

2022

**WILDFREIZEITPARK  
OBERREITH**



**Vorspeisen:**

<i>Salat „Italia“ Blattsalate mit Perltomaten, Mozzarella-Kugeln und Baguette</i>	6,00 €
<i>Bunte Blattsalate mit gebratenen Champignons in Balsamicodressing</i>	6,00 €
<i>Feiner Räucherlachs auf Kartoffelpuffer mit Sahnemeerrettich</i>	7,10 €
<i>Buntes Salatbukett mit Räucherlachs in Dill-Joghurtdip und Baguette</i>	6,50 €
<i>Salat „Antipasti“ Blattsalate mit marinierten Gemüsen dazu Baguette</i>	6,30 €
<i>Zuckermelone mit luftgetrocknetem Schinken an Salatbukett</i>	7,10 €
<i>Italienischer Vorspeisenteller mit Melone mit Parmaschinken, gebratenen Zucchini, überbackener Aubergine, marinierter Paprika, gegrillten Champignons, Tomate mit Mozzarella</i>	8,40 €

**Suppen:**

<i>Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen</i>	3,90 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle</i>	3,90 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Bratnockerln und Gemüsewürfeln</i>	3,90 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl</i>	3,90 €
<i>Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Leberknödel</i>	4,00 €
<i>Tomatencremesuppe mit Croutons</i>	4,00 €
<i>Gemüsecremesuppe mit Kresse</i>	4,00 €
<i>Kartoffelcremesuppe mit Röstzwiebeln</i>	4,00 €
<i>Curry-Bananencremesüppchen mit Sahnetupf und Mandeln</i>	4,30 €
<i>Spargelcremesuppe mit Spargel, Sahnehaube und Kresse (saisonal)</i>	4,30 €
<i>Kürbiscrèmesüppchen mit gerösteten Kürbiskernen (saisonal)</i>	4,00 €
<i>Champignoncremesüppchen mit Schinkenstreifen und Kresse</i>	4,30 €
<i>Festtagssuppe mit dreierlei Einlagen</i>	4,50 €
<i>Gemüsekraftbrühe mit vegangen Grießnockerln (Vegan)</i>	4,30 €
<i>Deftige Gulaschsuppe mit Bauernlandbrot</i>	5,60 €

**Salate, Vegetarisches und Saisongerichte:**

<i>Kleiner Beilagensalat</i>	3,70 €
<i>Gemischter Salatteller</i>	4,20 €
<i>Salatplatte mit gebratenen Putenstreifen</i>	10,50 €
<i>Salatplatte mit gebackenen Tintenfischringen und Remouladensoße</i>	10,50 €
<i>Salatplatte mit Hirtenkäse, Oliven und Zwiebeln</i>	10,50 €
<i>Salatplatte mit gebratener, geschnetzelter Rinterlende</i>	11,30 €
<i>Paprikaschote mit veganer Füllung im Reiserand mit Tomaten-Kräutersugo</i>	9,20 €
<i>Veganes Geschneltes mit Wokgemüse in Kokosmilch dazu Butterreis</i>	10,90 €
<i>Gefüllte Teigtaschen je nach Saison in Sahnesoße mit frischen Kräutern</i>	9,60 €
<i>Knusprige Gemüseplanzerl in Pestosoße mit Broccoliröschen</i>	9,20 €
<i>Frische Pfifferlinge in Kräuterrahmsoße mit Semmelknödel</i>	11,30 €
<i>Gemischte Waldpilze in Kräuterrahmsoße mit Semmelknödel</i>	10,20 €
<i>Schweinefiletmedaillons mit Pfifferlingen in Rahm dazu Butterspätzle</i>	15,90 €
<i>Putenbruststeak mit gebratenen Pfifferlingen und Kartoffelrösti</i>	14,60 €
<i>Frischer Stangenspargel mit Butter oder Kräutersoße dazu Kartoffeln</i>	13,60 €
<i>Schweinelendensteak vom Grill mit Stangenspargel und Kartoffeln</i>	15,70 €
<i>Gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterdip an Salatbukett</i>	8,60 €

