

DER ÖSCHBERGHOF / ÖVENTHÜTTE

Speise- und Getränkeauswahl und Rahmendaten Restaurant Öventhütte

Gerne geben wir Ihnen hiermit eine Übersicht über die Rahmendaten und Zusatzleistungen sowie die Speise- und Getränkeauswahl in unserem Restaurant Öventhütte.



Jagdstube



Öventhütte mit Terrasse



Uhrenstube

Inhaltsverzeichnis

- Rahmendaten und Zusatzleistungen
- Fingerfood & Vesperbrett
- Menükomponenten
- Buffet-Varianten
- Barbecue-Buffet-Varianten
- Mitternachtsimbiss
- Fondue
- Longdrink- & Cocktaileauswahl
- Candy- & Saltybar
- Kuchen & Torten

 = vegetarisch

 = vegan

DER ÖSCHBERGHOF

ÖVENTHÜTTE

Rahmendaten und Zusatzleistungen

Raumkosten – Mindestverzehr

Jagdstube	4.500,00* €
Uhrenstube	2.250,00* €
Öventhütte gesamt	8.000,00* €

*Der Mindestverzehr gilt ausschließlich bei exklusiver Buchung der Räumlichkeit. Sollte der vorgenannte Mindestverzehr (Speisen & Getränke) nicht erreicht werden, wird der Differenzbetrag als Raumkosten berechnet.
Der Mindestverzehr versteht sich pro Serviceperiode.

Nachtzuschläge

Küchenpersonal ab 22:00 Uhr	65,00 €/Stunde pro Mitarbeiter
Servicepersonal ab 01:00 Uhr	65,00 €/Stunde pro Mitarbeiter

Bitte beachten Sie die Sperrstunde um 04:00 Uhr.

Tischwäsche

Mitteldecken rot- oder grün-weiß kariert	kostenfrei
Papierservietten (verschiedene Farben)	kostenfrei
Stofftischdecke weiß	3,50 €/Person
Stoffserviette weiß	2,00 €/Person

Weißer Tischwäsche für die Terrasse wird zusätzlich berechnet.

Edles Set-Up

Silberbesteck	6,50 €/Person
Weißer Porzellan Teller (ohne Emblem)	6,50 €/Person

Dekoration & Drucksachen

Blumenschmuck hauseigen	kostenfrei
Blumenschmuck über eigene Floristik	auf Anfrage
Menü-/Getränkekarten individuell kreiert	2,50 €/Person

Integrieren von Ihrem Anlasstext inklusive Bild auf der Menü- und Getränkekarte.

Tischplan inklusive Tischnummern	pauschal 150,00 €
Namenskarten	2,00 €/Karte

Technik

Beamer und Leinwand	200,00 €*
Soundanlage inklusive Mikrofon	200,00 €*

*Verfügbare Anschlüsse: Mikrofoneingang, 3,5 mm Stereoeingang, RCA-Stereoeingang, 1/4"-TRC-Kabelanschluss. *Die Kosten verstehen sich pro Serviceperiode.*

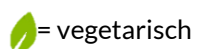
Lagerfeuer

Lagerfeuer	pauschal 150,00 €
------------	-------------------

Gerne entzünden wir das Lagerfeuer an der Feuerstelle nahe der Hütten-Terrasse. Die Brenndauer beträgt wetterabhängig ca. eine Stunde. Bei Regen ist ein Entzünden nicht möglich, in diesem Fall entfällt die Berechnung.

Bitte beachten Sie, dass die Öventhütte Montag und Dienstag ihre Ruhetage hat.

Gerne bieten wir Ihnen zusätzliche Unterstützung unserer Mitarbeiter an und berechnen hierfür 65,00 €/Stunde pro Mitarbeiter.



