

Unsere Apéritifempfehlungen

Glas Hausmarkensekt, trocken, Schlosskellerei Affaltrach
€ 5,20

Glas Prosecco
€ 5,20

Glas Crémant Rosé, trocken
€ 6,50

„Aperol Spritz“
Aperol mit Prosecco und Orangenscheibe
€ 5,50

Campari Orange
€ 6,00

Frühlingsmenü

*Gebratene Gambas
auf Spaghettini in Rucolapesto
an Kirschtomaten*

*T o u r n e d o s
vom Rinderfilet
unter der Kräuterkruste
mit frischem Gartengemüse
und kleine Kartoffelrösti*

„Dessertvariation Oberwiesenhof“
Lassen Sie sich von unserer Pâtisserie überraschen !
€ 48,00

*Vorspeise Euro 16,00
Hauptgang Euro 24,00
Dessert Euro 8,00*

Vorspeisen

*Gebratene Gambas
auf Spaghettini
in Rucolapesto und Kirschtomate
€ 16,00*

*Carpaccio vom Rinderfilet
mit Pinienkernen an Salatbouquet
und Parmesanhobel
Baguette und Butter
€ 13,00*

*Lachstatar und geräuchertes Forellenfilet
mit Meerrettich, Shrimpscocktail im Glas
dazu Butter und Baguette
€ 12,50*

*Kleine hausgemachte Maultäschle
auf Kartoffel- Gurkensalat
mit Zwiebelschmelze
€ 9,80*

*Marinierter Feldsalat
in Balsamicovinaigrette
mit krossem Speck und Croûtons
€ 7,50*

*Auswahl von Blattsalaten und
angemachten Salaten vom Buffet
an dreierlei Dressings und Baguette
€ 5,50*

In Oma's Suppenteller

*Kartoffelcremesüppchen mit frischen Kräutern
und Croûtons*

€ 5,00

*Tafelspitzbouillon
mit Kräuterflädle und Schnittlauch*

€ 5,00

*Hummerschaumsüppchen
mit gebratener Jakobsmuschel*

€ 8,00

Vegetarisches

*Glasierte Steinpilzpanzerotti
mit jungem Blattspinat und Weißweinsauce dazu Salatteller*

€ 15,50

*3 kleine hausgemachte Kartoffelrösti
mit marktfrischem Gemüse und Waldpilzen dazu Salate*

€ 15,50

Aus der Region

*Oberwiesenhofer Fleischküchle
an Rahmsößle mit Gemüse des Marktes
dazu Spätzle vom Brett und Salatteller*

€ 14,50

*Besenfelder Zwiebelrostbraten
„wie der Chef ihn mag“
Zwiebeln aus der Pfanne
dazu Bratkartoffeln und Salatteller*

€ 21,50

Aus Wald & Wiese

*Zwei panierte Schnitzel
vom Kalb
mit Gemüsebouquet dazu Bratkartoffeln und Salatteller
€ 19,00*

*Rahmschnitzel von der Kalbshüfte
an Pilzrahmsauce mit Frühlingsgemüse
Spätzle vom Brett und Salatteller
€ 21,00*

*Sautierte Filetspitzen
in Champignonrahmsauce
mit kleinem Frühlingsgemüse dazu
handgeschabten Spätzle
und Salatteller
€ 22,00*

*Lammkoteletts unter der Kräuterkruste
auf Frühlingsgemüse und Rotweinschalotten
dazu Rosmarinkartoffeln
€ 24,00*

*Pfeffersteak von der Rinderlende
an Cognac-Pfeffersauce
mit Gemüsebouquet
und hausgemachtem Kartoffelrösti
€ 24,00*

*Rosa gebratener Rehrücken
„Aus eigener Jagd“
mit Preiselbeerbirne, Rahmpilzen und Gemüse
dazu Spätzle vom Brett und Salatteller
€ 27,00*

Aus Fluss & Meer

*In Aromen gebratenes Zanderfilet
auf geschmorten Wirsing, mit Weißweinsosse
und Kartoffelstampf
€ 21,00*

*Frisch gebratenes Lachsforellenfilet
mit Gemüse des Marktes
Hummerschaumsauce
und Nüdeli
€ 21,00*

*„Fischvariation“
Zanderfilet, Lachsforellenfilet, Riesengarnele und Jakobsmuschel
an sautiertem Blattspinat und Kräuterkartoffeln
€ 24,00*

Der süße Abschluß

*Crème Brûlée
unter einer feinen Rohrzuckerkruste
mit hausgemachtem Sorbet
€ 7,50*

*Köstlichkeiten von der Erdbeere
hausgemachtes Parfait, Sorbet und Kompott
€ 8,00*

*Hausgemachter Kaiserschmarrn
mit Apfelstückchen, Rosinen
und Bourbon-Vanilleeis
€ 7,50*

*Zweierlei Mousse au chocolat
mit Früchten
€ 7,50*