

Cafe Restaurant

Oberwaldhaus

speisekarte

Herzlich willkommen

Wir begrüßen Sie herzlich und freuen uns über Ihren Besuch! Bei uns hat die Qualität unserer Speisen sowie die Auswahl regionaler Zulieferer höchste Priorität. Unser Ziel ist es, nicht nur erstklassige Speisen und Getränke anzubieten, sondern auch das Wohlergehen unserer Mitarbeiter zu gewährleisten, indem wir eine übertarifliche Bezahlung und familienfreundliche Arbeitszeiten bieten. Denn wir wissen aus Erfahrung, dass zufriedene Mitarbeiter die Grundlage für ein tolles gastronomisches Erlebnis bilden.

Wir sind stolz darauf, eine Unternehmenskultur zu etablieren, die modern und fair ist. Dadurch können wir uns nicht über einen Mangel an Mitarbeitern oder andere typische Probleme der Gastronomie beschweren. Aus diesen Gründen und vielen anderen, haben wir uns für eine vernünftige und notwendige Anpassung unserer Preise entschieden.

Wir sind sehr glücklich, dass Sie diese Entscheidung so positiv aufgenommen haben.

Alle Preise
in Euro
inklusive
MwSt.
& Service

Wir empfehlen vor dem Essen einen Aperitif

Aperitifs

Glas Prosecco	0,1l	7,80
Glas Sekt (alkoholfrei)	0,1l	7,80
Kir Royal (mit Cassis & Prosecco)	0,2l	8,90
Campari Orange	0,2l	8,90
Campari Soda	0,2l	8,90
Spritz-Aperol (auch alkoholfrei möglich)	0,2l	8,90
Sherry Medium	5cl	7,70
Martini Bianco	5cl	7,70
Hugo (auch alkoholfrei möglich)	0,2l	8,90
Lillet Vive (Russian White Berry)	0,2l	8,90
San Bitter (alkoholfrei)	0,1l	4,90
Bellini (mit Pfirsichlikör und Prosecco)	0,2l	8,90
Limoncello Spritz	0,2l	8,90
Gin-Tonic	0,2l	12,90

Wir empfehlen:
Prosecco DOC Treviso
Serena 0,75l Fl.
der perlende Prosecco erinnert
an die ältere Auflage
des „**Sur Lie**“.
Von leuchtend strohgelber
Farbe mit einigen
Reflexen, angenehm duftend,
fruchtig von guter Intensität.
Der Geschmack ist frisch
und am Gaumen angenehm
und harmonisch
29,00

Erster Teller

Buntgemischter Beilagensalat - VEGAN ^v
mit sizilianischem Dressing 7,80

Tagessuppe (wir kochen jeden Tag frisch)
mit frischem Baguette 8,90

Antipasti Teller

von täglich variierenden Vorspeisen 10,90

Gebackener Camembert ^v 15,90
mit Preiselbeeren und Salatbuket

Lachstatar auf Kartoffelrösti
mit Wasabi-Dip 19,00

Carpaccio vom Black Angus Rind
mit Rucola und Parmesan 19,00

Rote Beete Carpaccio - VEGAN ^v
mit Rucola und Nüssen 16,90

Großer Salatteller - VEGAN ^v
mit sizilianischem Dressing 16,90

wahlweise mit

- Roten-Beete-Falafeln und hausgemachtem Hummus - VEGAN ^v 5,90
- Bio Räuchertofu - VEGAN ^v 6,90
- gegrillte Hähnchenbruststreifen 7,50
- gegrillten Rinderstreifen vom Black Angus Rind 8,90
 - gebratenen Garnelen 9,90
 - Lachsfilet 10,90

Flammkuchen

- „Griechische Art“ mit Schafskäse und grünem Paprika ^v 16,50
- ^k- „Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln 16,50

Zweiter Teller

Semmelknödel an Waldpilzsoße ^v
à la crème 18,90

Gegrillte Handkäse-Wildschweinbratwurst
(von der Metzgerei Itzel und Keiter, Groß-Umstadt)
mit Senf und Pommes frites 18,90

Thai-Curry - VEGAN ^v
mit frischem Gemüse und Reis 18,90

wahlweise mit

- Bio-Räuchertofu - VEGAN ^v 6,90
- gebratenen Hähnchenbruststreifen 7,50

VORSPESIEN

Pasta

„Aglio e Olio“

frische Tagliatelle mit Peperoncini, Knoblauch, Cocktailtomaten
und frischer Petersilie - VEGAN ^v 17,90

wahlweise mit

- Roten-Beete-Falafeln - VEGAN ^v 5,90
- Bio Räuchertofu - VEGAN ^v 6,90
- gegrillte Hähnchenbruststreifen 7,50
- gegrillte Rinderstreifen vom Black Angus Rind 8,90
- gebratenen Garnelen 9,90
- Lachsfiletstreifen und Tomatensauce 10,90