= vegetarisch



= vegan

DER ÖSCHBERGHOF

ÖVENTHÜTTE

Fingerfood

Preise pro Stück

Laugengebäck – verschieden belegt

Gluten/Weizen | Milch | 8 | 9 | 16

4,00 €

Mini Fleischpflanzerl | Estragonsenf

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Senf | 9


4,00 €

Gebratene Zucchini-Roulade 

Feta | Feigensenf

Milch | Senf | 9

4,00 €

Gebackener Bergkäse 

Preiselbeerkompott

Eier | Gluten/Weizen | Milch

4,00 €

Iberico Pulled Pork Burger

Roten Zwiebeln | Brioche

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | 9

5,00 €

Tiroler Bergschinken | Bauernbrot

Eier | Gluten/Weizen | Milch | 16


4,00 €

Flammkuchen Sticks 

Hüttenkäse | Trüffel

Gluten/Weizen | Milch | 9 | 16

4,00 €

Zartweizensalat 

Grüner Spargel | Zitrone

Gluten/Weizen | 9

4,00 €

Warmer Zwiebelkuchen | Sauerrahm 

Eier | Gluten/Weizen | Milch

4,00 €

Hausgemachte Topfenbällchen 

Eier | Gluten/Weizen | Milch

4,00 €

Vesperbrett

Als Vorspeise 21,00 € pro Person

Schwarzwälder Schinken | Regionaler Bergschinken | Brat-, Blut- und Leberwurst

Bergkäse | Obazda | Selchkarree | Butter | Griebenschmalz | Kirschtomaten

Gewürzgurken | rote Zwiebeln | Apfelkren-Sahneerrettich | Bauernbrot

Eier | Milch | Gluten/Weizen | Sellerie

 = vegetarisch

  = vegan

Menükomponenten

Bitte wählen Sie Ihr einheitliches Menü.

