

DER ÖSCHBERGHOF

ÖVENTHÜTTE

## Schnitzelkarte

Vorab servieren wir einen kleinen gemischten Salat mit Hüttendressing

Milch | Sellerie | Senf | Schwefel

### Der Schnitzelklassiker

Paniertes Schnitzel vom  
Landschwein mit Zitrone

Eier | Gluten/Weizen/Roggen | Milch

17,50 €

### Schnitzel „Holstein“

Paniertes Schnitzel vom  
Landschwein mit Spiegelei

Eier | Gluten/Weizen/Roggen | Milch

17,50 €

### Wiener Schnitzel

Paniertes Schnitzel vom  
Milchkalb mit Preiselbeeren

Eier | Gluten/Weizen/Roggen | Milch

31,50 €

### Vegetarisches Schnitzel

Paniertes Gemüseschnitzel  
mit Kräutersauerrahm

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Sojabohnen

17,50 €

### Jägerschnitzel

Natur gebratenes Schnitzel vom  
Landschwein mit Pilzrahmsoße

Gluten/Weizen | Milch | Schwefel | Sellerie

17,50 €

### Münchner Schnitzel

Paniertes Schnitzel vom Landschwein  
mit süßem Senf bestrichen

Gluten/Weizen | Milch

17,50 €

### Österreich

Schnitzel vomo Landschwein  
mit Meerrettichpanade

Eier | Gluten/Weizen/Roggen | Milch

Sellerie | Sojabohnen

17,50 €

### Schnitzelstulle

Paniertes Schnitzel vom  
Landschwein auf geröstetem Bauernbrot  
mit körnigem Frischkäse, Radieserl, Salat-  
gurke und rote Zwiebeln (ohne Beilage)

Eier | Gluten/Weizen/Roggen | Milch | Schwefel

17,50 €

**Sie können folgende Beilagen wählen:**

Pommes Frites | hausgemachte Spätzle | hausgemachter Kartoffelsalat  
Bratkartoffeln | Kartoffelkroketten

# DER ÖSCHBERGHOF

## ÖVENTHÜTTE

### Für Suppenliebhaber

**Öschberghof Kräuterrahmsüppchen mit Eigelb und Kracherle** 8,00 €  
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

**Oma's Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz, Gemüsestreifen und Kräuter** 8,50 €  
**Wahlweise:** Flädle, Grießklößle oder Leberknödel  
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

### Vorspeisen

**Brotkorb mit Bauernbrot, Brezel, Schüttelbrot und dazu Apfel-Griebenschmalz** 5,50 €  
Gluten/Weizen/Roggen | Milch

**Ein Paar Weißwürste mit Brezel dazu süßer Senf** 8,00 €  
Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Senf

**Beilagen Salat mit Rohkost-, Blattsalaten** 6,00 €  
mit unserem Hüttendressing  
Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Senf

**Mild geräucherter Lachs mit Apfel Meerrettichcreme** 18,00 €  
Kartoffelrösti und Ofenspargel  
Fisch | Milch | Sellerie | Senf

### Brettljause aus regionalen und Südtiroler Spezialitäten

Pfefferbeißer, Hausmacher Leber-, Brat- und Blutwurst, Südtiroler Bergschinken, Bergkäse, Mixed Pickles, Burgunderzwiebeln und frischer Meerrettich, Radieserl, Apfel-Griebenschmalz, Bauernbrot und Schüttelbrot, dazu Senf im Tontöpfchen  
Eier | Gluten/Weizen/Roggen | Milch | Sellerie | Senf

Für 1 Person 18,50 €  
Für 2 Personen 37,00 €

DER ÖSCHBERGHOF  
/  
ÖVENTHÜTTE

## Wurstsalat

**Wurstsalat von Lyoner mit Burgunderzwiebeln** 12,50 €

serviert mit Gewürzgurken und Bauernbrot

**Wahlweise:** Bergkäse +3,00 €

Gluten/Weizen/Roggen | Milch | Sellerie | Senf

**Bergkäsesalat mit Radieserl und Kräuter** 13,50 €

Milch

## Unsere Empfehlung

dazu Bratkartoffeln 5,00 €

Milch

## Leichte Küche

**Großer Salatteller mit Rohkost- und Blattsalaten** 15,50 €

mit unserem Hüttendressing und Bauernbrot

Gluten/Weizen/Roggen | Milch | Sellerie | Senf

### **Wahlweise:**

karamellisierter Ziegenfrischkäse mit Frucht-Chutney 5,50 €

Milch

gebackene Backhendlstreifen 5,50 €

Milch | Sellerie | Soja

Zander-Knusperle und hausgemachte Tatarsoße 6,00 €

Eier | Fisch | Milch | Gluten/Weizen | Sellerie | Senf

# DER ÖSCHBERGHOF

## ÖVENTHÜTTE

### Unsere Hüttenklassiker

**Burgunder Schmorbraten vom Rind aus der Semerrolle** 24,50 €  
mit Buntem Gemüse und Mandelcrunch

Milch | Schalenfrüchte | Sellerie | Senf

**Cordon Bleu vom Landschwein (mit Schinken und Bergkäse gefüllt)** 23,50 €  
mit Rahmsauce und Erbsen-Möhren

Eier | Gluten / Weizen | Milch | Sellerie

**Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken** 220 gr. 26,50 €  
mit gebackenen Zwiebeln auf würziger Pfeffersoße 300 gr. 32,00 €

Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

**Schweinshaxe mit knuspriger Schwarte** 19,50 €  
mit Bayrisch Kraut und Hüttenbräu-Kümmelsoße

Milch | Sellerie

**Hüttenschnitzel vom Landschwein** 17,50 €  
mit Zitrone und kleinem Salat

Eier | Gluten/Weizen/Roggen | Milch | Sellerie | Senf

**Wiener Schnitzel vom Milchkalb** 31,50 €  
mit Zitrone und Preiselbeeren

Eier | Gluten/Weizen/Roggen | Milch | Sellerie

**Kotelette vom Landschwein „Jäger Art“** 19,00 €  
mit Zwiebeln, Champignons, Speck und Sahne an Rahm-Wirsing

Milch | Sellerie | Senf

**Zu allen Fleischhauptgängen können Sie eine Beilage wählen:**  
Pommes Frites | hausgemachte Spätzle | hausgemachter Kartoffelsalat

Eier | Milch | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Senf

Bratkartoffeln | hausgemachte Kartoffelknödel | Kartoffelkroketten

Milch | Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

DER ÖSCHBERGHOF  
/  
ÖVENTHÜTTE

## Aus dem Gewässer

**Gebratene Riesengarnelen mit Kräuter, Olivenöl, Knoblauch und Zitrone**

6 Stück

20,50 €

Pro Stück

3,50 €

Krebstiere | Milch

## Fleischlos

**Abblinsen in Rahm mit Pfeffer Kirschen, Gelbe Beete und Meerrettich**

16,00 €

Milch | Sellerie

**„Graupen Risotto“**

16,50 €

Grüner Spargel, Blumenkohl und Schnittlauch Öl

Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte | Sellerie | Soja

DER ÖSCHBERGHOF



ÖVENTHÜTTE

## Süße Schmankerl

**Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rumrosinen und Mandeln** 12,50 €

mit Apfelkompott und Vanillesoße

ca. 25 Minuten Zubereitungszeit

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte

**Warmer Apfelstrudel** 9,50 €

mit Vanilleeis oder Vanillesoße und Schlagrahm

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte

**Hausgemachtes Topfen Mousse** 9,50 €

mit Beerenkompott und Pralinen Eis

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte

**Kugel Eis** 3,00 €

Schokolade

Vanille

Erdbeere

Eier | Gluten/Weizen | Milch

**Kugel Sorbet** 3,00 €

Zitrone

Weitere Sorten auf Nachfrage

DER ÖSCHBERGHOF  
/  
ÖVENTHÜTTE

Zum Ankommen

Champagner Moët Impérial	0,375 l	50,00 €
	0,75 l	97,00 €
Champagner Moët Rosé Impérial	0,75 l	117,50 €
Champagner Moët Ice Impérial	0,75 l	117,50 €

Von unserer Heimat

	0,30l	
<b>Hüttenbräu</b>		3,50 €
Naturtrübes Helles vom Fass	0,50l	4,50 €
	1,00l	8,90 €
<b>Hüttenradler Spezial</b> <sup>2,5</sup>	0,30l	3,50 €
Hüttenbräu vom Fass mit Almdudler	0,50l	4,50 €
	1,00l	8,90 €
<b>Fürstenberg Pils vom Fass</b>	0,30l	3,50 €
	0,50l	4,50 €
	1,00l	8,90 €
<b>Fürstenberg Pils Radler</b> <sup>2</sup>	0,30l	3,50 €
	0,50l	4,50 €
	1,00l	8,90 €
<b>Fürstenberg Alkoholfrei / Fürstenberg Zitrus alkoholfrei</b> <sup>1,2,5,8</sup>	0,33l	3,50 €
<b>Paulaner</b>	0,30l	3,50 €
Hefeweizen hell vom Fass	0,50l	4,70 €
<b>Paulaner Alkoholfrei</b>	0,50l	4,70 €
Hefeweizen / Kristall aus der Flasche		
<b>Ein Meter Bier</b>	0,20l	26,50 €
12 Gläser Bier nach Wahl		

