,30 0,5l 5,90
Dunkel Export

König Ludwig 0,5l 5,90
Weißbier Hell

König Ludwig 0,5l 5,90
Weißbier alkoholfrei

Radler 0,3l 4,30 0,5l 5,90

Biere aus der Flasche

Warsteiner Pils 0,33l 4,50
alkoholfrei

König Ludwig 0,5l 5,90
Weißbier Kristall

König Ludwig 0,5l 5,90
Weißbier Dunkel

Radler alkoholfrei 0,5l 5,90

Apfelwein

Apfelwein 0,25l 4,40 0,5l 5,90
-pur, -sauer, süß

GETRÄNKE

Weissweine

Riesling 0,2l 7,50

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%

Müller-Thurgau 0,2l 7,50

Trocken | Groß-Umstadt | 10%

Weine

Rotweine

Primitivo 0,2l 8,90

„Quota 29“ 0,75l Fl. 31,00

Trocken | Cantina Menhir |
Apulien | Italien | 14%

Cabernet 0,2l 8,90

Sauvignon „Montes“ 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

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

Whiskys

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

Longdrinks

Wodka Lemon	4cl	12,90
Jacky Cola	4cl	12,90
Bacardi Cola	4cl	12,90
Mos Gin Tonic	4cl	12,90
Cuba Libre	4cl	12,90

Spirituosen

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

Cognac & Brandys

Hennessy	2cl	8,00
Remy Martin	2cl	6,50
Asbach Uralt	2cl	6,50
Calvados	2cl	7,50

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

Warme Getränke

Café Crema	3,90
Pott Kaffee	5,80
Espresso	3,90
Espresso Doppio	5,90
Cappuccino	4,50
Latte Macchiato	5,50
Milchkaffee	5,50
Frischer Minztee	5,50
Glas Tee	4,40
-Schwarz, -Grün, -Früchte, -Kamille, -Kräuter	
Heiße Schokolade	5,50
Russische Schokolade	7,90
Wodka Sahne	
Grog heißes Wasser mit Rum	7,90
Affogato al Café	7,90
Vanilleeis Espresso	



VERSUCHUNG

Nachspeisen

Sommerlicher Kaiserschmarrn	13,90
Apfelmus Staubzucker Gut Ding braucht Weile	
Lauwarmes Schokoladenküchlein	11,90
Flüssiger Kern Vanilleeis	
Tiramisu	9,90
Mascarpone Löffelbiskuit ohne Alkohol	
Crème Brûlée	9,90
Eigelb brauner Zucker karamellisiert	
Eiskaffee	8,90
Vanilleeis Kaffee Sahne	
Eisschokolade	8,90
Vanilleeis Schokoladeneis Trinkschokolade Sahne	
Gemischtes Eis mit Sahne	6,60
3 Kugeln Eis nach Wahl	
Eiszwerg	5,50
Vanilleeis Schokoladeneis Sahne Streusel	

kuchen & Torten

Käsekuchen	4,50
Gedeckter Apfelkuchen	4,50
Schwarzwälder Kirschtorte	5,40
Himbeer-Käsesahne-Torte	5,40
Portion Sahne	1,50

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 |
Pflirsich | 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 | Pflirsich | 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 | Pflirsich | 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 | www.hotel-restaurant-oberwaldhaus.com

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