Vorspeisen

Gemischter Salat 

Hüttendressing

Milch | Sellerie | Senf | 9

8,00 €

Ziegenkäse 

Mit Honig und Thymian gratiniert

Zwiebel-Preiselbeer-Chutney

Blattsalat

Milch | Sellerie | Senf | 9

16,00 €

Wurstsalat

Essiggurken | Rotweinzwiebeln

Sellerie | Senf | Soja | 8 | 9

17,00 €

Gemischter Salat 

Kaspressknödel

süß-saures Ackergemüse

Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Senf | 9

12,50 €

Kleiner gezupfter Salat 

Granatapfel | Walnüsse

Orangenvinaigrette

Gluten/Weizen | Nüsse | 9

9,00 €

Suppen

jeweils 10,50 €

Rinderkraftbrühe

Flädle | Grießklößchen

Markklößchen | Gemüsestreifen

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

Krautsuppe



Aal | geröstete Brotecken

Fisch | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | 9

Kartoffelcremesuppe

Speck | Kracherle | Kräuter

Milch | Sellerie | 9 | 16

Süßkartoffelcremesuppe  

Rapsöl | Kräuter

Sellerie | 9

DER ÖSCHBERGHOF

ÖVENTHÜTTE

Fischgerichte

jeweils 30,00 €

Forellenfilet aus der Region
in Mandelbutter gebraten

Fisch | Milch | Schalenfrüchte

Schnitte vom heimischen Zanderfilet

Dill-Zitronensoße

Fisch | Milch | 9

Gegrilltes Saiblingsfilet

Rieslingsoße

Fisch | Milch | 9

Vegetarisch und Vegan

Knuspriger Rösti 

Champignons | Tomaten | Zwiebeln
Kräutersauerrahm | Gemüse garnitur

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie


16,00 €

Herzhaftes Käsespatzen-Pfännchen 

Bergkäse | gebackene Zwiebeln

Eier | Gluten/Weizen | Milch

16,00 €

Südtiroler Schlutzkrapfen 

Teigtaschen mit Spinat-Ricotta Füllung
in gebräunter Butter gebraten

Bergkäse | frische Kräuter

Eier | Gluten/Weizen | Milch

18,00 €

Veganer Hüttenburger  

Eingelegte Zwiebeln | Essiggurke
Steinofenbun | Barbecuesoße

Erbsenpatty

Gluten/Weizen | Sellerie | 2 | 3 | 9

19,00 €

 = vegetarisch

  = vegan



Fleischgerichte

Hüttenschnitzel vom Schwein

Eier | Gluten/Weizen | Milch

22,00 €

Halbe Bauernente aus dem Ofen

Apfel-Preiselbeersoße

Milch | Sellerie | 9

32,00 €

Geschmorter Rinderbraten

Spätburgundersoße

Sellerie | Senf | 9

28,00 €

Hausgemachte Rinderroulade

im Ofen geschmort

Maultaschen | geschmolzene Zwiebeln

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Senf | 9

29,00 €

Medaillons vom Kalbsfilet im Kräutermantel

Gebratene Waldpilze

Burgunderjus

Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Senf | 9

48,00 €

Lendchen vom Schweinefilet

im Kräutermantel

Preiselbeer-Rahmsoße

Milch | Sellerie | Senf | 9

28,00 €

Gekochter Tafelspitz vom Rind

Meerrettichsoße | Rahmspinat

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Senf | 1 | 9

25,00 €

Alle Fleisch- und Fischgerichte servieren wir mit Gemüse der Saison,
sowie einer Beilage Ihrer Wahl.
Ergänzend hierzu, dürfen Sie gegen Aufpreis gerne weitere Beilagen wählen.

DER ÖSCHBERGHOF




ÖVENTHÜTTE

Gemüsebeilagen


jeweils 6,00 € pro Portion

Sauerkraut 

Milch | Sellerie | 9

Petersilienmöhren 

Milch | Sellerie

Burgunder-Rotkohl 

Milch | Sellerie | 9

Marktgemüse der Saison

Milch | Sellerie

Sättigungsbeilagen

jeweils 6,00 € pro Portion

Bratkartoffeln 

Milch

Salzkartoffeln 

Milch

Kartoffelkloß 

Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | 3

Semmelkloß 

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie


Spätzle 

Eier | Gluten/Weizen | Milch

Kroketten 

Eier | Gluten/Weizen | Milch

Pommes frites  

 = vegetarisch

  = vegan

DER ÖSCHBERGHOF



ÖVENTHÜTTE

Dessert


Dessertvariation Öventhütte
Salat von frischen Früchten
Vanillecreme im Glas | Himbeersoße
Mousse au chocolat | Beeren
Eier | Gluten/Weizen | Milch
15,00 €

Schwarzwaldbecher
Eingelegte Gewürzkirschen
Vanille- und Schokoladeneis
Schlagrahm | geraspelte Schokolade
Eier | Gluten/Weizen | Milch | 9
11,00 €

Warmer Apfelstrudel
Vanillesoße
Eier | Gluten/Weizen | Milch
13,00 €

Veganes Schokoladenmousse 
Beeren | Haferflocken
Gluten/Weizen | Soja
11,00 €

Kaiserschmarrn
Rumrosinen | Mandeln
Apfelkompott | Vanillesoße
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte | 9
15,00 €

Frische Beeren 
Zitrone | Sorbet
10,00 €

Waldbeeren Grütze
Vanilleeis | Hippe
Eier | Gluten/Weizen | Milch | 9
10,00 €

DER ÖSCHBERGHOF

ÖVENTHÜTTE

Buffetvariation Oktoberfest

Dieses Buffet servieren wir Ihnen bei exklusiver Buchung ab 30 Personen.

Bitte beachten Sie, dass es zu saisonalen Abweichungen kommen kann.

62,00 € pro Person

Auf dem Holzbrett

auf dem Tisch eingesetzt

Schwarzwälder Bergschinken
Radieschen | Kirschtomaten
Gewürzgurken
Brat-, Leber- und Blutwurst
frischer Meerrettich
Bergkäse | angemachter Frischkäse
Burgunderzwiebeln | Nüsse
Geräuchertes Forellenfilet
Sahnemeerrettich
Zitrone | Ei