**Für unsere kleinen Gäste:**

<i>Knödel mit Soße</i>	3,70 €
<i>Spätzle mit Soße</i>	3,90 €
<i>Knödel mit Schwammerlsoße</i>	4,60 €
<i>Spätzle mit Schwammerlsoße</i>	4,90 €
<i>Lustige Wiener Würstl mit Pommes frites</i>	5,60 €
<i>Fischstäbchen mit Pommes frites oder Kartoffelsalat und Remoulade</i>	5,60 €
<i>Pizza Margherita</i>	6,60 €
<i>Kinderschnitzel mit Pommes frites</i>	6,70 €
<i>Chicken Nuggets mit Pommes frites</i>	5,80 €
<i>Gemüsenugets mit Pommes frites</i>	5,80 €

## Aus dem Bratreindl:

## WILDFREIZEITPARK OBERREITH



<i>Ofenfrischer Schweinebraten mit dunkler Kümmelsoße und Semmelknödel</i>	9,10 €
<i>Ofenfrischer Schweinekrustenbraten in Biersoße mit Semmelknödel</i>	9,70 €
<i>Hausgebeizter Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Blaukraut</i>	11,70 €
<i>Zarter Kalbsbraten in feiner Rahmsoße mit Butterspätzle</i>	13,20 €
<i>Deftiger Burgunderbraten mit Kartoffelknödel und Blaukraut</i>	11,70 €
<i>Gesottenes Spanferkel in Dunkelbiersoße mit zweierlei Knödeln</i>	11,70 €
<i>Feiner Jägerbraten vom Schwein in Pilzrahmsoße mit Butterspätzle</i>	10,10 €
<i>Feiner Jägerbraten vom Rind in Pilzrahmsoße mit Butterspätzle</i>	11,70 €
<i>Gebratene Putenbrust in Kräuterrahmsoße mit Butterspätzle</i>	10,80 €
<i>Geschmortes Lammhaxerl in Knoblauchkräutersoße mit Kümmelkartoffeln</i>	10,80 €

## Vom Grill und aus der Pfanne:

<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites</i>	9,40 €
<i>Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites</i>	10,20 €
<i>Rahmschnitzel in feiner Rahmsoße mit Butterspätzle</i>	9,40 €
<i>„Holzfällersteack“ vom Grill, Röstzwiebeln dazu Kartoffel-und Krautsalat</i>	10,20 €
<i>Schweinelende vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites</i>	10,20 €
<i>Paprikalendchen in pikanter Paprikasoße mit Butterreis</i>	10,20 €
<i>Jägerlendchen in feiner Pilzrahmsoße mit Butterspätzle</i>	10,20 €
<i>Pfefferlendchen „Madagaskar“ mit Pfefferrahm dazu Herzoginkartoffeln</i>	10,70 €
<i>Schweinelendchen „Toscana“ mit Tomate und Käse dazu Herzoginkartoffeln</i>	10,70 €
<i>Schweinefiletmedaillons auf Käsespätzle mit Rahmchampignon</i>	14,80 €
<i>Schweinefiletmedaillons auf Waldpilzragout mit Herzoginkartoffeln umlegt</i>	14,80 €
<i>Rinderlendensteak vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites</i>	15,80 €
<i>Rinderlendensteak mit Paprikakruste überbacken dazu Kartoffelrösti</i>	15,80 €
<i>Rinderlendensteak „Madagaskar“ mit Cognac-Pfeffersoße und Herzogink.</i>	15,80 €
<i>Rinderlendensteak auf Ratatouillegemüse mit Gratinkartoffeln</i>	15,80 €
<i>Rinderlendensteak mit Kräuter-Senf-Kruste an Cognacjus dazu Röstinchen</i>	19,80 €



