

Vorspeisen

“3 kleine Versucherle”

*Räucherlachs, Shrimpscocktail im Glas & geräuchertes Forellenfilet
dazu Butter & Baguette*
€ 13,00

Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet

*mit Pinienkernen an Salatbouquet
& Parmesankäse
Baguette & Butter*
€ 13,80

2 Riesengarnelen & 1 Jacobsmuschel

auf Pestospaghettini
€ 14,00

Salatauswahl vom Buffet

*mittlerer Teller € 6,50
großer Teller € 8,50*

In Oma's Suppenteller

Kartoffelcremesüppchen

mit frischen Kräutern & Croûtons
€ 5,50

Tafelspitzbouillon

mit Kräuterflädle & Schnittlauch
€ 5,50

Tagessuppe in der kleinen Tasse

€ 4,50

Vegetarisches

Glasierte Steinpilzravioli

mit jungem Blattspinat & Weißweinsauce dazu Salate vom Buffet
€ 17,00

Hausgemachter Kartoffelrösti

mit marktfrischem Gemüse & Waldpilzen dazu Salate vom Buffet
€ 18,00

Aus Fluss und Meer

Frisches Rotbarschfilet

in brauner Butter gebraten
dazu Blattspinat & Kräuterkartoffeln
€ 21,00

Frische Forelle „blau“

aus unserem Frischwasserbecken
dazu Kräuterkartoffeln & Salate vom Buffet
€ 21,00

In Aromen gebratenes Saiblingsfilet an Weißweinsauce

mit Gartengemüse & Kräuterkartoffeln
€ 26,00

„Fischvariation“

Saiblingsfilet, Rotbarschfilet, Riesengarnele & Jakobsmuschel
an Hummerschaum dazu Gartengemüse & Nüdeli
€ 29,50

Aus der Region

Oberwiesenhofer Fleischküchle

*an Rahmsößle mit Gemüse des Marktes
dazu Spätzle vom Brett & Salate vom Buffet*
€ 16,50

Rehragout „aus der Besenfelder Jagd“

*mit Preiselbeeraprikose
dazu Gemüsebouquet, Spätzle vom Brett
& Salate vom Buffet*
€ 19,00

Gesottener Kalbstafelspitz

*an Meerrettichsauce
dazu Rote Betegemüse, Kräuterkartoffeln
& Salate vom Buffet*
€ 19,50

Besenfelder Zwiebelrostbraten

*„wie der Chef ihn mag“
Zwiebeln aus der Pfanne, dazu Bratkartoffeln, kleines Gemüse
& Salate vom Buffet*
€ 24,50

Aus Wald, Wiese & Flur

Putensteak an Currysauce
mit glacierten Früchten
dazu Basmatireis & Salate vom Buffet
€ 18,00

Zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken
mit Gemüsebouquet dazu Pommes frites
& Salate vom Buffet
€ 19,00

Kalbsrahmschnitzel an Waldpilzen
mit Gemüsebouquet dazu Spätzle vom Brett
& Salate vom Buffet
€ 23,00

Medaillon vom Schweinefilet mit Rahmsauce &
Rinderrücken an Kräuterbutter
dazu frisches Gartengemüse,
Spätzle vom Brett & Salate vom Buffet
€ 23,00

Pfeffersteak von der Rinderlende
an Cognac-Pfeffersauce
mit Gemüsebouquet dazu Bratkartoffeln
& Salate vom Buffet
€ 31,00

Rosa gebratener Rehrücken „Baden-Baden“
„aus der Besenfelder Jagd“
mit Preiselbeerbirne, Rahmpilze & Gemüse
dazu Spätzle vom Brett
& Salate vom Buffet
€ 31,00

Vesperkarte

Wurstsalat „Straßburger Art“ (1,4,5,16)
mit Kalbslyoner & Schweizer Käse dazu Bauernbrot
Euro 9,00

-Klassiker -

„Wurstsalat Straßburger Art“ mit Bratkartoffeln (1,4,5,16)
Euro 11,80

Schwarzwälder Rauchfleischbrot (1,5)
Euro 8,50

Hausmacher Vesperteller mit Käse, Bauernbrot & Butter (1,5,16)
Euro 12,00

Zwei geräucherte Forellenfilets (1,5)
reich garniert, Sahnemeerrettich, Toast & Butter
Euro 14,80

Der süße Abschluß

„Creme Brûlée“
*unter der Rohrzuckerkruste
mit Sorbet und frischen Früchten*
€ 8,50

Dessertteller Oberwiesenhof
Lassen Sie sich von der Pâtisserie überraschen !
€ 9,50

Zweierlei Mousse au chocolat mit Früchten
€ 8,50

Tagesdessert
€ 6,00

1) Konservierungsstoff 4) mit Geschmacksverstärker
5) mit Phosphat 16) mit Milcheiweiß