Eier | Fisch | Milch | Schalenfrüchte

Bauernbrot | Baguette
Butter

Apfel-Griebenschmalz

Gluten/Weizen | Schalenfrüchte


Salate


Blattsalate 
Kräuter-Joghurtdressing
oder
Hausvinaigrette

Milch | Sellerie | Senf


Klassischer Coleslaw-Salat 

Milch | Sellerie


Karottensalat 
Orangendressing

Kartoffelsalat 
Frische Kräuter

Sellerie | Senf

Gurkensalat 
Sauerrahm | Dill

Milch | Senf

Tomatensalat 
Basilikumöl

Badischer Kartoffelsalat 

Sellerie

 = vegetarisch


  = vegan

DER ÖSCHBERGHOF



ÖVENTHÜTTE

Warme Speisen

Grilltomaten mit Schafskäsekruste 

Kräuterbutter

Milch

Backhendlbrust

Zitrone | gebackene Petersilie

Eier | Gluten/Weizen | Milch


Rinderbraten

Portweinjus

Gluten/Weizen | Sellerie | Senf | 9

Spätzle | Kroketten 

Eier | Gluten/Weizen | Milch

Gemüse der Saison 

Milch

Dessert

Mousse au chocolat

Fruchtcoulis

Eier | Milch | Schalenfrüchte

Karamellisierte Waldbeerencreme

Eier | Milch | 9

Vanilleeis

Heiße Himbeeren | Schlagrahm

Milch | 9

 = vegetarisch

 = vegan

Buffetvariation Wasen

Dieses Buffet servieren wir Ihnen bei exklusiver Buchung ab 30 Personen.

Bitte beachten Sie, dass es zu saisonalen Abweichungen kommen kann.

68,00 € pro Person

Auf dem Holzbrett

auf dem Tisch eingesetzt

Pfefferbraten vom Schweineschopf

Schnittlauch-Sauerrahm

Kirschtomaten

Luftgetrocknete Salami

Oliven | Schwarzwälder Schinken

Pfeffercornichons

Heublumen- und Bergkäse

Pflaumensenf | Weinbeeren

Gebeizter Lachs

Honig-Dill-Senfsoße

Zitrone | Ei

Eier | Fisch | Senf | Milch | Sellerie

1 | 8 | 9 | 13 | 16

Bauernbrot | Baguette

Butter | Apfel-Griebenschmalz

Gluten/Weizen | Schalenfrüchte

Salate

Blattsalate 


Hüttendressing

9

oder

Weißweinvinaigrette

Milch | Senf | 9

Gurkensalat 

Sauerrahm | Dill

Milch | Senf | 9

Karottensalat  

Orangendressing

9

Tomatensalat  

Rote Zwiebeln

9

DER ÖSCHBERGHOF

ÖVENTHÜTTE

Warme Speisen

Schweineschlegel
im Rauch gegart
Honig-Senfsoße


Gluten/Weizen | Sellerie | Senf | 9 | 16

Gebratene Forellenfilets
Mandelbutter


Fisch | Gluten/Weizen | Milch

Kleine Kalbsschnitzel
Kürbisknusperkernpanade

Eier | Gluten/Weizen

Überbackener Ziegenkäse 
Thymianhonig

Milch

Kroketten | Serviettenknödel 
Petersilienkartoffeln

Eier | Gluten/Weizen | Milch

Buntes Gemüsearrangement 

Milch

Dessert

Vanillecreme
Erdbeersoße

Eier | Milch | Schalenfrüchte

Salat von frischen Früchten

Haselnuss-Mokka-Parfait
Karamellsahne

Eier | Milch | Schalenfrüchte | 11

Barbecue Buffetvariante 1


Dieses Buffet servieren wir Ihnen bei exklusiver Buchung der gesamten Öventhütte oder der Jagdstube ab 40 Personen. Bei exklusiver Buchung der Uhrenstube nicht möglich. Bitte beachten Sie, dass unsere Barbecues einen an die Außentemperatur angepassten Standort benötigen und es zu saisonalen Abweichungen kommen kann.


