

# Oberwirt

HOTEL & RESTAURANT  
VÖRAN VERANO

## Vorspeisen – Antipasti

### **Geräucherte Gebirgsforelle aus dem Passeiertal auf winterlichen Salatherzen an Meerrettichmousse mit hausgemachten Petersiliengrissini**

Trota affumicata della Val Passiria su insalatina  
con mousse al raffano e grissini al prezzemolo  
€ 11,50



### **Feines Hirschcarpaccio auf roh mariniertem Blaukraut mit eingelegten Trompetenpfefflingen und Wacholderkäsespäne**

Carpaccio di cervo su cavolo rosso marinato crudo  
con finferle sott'aceto e scaglie di formaggio al ginepro  
€ 12,00



### **Tartar vom Rind gut gewürzt mit Toastbrot und Butterrollen**

Tartara di manzo con pane tostato e burro  
€ 16,00 als Vorspeise /primo piatto  
€ 22,00 als Hauptspeise /secondo piatto

## Aus dem Suppentopf – Le zuppe

### Topinamburcremesüppchen mit Vinschger Paarlbrotdcroûtons und Trüffelöl

Crema di topinambur con crostini di pane nero e olio al tartufo

€ 7,00



### Klare Wildessenz mit Rosmarinnockerln

Essenza di cacciagione con gnocchetti al rosmarino

€ 7,00



### Würzige Rinderkraftbrühe mit zweierlei Knödel:

#### Speck- und Leberknödel

Consommé di manzo con canederli sudtirolesi di speck e di fegato

€ 7,00



## Salate – Insalate

### Bunter Salatteller nach Saison

Insalata di stagione

€ 6,00

### Speckkrautsalat

Insalata di cappuccio allo speck sudtirolese

€ 6,00



Unser hochwertiges Olivenöl aus der Toskana wird biologisch angebaut.  
Il nostro olio d'oliva di alta qualità della Toscana è coltivato biologicamente.

## Warme Gerichte – I piatti caldi

### Cremiger Radicchio-Risotto mit Walnüssen und Ahrntaler Graukäse

Risotto cremoso di radicchio  
con noci e formaggio grigio della Val Aurina  
€ 10,50 als Vorspeise /primo piatto  
€ 13,50 als Hauptspeise /secondo piatto



### Hausgemachte Kräuterbandnudel geschwenkt in heimischem Wildragout

Tagliatelle alle erbette fatte in casa  
con ragù di cacciagione nostrano  
€ 11,50 als Vorspeise /primo piatto  
€ 14,50 als Hauptspeise /secondo piatto



### Südtiroler Kasknödel und Rote-Beete-Knödel mit Parmesankäse und geschmolzener Butter auf winterlichem Salat

Canederli sudtirolesi di formaggio e barbabietole  
al burro e parmigiano su insalata invernale  
€ 11,00



Zu unseren Südtiroler Gerichten empfehlen wir Ihnen  
einen einzigartigen Cuvée vom Rentschner Weingut Griesbauerhof:

Consigliamo il Vino „insriGer“, una cuvée unica della azienda agricola „Griesbauerhof“ di Bolzano:

„insriGer“

Südtirol St. Magdalener classico DOC

Dieser Wein ist ein Südtirol St. Magdalener classico 2016 mit einem höheren Lagreinanteil (85% Vernatsch – 15 % Lagrein) und wurde exklusiv für die Gruppe „Südtiroler Gasthaus“ kreiert. Ein trockener dunkel rubinroter Wein, fruchtig, füllig mit feinen weichen Tanninen. Dieser St. Magdalener passt sicherlich wunderbar zu den typischen Südtiroler Gerichten oder einfach als gutes Glasl Rotwein.

1 Glas/bicchiere 0,1lt. € 3,50

Flasche/bottiglia 0,75 lt € 22,00



## Für unsere kleinen Gäste - Per i nostri ospiti piccoli

### SCHNEEWITTCHEN

#### Kindernudel mit Fleischsauce

Pasta per bambini al ragù

€ 6,00

### SPONGEBOB

#### Unsere Kasknödel mit Parmesankäse und heißer Butter

Canederli al formaggio al burro con parmigiano

€ 7,00



### PUMUCKL

#### Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise

Patate fritte con ketchup e maionese

€ 4,50

### ASTERIX & OBELIX

#### Frankfurter Würstel mit Pommes frites und Ketchup

Würstel con patate fritte, ketchup e maionese

€ 7,00

### SCHNAPPI

#### Kinderwienerschnitzel vom Truthahn mit Röstkartoffeln

Scaloppina piccola di tacchino alla milanese con patate arrostate

€ 9,80

### RÄUBERTELLER

#### Jetzt kannst Du bei allen am Tisch rauben, was dir schmeckt...

Ora è possibile rubare al tavolo a tutti, ciò che gusta ...

€ 0,00

Sinnvollerweise verwenden wir auch tiefgefrorene Produkte.

Ove è necessario usiamo prodotti surgelati.

## Hauptspeisen – I secondi piatti

**Filets vom Passeirer Gebirgsaibling  
an winterlichem Marktgemüse und Kartoffel-Lauchgratin**  
Filetti di salmerino di fonte dalla Val Passiria  
con verdura invernale e gratin di patate e porro  
€ 21,00



**Wienerschnitzel vom Kalb aus der Pfanne  
mit Röstkartoffeln und Preiselbeermarmelade**  
Scaloppina di vitello alla milanese  
con patate arrostiti e marmellata di mirtilli rossi  
€ 18,00

**Medium gebratenes Rinderfilet (ca. 250 g) mit Kürbiskernhaube  
an geschwenktem Rosenkohl mit Bauchspeck und Reis**  
Filetto di manzo - cottura media (ca. 250 g) con crosta di semi di zucca  
e cavoletti di Bruxelles con pancetta e riso  
€ 27,00

**Saftiges Entenbrüstchen mit Orangenjus  
dazu knusprige Karottentempura und hausgemachte Kastanienspätzle**  
Petto d'anatra con salsa d'arancia, tempura di carote  
e spätzle alle castagne fatti in casa  
€ 21,00

## ... und zum Schluss das Beste – Dessert

### Lebkuchenparfait im Schokospitz auf Kakispiegel winterlich garniert

Parfait di panpepato in punta di cioccolato  
servito su crema di cacchi  
€ 7,50



### Erfrischendes Mandarinsorbet im Sektbad „Arunda“ aus Mölten

Sorbetto al mandarino  
affogato allo spumante “Arunda” di Meltina  
€ 5,00



### Lauwarme Haselnuss-Schupfnudel mit unserem Birnenkompott und hauseigenem Latschenkiefer-Eis

“Schupfnudel” alle noci con composta di pere  
con il nostro gelato di pino mugo  
€ 8,50



### Heiße Himbeeren mit Vanilleeis

Lamponi caldi con gelato di vaniglia  
€ 5,50



### Eistrüffel im Moccabad

Tartuffo affogato al caffè  
€ 4,60

### Unser Apfelstrudel mit Sahne

Strudel di mele fatto in casa con panna montata  
€ 4,30