Frische Tortelloni ^v

gefüllt mit Ricotta und Spinat an hausgemachter Pestosoße 18,90

Curry

Mangold-Curry - VEGAN ^v

mit roten Linsen, Kokos, Kurkuma und Sesam 19,20

Burger

Oberwaldhaus Burger

mit saftigem Rindfleisch-Patties,
(von der Metzgerei Itzel und Keiter, Groß-Umstadt)
Cheddar-Käse und Homemade-Cocktail-Sauce
dazu Pommes frites 19,90

Falafel-Burger - hausgemacht - VEGAN ^v

mit Hummus, Salat, Gurke, Tomaten und veganer
Cocktail-Sauce dazu Pommes frites 19,90

Fleisch

Kalbsleber nach Art des Hauses

mit Kartoffel-Meerrettichstampf, gebratenen Zwiebeln und Apfelbrunoise 19,90

Schnitzel „Wiener Art“

(vom regionalem Landschwein) mit Pommes frites 18,40

wahlweise mit

- | | | | |
|--------------------------|------|-----------------------|------|
| - Preiselbeeren | 3,20 | - Pfeffersauce | 4,90 |
| - Odenwälder Kochkäse | 4,90 | - gebratenen Zwiebeln | 4,90 |
| - Champignons à la crème | 4,90 | | |



HAUPTSPEISEN

Fleisch

Grillteller

mit verschiedenen Fleischsorten, Pommes frites,
Djuvec-Reis, Aivar und Zwiebeln 24,90

Wildgulasch

mit Semmelknödel, Rotkraut und Preiselbeeren 28,90

1/4 Ente

mit Kartoffelknödeln, Semmelbröseln, Rotkraut und Preiselbeeren 27,90

Schweinelende „à la crème“

(vom Landschwein) mit Champignonsoße und Pommes frites 24,90

Argentinisches Rumpsteak vom Grill 250g

mit Pommes frites 31,90

wahlweise mit

- Kräuterbutter - hausgemacht - 3,90
- gebratenen Zwiebeln 4,90
- Cognac-Pfeffersauce 4,90

FISCH

Lachsfilet vom Grill

an Limetten-Riesling-Sauce und
Rote-Bete-Risotto 28,90

Zanderfilet

an Dill-Weißweinsoße dazu Bandnudeln 28,90



Für die Kleinen

Kinderschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites 13,50

Chicken Nuggets (hausgemacht)

mit Kartoffelstampf und
frischem Gemüse 13,90

Frische Tortelloni ^V

gefüllt mit Ricotta und Spinat
an hausgemachter Pestosoße 14,50

Frische Tagliatelle - VEGAN ^V

an Tomaten-Basilikum-Soße 10,90

Alkoholfreie Getränke

Hausgemachte Limonade 0,4l 6,90

Staatl. Fachingen Gastro Gourmet

- Wasser still 0,25l 3,50 0,4l 4,40

- Wasser still 0,75l Fl. 7,90

- Wasser medium 0,25l 3,50 0,4l 4,40

- Wasser medium 0,75l Fl. 7,90

Sinalco 0,3l 4,20 0,4l 4,90

- Cola,

- Orangenlimonade,

- Zitronenlimonade ,

- Cola Light,

- Cola Mix (Cola und Orangenlimonade)

