

# Handwerkliche Kochkunst

Herzlich willkommen in der  
**Oehlschläger Bar**

## Vorspeisen

VERSCHIEDENE BLATTSALATE  
mit Himbeeressig und Walnussöl,  
gerösteten Sonnenblumenkernen und warmen Champignons  
6,90 €

\*\*\*

GERÄUCHERTER WELS AUS OBERNDORF auf Coleslaw  
(Salat aus Spitzkohl, Kohlrabi, Karotten und getrockneten Aprikosen),  
dazu Basilikumpesto und Bauernbrotroutons  
11,50 €

## Suppen

CURRY-JOGHURTCREMESUPPE  
mit Kokosnus raspeln  
5,50 €

\*\*\*

SUPPE VON GETROCKNETEN TROMPETEN-PFIFFERLINGEN  
mit Gin-Sahne  
7,50 €

\*\*\*

STEINBUTT-CONSOMMÉ  
mit Safran, Erbsen und Tomatenwürfeln  
7,50 €

# Handwerkliche Kochkunst

## Fisch & Fleisch

SCHNITZEL vom Schweinerücken in Pilzrahmsauce mit Pommes frites und Salat  
14,50 €

\*\*\*

SCHWEINEFILETSPITZEN mit Weinbrand flambiert  
in einer Pilzrahmsauce, dazu Kartoffelkroketten und Salat  
16,50 €

\*\*\*

GEFLÜGELBRUST mit Kokosnuss-Bananenkruste  
dazu Currysauce, Reis und ein Salatteller  
16,50 €

\*\*\*

FISH & CHIPS „My Way“, mit Mandeln und Haferflocken gebackenes Welsfilet,  
dazu Süßkartoffeln mit Estragon-Limetten-Majo, Blattsalate mit Passionsfruchtdressing  
und kaltgepresstem Walnussöl  
22,50 €

\*\*\*

GRÜNKOHLBRATWURST „Vize-Weltmeister“ auf Champignonrisotto,  
geflämmten Kirschtomaten und Basilikumpesto  
14,50 €

\*\*\*

RÜCKENSTEAK VON DER FÄRSE mit frittierten Süßkartoffeln  
Estragon-Limettenmajo, hausgemachtem Erdbeer-Pfeffer-Ketchup,  
dazu Blattsalate mit Passionsfruchtdressing und kaltgepresstem Walnussöl  
24,90 €

\*\*\*

WELSFLEISCH AUS OBERNDORF in Eihülle, mit Mandeln gebraten,  
auf Sommergemüse in Rieslingsauce und Salzkartoffeln  
19,90 €

## Vegetarisch

MOHNPFANNKUCHEN mit Sommergemüse, Pfifferlingen  
und Brie aus dem Ofen, dazu Basilikumpesto  
15,50 €

# Handwerkliche Kochkunst

## Kleinigkeiten

FRITTIERTE RIESENGARNELEN in Wan-tan-Blatt mit süß-saurer Soße, dazu verschiedene Blattsalate mit Himbeeressig-Dressing und kalt gepresstem Walnussöl mit Radieschen-Sprossen und gerösteten Sesam

11,50 €

\*\*\*

VERSCHIEDENE BLATTSALATE mit Himbeeressig-Dressing, Sprossen und Putenbruststreifen

9,90 €

\*\*\*

CURRYWURST mit unserem hausgemachten Curry-Zwiebel-Ketchup dazu frittierte Kartoffelstäbchen nach Belgischer Art

8,50 €

UNSEREN HAUSGEMACHTEN CURRY-ZWIEBEL-KETCHUP  
KÖNNEN SIE AUCH FÜR ZU HAUSE MITNEHMEN!

\*\*\*

Zwei gebackene CAMEMBERT mit Toast, Butter, dazu hausgemachtes Chutney von Birne und Quitte

8,50 €

\*\*\*

SCHINKENBROT mit Speielei und Gewürzgurke

9,50 €

\*\*\*

KLEINES GEFLÜGELSCHNITZEL mit Haferflocken und Mandeln gebraten an drei verschiedenen Salaten mit Sprossen und Kräuterbutter

9,50 €

\*\*\*

FLAMMKUCHEN, dünn und knusprig, aus dem Ofen, mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln, Champignon und Gartenkräutern

8,50 €

# Handwerkliche Kochkunst

## Dessert

ROTE GRÜTZE mit Schlagsahne oder Vanilleeis  
4,80 €

\*\*\*

ERDBEERSORBET mit Joghurt und Orange  
4,80 €

\*\*\*

MOUSSE AU CHOCOLAT mit Pistazieneis und Beerenkompott  
€ 8,50

\*\*\*

PFEFFERMINZHALBGEFRORENES an warmer Schokoladensauce  
7,90 €

## Kaffeespezialitäten

(mit einer hausgemachten Praline)

ESPRESSO 2,60 €

DOPPELTER ESPRESSO 3,90 €

CAPPUCCINO 2,90 €

MILCHKAFFEE 3 €

LATTE MACCHIATO 3 €

### UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

TASSE KAFFEE mit Bananenlikör und geschlagener Sahne  
und einer hausgemachten Praline  
4,30 €