68,00 € pro Person

Vorspeise


Krautsuppe
Aal | geröstete Brotecken
Fisch | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | 9

Salate

Tomatensalat 
Basilikum
9

Karottensalat 
Orangendressig
9

Blattsalate 
Hüttendressing
Milch | Sellerie | Senf | 9

Kartoffel-Gurkensalat 
Sellerie | Senf | 9

Ofenbaguette | Bauernbrot 
Gluten/Weizen

Mini-Rostbratwürstchen
Pfeffersenf
Sellerie | Senf | 8

Gegrillte Aubergine 
Limette | Piment d'eselette | Sojacreme
Soja

Vom Lavasteingrill

Gegrillte Kikok-Hähnchenkeule
Paprikaglasur
Soja

Pfefferlende vom Landschwein
Speckmantel
16

Aus dem Smoker

Rinderrücken aus dem Langzeitrauch
Barbecuekruste
Sellerie | Senf | Soja | 9

Geräucherte Lachsschnitten
Rahm-Sauerkraut
Fisch | Gluten/Weizen | Milch | 9

 = vegetarisch


  = vegan


DER ÖSCHBERGHOF





ÖVENTHÜTTE


Beilagen

Fetaschnitten 
Tomaten-Kräuterkruste
Gluten/Weizen | Milch

Bratkartoffeln | Kartoffelkroketten 
Gluten/Weizen | Milch

Saisonales Gemüse 
Milch | Sellerie

Café de Paris Butter 
Milch

Kräutersauerrahm 
Milch

Dessert

Beerenkompott | Vanilleeis | Sahne
knuspriges Krokant
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte | 9

Apfelstrudel
Vanilleeis | Schlagsahne
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte

 = vegetarisch

 = vegan

Barbecue Buffetvariante 2

Dieses Buffet servieren wir Ihnen bei exklusiver Buchung der gesamten Öventhütte oder der Jagdstube ab 40 Personen. Bei exklusiver Buchung der Uhrenstube nicht möglich. Bitte beachten Sie, dass unsere Barbecues einen an die Außentemperatur angepassten Standort benötigen und es zu saisonalen Abweichungen kommen kann.

79,00 € pro Person

Vorspeise

Kartoffelcremesuppe 

Bauernbrot

Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

Aus dem Smoker

Flanksteak

Mit Barbecuesoße mariniert

Gluten/Weizen | Sellerie | 9

Salate

Krautsalat

Speck | Zwiebeln



9 | 16

Vom Lavasteingrill

Kalmare

Petersilien-Knoblauchbutter

Milch | Krustentiere

Karottensalat  

Orangendressing

9

Rinderfiletspitzen

Scharfe Glasur

Sellerie | Soja | 6

Blattsalate 

Hüttendressing

Milch | Sellerie | Senf | 9

Gegrillte Lammfilets

Rosmarinbutter

Milch


Kartoffelsalat  

Frische Kräuter

Sellerie | Senf | 9

Veganer Hütten Burger  

Gluten/Weizen | 2 | 3 | 9

Feldsalat 

Kartoffeldressing

Milch | Senf | Sellerie | 9

Baguette | Bauernbrot  

Gluten/Weizen

DER ÖSCHBERGHOF



ÖVENTHÜTTE

Beilagen

Überbackener Ziegenkäse 

Gewürzhonig

Milch

Ofenkartoffeln 

Kräutersauerrahm


Gluten/Weizen | Milch

Bohnen im Speckmantel

Sellerie | 16

Geschwenkte Kartoffeln 

Milch

Kräuterbutter 

Milch

Dessert

Zweierlei von der Marille

Rösterl und Topfenknödel

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte | 9

Dunkler Schokoladenschaum

Karamellsahne

Eier | Milch | Schalenfrüchte

 = vegetarisch

 = vegan

Barbecue Buffetvariante 3


Dieses Buffet servieren wir Ihnen bei exklusiver Buchung der gesamten Öventhütte oder der Jagdstube ab 40 Personen. Bei exklusiver Buchung der Uhrenstube nicht möglich. Bitte beachten Sie, dass unsere Barbecues einen an die Außentemperatur angepassten Standort benötigen und es zu saisonalen Abweichungen kommen kann.