Ice Tea Pfirsich 0,4l 4,90

Apfelsaft 0,3l 4,50 0,4l 5,90

Apfelsaftschorle 0,3l 4,50 0,4l 5,90

Orangensaft 0,3l 4,50 0,4l 5,90

Orangensaftschorle 0,3l 4,50 0,4l 5,90

Johannisbeersaft 0,3l 4,50 0,4l 5,90

Johannisbeersaft-
schorle 0,3l 4,50 0,4l 5,90

Traubensaft 0,3l 4,50 0,4l 5,90

Traubensaft-
schorle 0,3l 4,50 0,4l 5,90

Tonic-Water 0,3l 4,50 0,4l 5,90

Bitter Lemon 0,3l 4,50 0,4l 5,90

Biere vom Fass

Warsteiner 0,3l 4,30 0,4l 5,50

Premium Pils

König Ludwig 0,3l 4,30 0,4l 5,50

Hell Export

König Ludwig 0,3l 4,30 0,4l 5,50

Dunkel Export

König Ludwig 0,5l 5,90

Weißbier Hell

König Ludwig 0,5l 5,90

Weißbier alkoholfrei

Radler 0,3l 4,30 0,5l 5,90

Biere aus der Flasche

Warsteiner Pils
alkoholfrei 0,33l 4,50

König Ludwig 0,5l 5,90

Weißbier Kristall

König Ludwig 0,5l 5,90

Weißbier Dunkel

Radler alkoholfrei 0,5l 5,90

Apfelwein

Apfelwein 0,25l 4,40 0,5l 5,90

-pur, -sauer, süß

GETRÄNKE

offene Weine 0,2l

Weissweine

Riesling „Heppenheimer Stemmeler“ trocken, Bergstässer Winzer Weißwein	7,80
Riesling „Kloster Eberbach“ süß, Rheingau	8,90
Grauburgunder Kabinett trocken, hessische Bergstraße	8,90
Chardonnay „Girlan“ DOC trocken, Cantina Girlan, Südtirol/Italien	8,90
Sauvignon Blanc „Puiatti“ trocken, Cantina Puiatti, Friaul/Italien	8,90

Weinschorle

Weinschorle	0,25l	6,90
--------------------	-------	------

Roséwein

Rosé 448 S.L.M. fruchtig, trocken, Cantina Girlan, Südtirol/Italien	8,90
--	------

Rotweine

Primitivo „Quota 29“ trocken, Cantina Menhir, Apulien/Italien	8,90
Cabernet Sauvignon Riserva „Montes“ trocken, Montes/Chile	8,90
Merlot „Giuseppe e Luigi“ trocken, Cantina Giuseppa e Luigi, Friaul/Italien	8,20

Warme Getränke



Café Crema	3,90
Pott Kaffee	5,80
Espresso	3,90
Espresso Doppio	5,90
Cappuccino	4,50
Latte Macchiato	5,50
Milchkaffee	5,50
Frischer Minztee	5,50
Glas Tee -Schwarz, -Grün, -Früchte, -Kamille, -Kräuter	4,40
Heiße Schokolade	5,50
Russische Schokolade mit Wodka und Sahne	7,90
Grog heißes Wasser mit Rum	7,90
Affogato al Café Vanilleeis ⁹ mit Espresso	7,90

Aufpreis für Sahne oder Milchschaum 1,20

Digestifs

Malteser Aquavit	2cl	4,50	4cl	7,80
Sambuca	2cl	4,50	4cl	7,80
Ouzo	2cl	4,50	4cl	7,80
Ramazzotti	2cl	4,50	4cl	7,80
Averna	2cl	4,50	4cl	7,80
Fernet Branca	2cl	4,50	4cl	7,80
Jägermeister	2cl	4,50	4cl	7,80
Absolut Vodka	2cl	4,50	4cl	7,80
Sliwowitz	2cl	4,50	4cl	7,80
Juliska	2cl	4,50	4cl	7,80
Amaretto	2cl	4,50	4cl	7,80
Baileys			5cl	7,80
Limoncello	2cl	4,50	4cl	7,80

GETRÄNKE

Whiskys

Jack Daniels	4cl	8,90
Johnnie Walker	4cl	8,90
Chivas Regal mindestens 12 Jahre gereift	4cl	10,90
Glenfiddich mindestens 12 Jahre gereift	4cl	8,90
Glenmorangie mindestens 10 Jahre gereift	4cl	8,90

Longdrinks

Wodka Lemon	4cl	12,90
Jacky Cola	4cl	12,90
Bacardi Cola	4cl	12,90
Mos Gin Tonic	4cl	12,90
Cuba Libre	4cl	12,90

Spirituosen 2cl

Grappa Berta „Giulia“ Chardonnay 10-12 Monate in Barrique gereift	6,50
Grappa „Amarone della Valpolicella“ Casa Molina, 12 Monate in Barrique gereift	6,50
Williams Christbirne	6,50
Himbeergeist	5,50
Kirschwasser	5,50
Marillenbrand	5,50
Haselnuss	5,50
Linie Aquavit	5,50

Cognac & Brandys¹³

Hennessy	2cl	8,00
Remy Martin	2cl	6,50
Asbach Uralt	2cl	6,50
Calvados	2cl	7,50

Wir können auch Catering
fragen Sie uns gerne nach einem unverbindlichen Angebot

Nachspeisen

Winterlicher Kaiserschmarrn

mit Apfelmus (20 Minuten)

12,90

Lauwarmes Schokoladenküchlein

mit Vanilleeis

11,90

Hausgemachtes Tiramisu

9,90

Premium Käsekuchen

4,50

Gedeckter Apfelkuchen

4,50

Schwarzwälder-Kirsch-Torte

5,40

Himbeer-Käsesahne-Torte

5,40

Eiszwerg

2 Kugeln Eis mit Sahne und Streusel

5,50

Winterlicher Eisbecher

mit Vanille-Zimt-Eis, Schokoladeneis, Stracciatella und Schokoladensauce

9,90

Crème brûlée

aus Eigelb, Sahne und Zucker

9,90

Gemischtes Eis mit Sahne

3 Kugeln Eis nach Wahl

6,60

Kugel Eis

Schokolade, Vanille, Erdbeer, Zitrone, Stracciatella

2,10

Apfelstrudel

mit Vanille-Zimt-Eis

10,90

Eine Portion Sahne

1,50

VERSUCHUNG

FLASCHENWEINE WEISS

DEUTSCHLAND 0,75l

Paulessen Riesling QBA 31,00

trocken/ 2021/ Andreas Bender/ Mosel/ 11,5%
Aprikose/ gelber Apfel/ leicht /fruchtig