DER ÖSCHBERGHOF  
/  
ÖVENTHÜTTE

*Klassisch kann jeder*

<b>Hüttenkuss</b>	0,20l	8,50 €
Rosé, Prosecco, Kirschsirup, Limette		
<b>Hüttenspritz</b> <sup>2,4</sup>	0,20l	8,50 €
Aperol, Prosecco, Soda, Orange		
<b>Weißbier Hugo</b> <sup>1,2</sup>	0,20l	8,50 €
Holundersirup, Kristallweizen, frische Minze		
<b>Lillet Wild Berry</b>	0,20l	8,50 €
Lillet, Wild Berry, gefrorene Beeren		
<b>Öschberghof Riesling Sekt</b>	0,10l	6,50 €
Extra trocken	0,75l	29,00 €
<b>Le Contesse</b>	0,10l	6,50 €
Treviso brut		

*Alkoholfreie Getränke*

<b>Öschberghof Grandewasser</b>	0,20l	2,90 €
Sprudel oder Natur	0,40l	3,90 €
	1,00l	5,90 €
<b>Saftschorle</b>	0,20l	3,40 €
Apfel oder Johannisbeere	0,40l	4,90 €
<b>Täglich frische Limonaden / Eistee</b>	0,20l	3,50 €
	0,40l	5,20 €
<b>Fanta</b> <sup>1,2</sup> / <b>Mezzo Mix</b> <sup>1,2</sup> / <b>Coca Cola</b> <sup>1,2,3</sup> / <b>Coca Cola Light</b> <sup>1,2,3</sup>	0,20l	3,40 €
	0,40l	4,90 €
<b>Zitronenlimonade</b> <sup>2</sup>	0,20l	3,40 €
	0,40l	4,90 €
<b>Naseweis</b>	0,20l	4,50 €
Apfelsaft, Gurke, Holunder, Zitrone und Soda		



# DER ÖSCHBERGHOF

## ÖVENTHÜTTE

### Offene Weißweine

<b>2018 Grüner Veltliner</b>	0,10l	4,50 €
Trocken	0,20l	8,50 €
Weingut Sattler, Burgenland, Österreich		
<b>2018 Grauburgunder</b>	0,10l	5,00 €
Kabinett trocken	0,20l	9,50 €
Weingut Köbelin, Kaiserstuhl, Baden		
<b>2017 Riesling</b>	0,10l	6,50 €
Kabinett trocken	0,20l	11,00 €
Weingut Siegbert Bimmerle, Baden		
<b>2018 Sauvignon Blanc „Niemandstal“</b>	0,10l	6,50 €
Kabinett trocken	0,20l	11,00 €
Weingut Köbelin, Kaiserstuhl, Baden		
<b>2018 Chardonnay</b>	0,10l	4,50 €
Qualitätswein trocken	0,20l	8,50 €
Weingut Büchin, Markgräflerland, Baden		
<b>Weißweinschorle süß / sauer</b>	0,20l	3,50 €

### Offene Rotweine

<b>2018 Zweigelt</b>	0,10l	5,00 €
Trocken	0,20l	9,50 €
Weingut Sattler, Burgenland, Österreich		
<b>2018 Cuvée No. 1</b>	0,10l	8,00 €
Blaufränkisch, Spätburgunder, St. Laurent	0,20l	13,50 €
Qualitätswein trocken Weingut Klumpp, Kraichgau, Baden		
<b>2018 Spätburgunder Rote Halde</b>	0,10l	5,00 €
Qualitätswein trocken	0,20l	9,00 €
Sasbacher Winzerkeller, Kaiserstuhl, Baden		
<b>Rotweinschorle süß / sauer</b>	0,20l	3,50 €

DER ÖSCHBERGHOF  
/  
ÖVENTHÜTTE

## Offene Roséweine

<b>2018 Spätburgunder Rosé</b>	0,10l	5,50 €
Kabinett trocken	0,20l	10,00 €
Weingut Köbelin, Kaiserstuhl, Baden		
<b>Roséweinschorle süß / sauer</b>	0,20l	3,50 €

## Weißweine Deutschland 0,75l

<b>2018 Grauburgunder Octav</b>		32,00 €
Qualitätswein trocken		
Weingut Dr. Heger, Kaiserstuhl, Baden		
<b>2019 Grauburgunder Hand in Hand</b>		41,00 €
Qualitätswein trocken	1,5l	79,50 €
Meyer-Näkel & Klumpp, Ahr und Baden		
<b>2019 Weisser Burgunder „Steinenweg“ Reserve</b>		79,50 €
Spätlese trocken		
Weingut Köbelin, Kaiserstuhl, Baden		
<b>2019 Grauburgunder</b>		29,50 €
Kabinett trocken		
Weingut Köbelin, Kaiserstuhl, Baden		
<b>2019 Sauvignon Blanc „Niemandstal“</b>		32,50 €
Kabinett trocken		
Weingut Köbelin, Kaiserstuhl, Baden		
<b>2018 Riesling</b>		32,00 €
Kabinett trocken		
Weingut Siegbert Bimmerle, Baden		
<b>2019 Blanc de Noir</b>		32,50 €
Kabinett trocken		
Weingut Siegbert Bimmerle, Baden		