83,00 € pro Person


Vorspeise

Rinderkraftbrühe
Flädle | Grießklößchen
Markklößchen | Gemüsewürfel
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | 9

Salate

Tomatensalat 
Frühlingszwiebeln | rote Zwiebeln
Milch | 9

Kartoffelsalat 
Frische Kräuter
Sellerie | Senf | 9

Auswahl an Blattsalaten 
Sellerie | Senf

Karotten-Apfelsalat 
Haselnussöl
Schalenfrüchte | 9

Krautsalat mit Speck
9 | 16

Baguette und Bauernbrot
Gluten/Weizen

Aus dem Smoker

Riesengarnelen mit Knoblauch
Krustentiere | Sellerie

Irish Hereford Prime Beef Ribs
Schalenfrüchte | Sellerie | Soja

Vom Lavasteingrill

Gegrillte Kalbsfiletstreifen
grobes Meersalz
gestoßener Pfeffer

Gegrillte Lammfilets
Kräuter der Provence
Fetajoghurt
Milch

Salsiccia Würstchen
16

DER ÖSCHBERGHOF




ÖVENTHÜTTE

Beilagen

Ofenkartoffeln 
Kräutersauerrahm
Milch


Gegrillte Pilze und Gemüse 
Gluten/Weizen | Milch

Café de Paris Butter 
Milch

Dessert

Warmer Apfelstrudel
Vanillesoße | Schlagrahm
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte

Arrangement von frischen Früchten
und verschiedenen Sorten
Speiseeis im Weck-Glas
Milch

 = vegetarisch

 = vegan



Mitternachtsimbiss

Auswahl von Bergkäse 

Trauben | Nüsse

rustikale Brotauswahl

Gluten/Weizen | Milch | Senf

18,00 €

Vesperbrett Öschberghof

Mit regionalen Metzgerei-

und Käseispezialitäten

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | 8 | 9 | 16

21,00 €

Deftige Gulaschsuppe

Baguette

Milch | Senf | 9

11,00 €

Klassische Kartoffelsuppe

Speckcroutons

Gluten/Weizen | Milch | Senf | Sellerie | 16

10,50 €

Hähnchenkeulen aus dem Ofen

Barbecue Salsa | Sellerie-Rahmsalat

Milch | Senf | Soja | 9

11,00 €


Currywurst

mild oder scharf

Brot

Eier | Gluten/Weizen | Milch | 9

11,00 €

Tofu Wurst 

scharfer Currysoße

Brot

Gluten/Weizen | Soja | 8

9,50 €

Badischer Wurstsalat

Gurken | Rotweinzwiebeln

rustikale Brotauswahl

Sellerie | Senf | Soja | 8 | 9

9,00 €

DER ÖSCHBERGHOF



ÖVENTHÜTTE

Fonduekarte

Bitte beachten Sie, unser Fondue-Angebot besteht nur von September bis März und kann bis zu 40 Personen angeboten werden.

Fondue Chinoise

Putenbrust | Schweinefleisch | Rindfleisch | Garnelen | gebratene Drillinge
Gemüse der Saison | Kräuterquark | hausgemachte Cocktailsoße
hausgemachte Honig-Senf-Soße | hausgemachte Knoblauchsoße
hausgemachte Barbecuesoße

Eier | Gluten/Weizen | Krustentiere | Sellerie | Senf | 9

40,00 €

Käsefondue

Tiroler Bergkäse | Emmentaler | Kirschwasser | Bauernbrotwürfel | Gewürzgurken

Eier | Gluten/Weizen | Sellerie | Senf | 9


36,00 €

Gemüsefondue

Kartoffeln | Paprika | Brokkoli | Blumenkohl | Zucchini | Zwiebeln | Bauernbrot

Gluten/Weizen | Sellerie

24,00 €

 = vegetarisch

 = vegan

DER ÖSCHBERGHOF



ÖVENTHÜTTE

Longdrinks

12,50 €

Alle unsere Longdrinks werden mit je 4cl der Spirituose zubereitet.