### Aus dem Wald und vom Hof:

<i>Zarter Hirschbraten in Wacholderrahm mit Butterspätzle und Blaukraut</i>	14,60 €
<i>Deftiges Hirschgulasch mit Semmelknödel und Blaukraut</i>	12,50 €
<i>Zarter Hirschlendenbraten in Wachholderrahm mit Preiselbeerbirne dazu Butterspätzle und Apfelblaukraut</i>	17,20 €
<i>Medaillons vom Hirsch mit Broccoli, Pilzen und Herzoginkartoffeln</i>	15,90 €
<i>Putensteak vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites</i>	10,80 €
<i>Geschnetzeltes von der Putenbrust in Curryrahmesoße mit Butterreis</i>	10,90 €
<i>Putenbruststreifen in Pilzrahmesoße mit Butterspätzle</i>	10,80 €
<i>¼ Bauernente in Orangensoße mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut</i>	12,50 €
<i>Gebratene Gänsekeule in Cognacsoße mit Kartoffelknödel und Blaukraut</i>	12,50 €
<i>Gebratene Hähnchenkeule mit Kartoffelsalat oder Pommes frites</i>	8,60 €
<i>Gebratenes Hühnerbrüstchen in Champignonrahm mit Butterspätzle</i>	11,10 €
<i>Hühnerbrüstchen in Ananas-Currysoße mit Butterreis</i>	11,10 €
<i>Pochiertes Hühnerbrüstchen in Kräuterschaumsoße mit Gemüsereis</i>	11,10 €

### Aus dem Meer und den Flüssen:

<i>Gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat und Remouladensoße</i>	9,70 €
<i>Pochiertes Seelachsfilet in Rieslingrahmesoße mit Kräuterreis</i>	9,70 €
<i>Bachforelle „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln</i>	12,20 €
<i>Gebackene Forelle mit Kartoffelsalat und Remouladensoße</i>	12,20 €
<i>Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterbutter und Dampfkartoffeln</i>	15,10 €
<i>Zanderfilet in Weißwein pochiert mit Kräutersahnesoße und Butterreis</i>	15,10 €
<i>Gebratenes Zanderfilet auf Ratatouillegemüse mit Gratinkartoffeln</i>	15,40 €
<i>Lachsforellenfilet in Landbutter gebraten auf pikantem Gemüsereis</i>	14,80 €
<i>Gedämpfte Lachsschnitte auf Safransoße mit Broccoli und Butterreis</i>	15,10 €
<i>Duett von Zander und Lachs auf Buttergemüse mit Gratinkartoffeln</i>	15,90 €
<i>Steckerlfisch: Forelle vom Grill mit Semmel</i>	11,70 €



### ...und was Süßes zum Schluss:

<i>Hausgemachte Kuchen</i>	2,60 €
<i>Hausgemachte Torten</i>	3,10 €
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	5,00 €
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	6,10 €
<i>Eisbecher mit frischen Früchten</i>	6,10 €
<i>„Eierlikörbecher“ Vanille-, Schoko- und Walnusseis mit Eierlikör und Sahne</i>	6,30 €
<i>„Schwarzwaldmädl“ Vanilleeis mit Kirschen heiß oder kalt, Sahne und Gebäck</i>	6,10 €
<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	5,60 €
<i>Apfelkücherl im Zimt-Zuckermantel mit Vanilleeis und Sahne</i>	6,10 €
<i>Hausgemachte Mousse au chocolat mit Früchten garniert</i>	6,30 €
<i>Leichte Joghurtcreme an Früchteragout mit Gebäck</i>	5,90 €
<i>Hausgemachtes Grießflammerie auf Fruchtピューree mit Sahne und Gebäck</i>	5,80 €
<i>Hausgemachtes Eisparfait je nach Geschmack oder Saison mit Früchten und Sahne</i>	6,30 €
<i>Hausgemachte Panna cotta an Fruchtspiegel mit Sahnetupfer und Gebäck</i>	6,30 €
<i>Buntes Dessertpotpourri mit allerlei leckeren Köstlichkeiten</i>	7,40 €

*Teilen Sie uns auch gerne Ihre eigenen, speziellen Wünsche mit,  
wir werden selbstverständlich versuchen diese entsprechend umzusetzen.*

*Wir freuen uns, Ihre Feierlichkeit in unserem Hause ausrichten zu dürfen  
und wünschen Ihnen schon jetzt einen angenehmen Aufenthalt im*

*Wildfreizeitpark Oberreith*

*..... und wenn Sie mit uns zufrieden waren, dann empfehlen Sie uns weiter!*

*Dankeschön!*