# DER ÖSCHBERGHOF



## ÖVENTHÜTTE

### Weißweine Österreich & Südtirol 0,75l

<b>2018 Grüner Veltliner</b> Weingut Sattler, Burgenland	25,00 €
<b>2016 Grüner Veltliner Terrassen DAC</b> Weingut Bründlmayer, Kamptal	45,00 €
<b>2019 Weißburgunder DOC</b> Graf von Meran Kellerei Meran, Alto Adige, Südtirol	33,00 €
<b>2018 Riesling Loibenberg Smaragd</b> Emmerich Knoll, Wachau	84,00 €
<b>2017 Sauvignon Blanc „Grassnitzberg“</b> Weingut Tement, Steiermark	75,00 €
<b>2018 Sauvignon Blanc DAC</b> Weingut Gross, Steiermark	32,00 €

### Roséweine Deutschland 0.75l

<b>2018 Spätburgunder Rosé</b> Kabinett trocken Weingut Köbelin, Kaiserstuhl, Baden	29,50 €
<b>2019 Spätburgunder Rosé Markgräflerland</b> Kabinett feinherb Weingut Martin Waßmer, Markgräflerland, Baden	26,50 €

# DER ÖSCHBERGHOF



## ÖVENTHÜTTE

### Rotweine Deutschland 0,75l

<b>2016 Spätburgunder</b>	31,00 €
Qualitätswein trocken Weingut Siegbert Bimmerle, Baden	
<b>2017 Spätburgunder Markgräflerland</b>	37,50 €
Qualitätswein trocken Weingut Martin Waßmer, Markgräflerland, Baden	
<b>2016 Calmo</b>	48,50 €
Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, St. Laurent Qualitätswein trocken Weingut Martin Waßmer, Markgräflerland, Baden	
<b>2018 Cuvée No. 1</b>	40,50 €
Blaufränkisch, Spätburgunder, St. Laurent Qualitätswein trocken Weingut Klumpp, Kraichgau, Baden	

### Rotweine Österreich 0,75l

<b>2018 Zweigelt</b>	28,00 €
Weingut Sattler, Burgenland, Österreich	
<b>2018 The Butcher</b>	62,50 €
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot Weingut Schwarz, Burgenland	
<b>2014 Blaufränkisch Hochberg</b>	108,50 €
Weingut Gesellmann, Burgenland	

# DER ÖSCHBERGHOF

## ÖVENTHÜTTE

### Kaffee und Teespezialitäten von Dallmayr

Haferl Kaffee <sup>3</sup> / Haferl koffeinfreier Kaffee	3,70 €
Espresso <sup>3</sup>	3,30 €
Espresso Macchiato <sup>3</sup>	3,30 €
Doppelter Espresso <sup>3</sup>	5,30 €
Milchkaffee <sup>3</sup>	4,50 €
Cappuccino <sup>3</sup>	4,30 €
Heiße Schokolade <sup>2</sup>	4,10 €
Heiße Schokolade mit Baileys <sup>2</sup> oder mit Rum <sup>2</sup>	5,00 €
Tasse Tee verschiedene Sorten <sup>2,3</sup>	3,30 €
Glas Tee mit Rum <sup>2,3</sup>	4,60 €
Glas heiße Zitrone	3,30 €
Glühwein rot <sup>2,6</sup>	4,50 €
Glühwein weiß <sup>2,6</sup>	4,50 €
Punsch, alkoholfrei <sup>1,2</sup>	3,50 €

### Warmmacher

Ö-Williams	2 cl	3,50 €
	0,35cl	25,00 €
Obstler oder Kirschwasser, Alde Gott	2 cl	3,50 €
Alte Marille, Feinbrennerei Prinz Österreich	2 cl	5,20 €
Alte Williams Birne, Feinbrennerei Prinz Österreich	2 cl	5,20 €
Alte Wald Himbeere, Feinbrennerei Prinz Österreich	2 cl	5,20 €
Alte Haus Zwetschge, Feinbrennerei Prinz Österreich	2 cl	5,20 €
Alte Kirsche, Feinbrennerei Prinz Österreich	2 cl	5,20 €
Jägermeister <sup>1,2,4</sup>	2 cl	4,00 €
Haselnuss, Alpenschnaps Steinbeisser	2 cl	3,80 €
Gebirgsenzian, Riemerschmid	2 cl	3,80 €
Schwarzwald Teufel, Weis <sup>1,2</sup>	2cl	3,80 €
Linie Aquavit, Arcus AS	2 cl	4,20 €