Jack Daniel's Cola

Wodka Lemon | Orange | Tonic

Rum Cola

Cocktails

12,50 €

Cherry Ginger

Wodka | Zitronensaft | Kirschsirup | Ginger Beer

Moskow Mule

Wodka | Ginger Beer | Gurke | Limette

Caipirinha

Cachaca | Limette | brauner Zucker

Mojito

Weißer Rum | Limettensaft | Minze | weißer Zucker

Hütten Gin Tonic

Gin | Gurke | Limettensaft | Rosmarin | Tonic Water

Tequilla Sunrise

weißer Tequilla | Orangensaft | Grenadine

Alkoholfrei

10,50 €

Virgin Mule

Limettensaft | Gurke | Minze | Limette | Ginger Beer

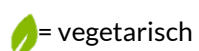
Virgin Tonic

Gurke | Limettensaft | Rosmarin | Tonic Water

Süßer Virgin Sunrise

Orangensaft | Zitronensaft | Grenadine

Alle unsere Hütten-Cocktails und Longdrinks servieren wir nur auf Vorbestellung.



DER ÖSCHBERGHOF



ÖVENTHÜTTE

Candy & Saltybar

Mögliche Buchung ab 30 Personen.

Abnahme ausschließlich für die gesamte Gästeanzahl exklusive Kinder unter 4 Jahren.

Classic

11 € pro Person

Marshmallows

Gummibärchen- und Süßigkeitenauswahl

Süßes Popcorn

Chips

Käsestangen

Gesalzene Nüsse

Salziges Popcorn

Laugensalzstangen

Deluxe

21,00 € pro Person

Zusätzlich zu der Candy- & Salty-Bar Classic:

Kleine Muffins

Chocolate Cake Pops

Frische Früchte in Schokolade

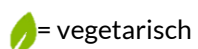
Mandelsplitter

Cup Cakes

Macarons

Petit Fours

Auswahl an Feingebäck



= vegetarisch



= vegan

DER ÖSCHBERGHOF



ÖVENTHÜTTE

Kuchen & Torten

Torten

Eier | Gluten/Weizen | Schalenfrüchte | Milch

75,00 €

Schwarzwälder Kirschtorte

Weißer Schokoladen-Maracuja-Torte

Käsesahnetorte
mit und ohne Mandarinen

Schokoladen-Sahnetorte
Zartbitter | Vollmilch | Weiße Schokolade

Champagnercreme-Torte

Zitronen-Sahnetorte

Öschberghof Torte
Nusscreme mit Nougat

Sachertorte

Erdbeer Sahnetorte



= vegetarisch



= vegan

DER ÖSCHBERGHOF



ÖVENTHÜTTE

Kuchen

Eier | Gluten/Weizen | Schalenfrüchte | Milch

58,00 €

Johannisbeer-Baiser-Kuchen

Rhabarber-Baiser-Kuchen

Obstkuchen nach Saison

Rhabarber-Streuselkuchen

Kirsch-Streuselkuchen

Mandarinen-Quarkkuchen

Käsekuchen klassisch

Apfelrahmkuchen

Kirschrahmkuchen

Rührkuchen

Eier | Gluten/Weizen | Schalenfrüchte | Milch

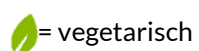
38,00 €

Zitronenkuchen

Nusskuchen

Schoko-Nusskuchen Helene

Kirschplotzer



= vegetarisch



= vegan

DER ÖSCHBERGHOF




ÖVENTHÜTTE

Der Form halber weisen wir Sie darauf hin, dass trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung, in allen Speisen und Getränken Spuren sämtlicher Allergene enthalten sein können. Des Weiteren weisen wir darauf hin, dass Weine und daraus resultierende Erzeugnisse Spuren von Schwefel, Histamin und Ei aufweisen können.

Legende der Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Süßungsmittel Saccharin 5 mit Süßungsmittel Cyclamat | 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
7 mit Süßungsmittel Acesulfam | 8 mit Phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig
12 mit Geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 gentechnisch verändert | 16 Pökelsalz

 = vegetarisch

 = vegan