

2023

**WILDFREIZEITPARK
OBERREITH**



Vorspeisen:

0554	Salat „Italia“ Blattsalate mit Perltomaten, Mozzarella-Kugeln und Baguette	6,90 €
0561	Feiner Räucherlachs auf Kartoffelpuffer mit Sahnemeerrettich	9,20 €
0666	Salat „Antipasti“ Blattsalate mit marinierten Gemüsen dazu Baguette	6,90 €
0553	Zuckermelone mit luftgetrocknetem Schinken an Salatbukett	7,50 €
0562	Räucherlachscrepe an Salatbouquet mit Senf-Dill-Soße	9,50 €

Suppen:

0602	Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	4,00 €
0603	Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle	4,00 €
0606	Rinderkraftbrühe mit Bratnockerln und Gemüsewürfeln	4,00 €
0604	Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl	4,00 €
0605	Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Leberknödel	4,00 €
0607	Tomatencremesuppe mit Croutons	4,20 €
0621	Gemüsecremesuppe mit Kresse	4,20 €
0610	Kartoffelcremesuppe mit Röstzwiebeln	4,20 €
0615	Curry-Bananencremesüppchen mit Sahnetupf und Mandeln	4,50 €
0611	Spargelcremesuppe mit Spargel, Sahnahaube und Kresse (saisonal)	4,50 €
0617	Kürbiscrèmesüppchen mit gerösteten Kürbiskernen (saisonal)	4,20 €
0616	Champignoncremesüppchen mit Schinkenstreifen und Kresse	4,50 €
0601	Festtagssuppe mit dreierlei Einlagen	4,50 €
0613	Deftige Gulaschsuppe mit Bauernlandbrot	5,90 €



Salate, Vegetarisches und Saisongerichte:

0651	Kleiner Beilagensalat	3,90 €
0652	Gemischter Salatteller	4,40 €
0655	Salatplatte mit gebratenen Putenstreifen	10,90 €
0656	Salatplatte mit gebackenen Tintenfischringen und Remouladensoße	10,90 €
0657	Salatplatte mit Hirtenkäse, Oliven und Zwiebeln	10,90 €
0668	Salatplatte mit gebratener, geschnetzelter Rinderlende	11,90 €
0708	Gefüllte Teigtaschen je nach Saison in Sahnesoße mit frischen Kräutern	9,90 €
0703	Knusprige Gemüseplanzerl in Pestosoße mit Broccoliroschen	9,80 €
0705	Pfifferlinge in Kräuterrahmsoße mit Semmelknödel	11,80 €
0702	Gemischte Waldpilze in Kräuterrahmsoße mit Semmelknödel	10,80 €
0868	Schweinefiletmedaillons mit Pfifferlingen in Rahm dazu Butterspätzle	16,30 €
0913	Putenbruststeak mit gebratenen Pfifferlingen und Kartoffelrösti	16,30 €
0706	Frischer Stangenspargel mit Butter oder Hollandaise, dazu Kartoffeln	14,60 €
0806	Schweinelendensteak vom Grill mit Stangenspargel und Kartoffeln	16,50 €
0718	Gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterdip an Salatbukett	8,90 €
0711	Hausgemachte Gemüselasagne	9,20 €

Für unsere kleinen Gäste:

0753	Knödel mit Soße	3,90 €
0757	Spätzle mit Soße	4,20 €
0755	Knödel mit Schwammerlsoße	4,90 €
0759	Spätzle mit Schwammerlsoße	5,20 €
0770	Lustige Wiener Würstl mit Pommes frites	5,80 €
0761	Fischstäbchen mit Pommes frites oder Kartoffelsalat und Remoulade	5,80 €
0751	Kinderschnitzel mit Pommes frites	6,20 €
0756	Chicken Nuggets mit Pommes frites	5,90 €
0763	Gemüsenuggets mit Pommes frites	5,90 €



Aus dem Bratreindl:

0803	Ofenfrischer Schweinebraten mit dunkler Kümmelsoße und Semmelknödel	9,90 €
0831	Ofenfrischer Schweinekrustenbraten in Biersoße mit Semmelknödel	10,50 €
0853	Hausgebeizter Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Blaukraut	12,50 €
0851	Zarter Kalbsbraten in feiner Rahmsoße mit Butterspätzle	13,90 €
0852	Deftiger Burgunderbraten mit Kartoffelknödel und Blaukraut	12,50 €
0804	Gesottenes Spanferkel in Dunkelbiersoße mit zweierlei Knödeln	11,90 €
0816	Feiner Jägerbraten vom Schwein in Pilzrahmsoße mit Butterspätzle	10,40 €
0861	Feiner Jägerbraten vom Rind in Pilzrahmsoße mit Butterspätzle	13,90 €
0910	Gebratene Putenbrust in Kräuterrahmsoße mit Butterspätzle	11,50 €
0952	Geschmortes Lammhaxerl in Knoblauchkräutersoße mit Kümmelkartoffeln	12,90 €
0712	Hausgemachte Lasagne	9,20 €

Aus dem Wald und vom Hof:

0900	Zarter Hirschbraten in Wachholderrahm mit Butterspätzle und Blaukraut	15,50 €
0901	Deftiges Hirschgulasch mit Semmelknödel und Blaukraut	13,80 €
0915	Zarter Hirschlendenbraten in Wachholderrahm mit Preiselbeerbirne dazu Butterspätzle und Apfelblaukraut	17,50 €
0920	Medaillons vom Hirsch mit Broccoli, Pilzen und Herzoginkartoffeln	17,90 €
0912	Putensteak vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites	11,20 €
0919	Geschnetzeltes von der Putenbrust in Currysahnesoße mit Butterreis	11,50 €
0918	Putenbruststreifen in Pilzrahmsoße mit Butterspätzle	11,90 €
0905	¼ Bauernente in Orangensoße mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	13,50 €
0904	Gebratene Gänsekeule in Cognacsoße mit Kartoffelknödel und Blaukraut	13,50 €
0909	Gebratene Hähnchenkeule mit Kartoffelsalat oder Pommes frites	9,50 €
0906	Gebratenes Hühnerbrüstchen in Champignonrahm mit Butterspätzle	11,90 €
0906	Hühnerbrüstchen in Ananas-Currysoße mit Butterreis	11,90 €
0908	Pochiertes Hühnerbrüstchen in Kräuterschaumsoße mit Gemüsereis	11,90 €



Vom Grill und aus der Pfanne:

0801	Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	9,80 €
0802	Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites	10,50 €
0805	Rahmschnitzel in feiner Rahmsoße mit Butterspätzle	9,90 €
0824	„Holzfällersteak“ vom Grill, Röstzwiebeln dazu Kartoffel- und Krautsalat	10,90 €
0806	Schweinelende vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites	10,60 €
0807	Paprikalendchen in pikanter Paprikasoße mit Butterreis	10,60 €
0808	Jägerlendchen in feiner Pilzrahmsoße mit Butterspätzle	10,90 €
0870	Pfefferlendchen „Madagaskar“ mit Pfefferrahm dazu Herzoginkartoffeln	16,50 €
0809	Schweinelendchen „Toscana“ mit Tomate und Käse dazu Herzoginkartoffeln	11,50 €
0812	Schweinefiletmedaillons auf Käsespätzle mit Rahmchampignon	15,90 €
0875	Schweinefiletmedaillons auf Waldpilzragout mit Herzoginkartoffeln umlegt	15,50 €
0869	Schweinefilet in Pilzrahmsoße mit Rösti	16,90 €
0860	Rinderlendensteak vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites	16,50 €
0859	Rinderlendensteak „Madagaskar“ mit Cognac-Pfeffersoße und Herzoginkartoffeln	16,50 €
0867	Rinderlendensteak auf Tomaten-Hollandaise mit Kartoffelwedges	16,90 €
0876	Rinderlendensteak auf Rahmpfifferlingen und gebackenen Knödelecken	17,50 €
0877	„Surf and Turf“ Rinderlendensteak mit gebratenen Garnelen, Kirschtomaten und Kräuterbutter, dazu gebackene Kartoffelecken	19,50 €
0878	Rinderlendensteak auf Saison Gemüse und Kartoffelgratin auf Pfefferrahmsoße	17,50 €
0879	Rinderlendenstreifen auf pikanten Gemüsespaghetti mit Knoblauchöl	17,50 €



Aus dem Meer und den Flüssen:

1001	Gebackenes Seelachsfilet mit hausgemachten Kartoffelsalat und Remouladensoße	9,90 €
1001	Pochiertes Seelachsfilet in Rieslingrahmsoße mit Kräuterreis	9,90 €
1003	Bachforelle „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln	12,50 €
1004	Gebackene Forelle mit Kartoffelsalat und Remouladensoße	12,90 €
1006	Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterbutter und Dampfkartoffeln	15,60 €
1006	Zanderfilet in Weißwein pochiert mit Kräutersahnesoße und Butterreis	15,60 €
1005	Gebratenes Zanderfilet auf Ratatouillegemüse mit Gratinkartoffeln	15,90 €
1008	Lachsforellenfilet in Landbutter gebraten auf pikantem Gemüsereis	15,20 €
1009	Gedämpfte Lachsschnitte auf Safransoße mit Broccoli und Butterreis	15,40 €
1014	Duett von Zander und Lachs auf Buttergemüse mit Gratinkartoffeln	16,40 €
1010	Steckerlfisch: Forelle vom Grill mit Semmel	11,90 €



...und was Süßes zum Schluss:

1054 Kuchen	2,90 €
1053 Torten	3,40 €
1063 Gemischtes Eis mit Sahne	5,50 €
1070 Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,70 €
1064 Eisbecher mit frischen Früchten	6,10 €
1083 „Eierlikörbecher“ Vanille-, Schoko- und Walnusseis mit Eierlikör und Sahne	6,90 €
1098 Schwarzwaldbecher mit Vanille- und Schokoeis, Kirschrägout, Schokostreusel und Sahne	6,70 €
1056 Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	6,20 €
1055 Apfelkücherl im Zimt-Zuckermantel mit Vanilleeis und Sahne	6,30 €
1062 Hausgemachte Mousse au chocolat mit Früchten garniert	6,90 €
1080 Leichte Joghurtcreme an Früchterägout mit Gebäck	6,50 €
1058 Hausgemachtes Grießflammerie auf Fruchtputee mit Sahne und Gebäck	6,20 €
1057 Hausgemachte Panna cotta an Fruchtspiegel mit Sahnetupfer und Gebäck	6,90 €
1059 Buntes Dessertpotpourri mit allerlei leckeren Köstlichkeiten	8,10 €
1263 Warmes Schokoladensouffle mit Vanilleeis und Sahne	6,40 €

*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!