Hessischer Grauburgunder Kabinett 30,00

trocken/ 2021/ Bergstässer Winzer/ Hessische Bergstraße/
12,0 %/ Birne/ Ananas/ Zitrusfrüchte/
Trockenobst/ Rosinen

Emil Bauer Sauvignon Blanc 32,00

trocken/ 2022/ Emil Bauer/ Pfalz/ 12,0%
knackig/ fruchtig /100 % Sauvignon Blanc

ÖSTERREICH 0,75l

Grüner Veltliner Weingut Burgenland 31,00

trocken / 2021 / Domäne Wachau /13,0% Vol.
fruchtig / mineralisch / frisch

FLASCHENWEINE WEISS

ITALIEN 0,75l

Chardonnay Giralan DOC 31,00

trocken/ Cantina Giralan/ Südtirol/ 13,5%
gelbe Früchte/ Apfel-Mandelnancen

Sauvignon Blanc Puiatti DOP 31,00

trocken/ 2021/ Puiatti/ Romans é Isonzo/ Friaul/ 12,5%
elegant/ intensiv/ frisch/Aprikose/ weißer Pfirsich/

Pecorino IGT 31,00

trocken/ Santone Vini/ Abruzzen/13%
fruchtig mit einem Hauch von tropischen Früchten

Vorberg Weissburgunder DOC Classico 71,00

trocken/ 2020/ Cantina Terlan/ Südtirol/ 13,5% Vol.
Barriquenote/ feine Frucht/ reifes Obst/ feine Kamille-
und Würznote

Lugana Bulgarini DOC 41,00

trocken/ 2021/ Azienda Agricola Bulgarini Fausto/
Lombardei/ 13,0 %/ fruchtig/ Pfirsich/ Aprikose

Lugana Ca Die Frati DOC 39,00

trocken/ 2021/ Azienda Agricola ca dei Frati/
Lombardei/ 13,0% / kraftvoll/ blumig/ Aprikose/
Birne/Kräuter/ Mandel

SPANIEN 0,75l

Ermita Veracruz 30,00

halbtrocken/ 2021/ Bodegas Veracruz/ D. O. Rueda/
12,5%/ Zitrusnote/ Pfirsich/ 100% Ver dejo

IN VINO VERITAS

QBA Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete

VDP Verband Deutscher Prädikatsweingüter

IGP Tafelweine

IGT Produkte aus der Region

DOP Produkte mit geschützter Herkunftsbezeichnung

DOC kontrollierte Ursprungsbezeichnung

DOCG kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung

FLASCHENWEIN ROT

DEUTSCHLAND	0,75l
Schlatter Maltesergarten Spätburgunder QBA	46,00
trocken/ 2019/ Weingut Waßmer/ Baden/ 13,0 % Sauerkirsche/ Lakritze/ mineralisch/ cremig	

FLASCHENWEIN ROSÈ

TALIEN	0,75l
CERASUOLO D'ABRUZZO DOC	31,00
Rosèwein, Santone Vini/Abruzzen/12% fruchtig mit einem Hauch von Brombeere und Schwarzkirsche	

FLASCHENWEINE ROT

TALIEN	0,75l
Primitivo Quota 29 IGP	31,00
trocken/ 2021 /Menhir /Puglia / 14,0% vollmundig/ rote Beeren/ Kräuternoten	
ES Primitivo IGT	132,00
trocken/ 2020 /Gianfranco Fino/ Apulien /16,0% schwarze Beeren/ vollmundig/ Lakritze/ feuchte Erde/ üppig/ elegant	
Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC	46,00
trocken/ 2019/ Azienda Agricola Brigaldara/ Venetien/ 14,5% /elegant/ reife Früchte/ Marmelade/ Vanille/ Walnuss/ Zimt	
Amarrone Della Valpolicella Classico DOCG	98,00
trocken/ 2016/ Tommasi/ Venetien/15,0% Lakritze/ Kakao/ schwarzer Pfeffer/ Eichenfässer	
La Spinetta Sangiovese* Nero Di Casanova* IGT	41,00
trocken/ 2018/ Marema/ Toskana/ 13,5 % 100 % Sangiovese/ reif/ aromatisch/ Kirschen/ Paprika/ blumig/ Nuss	
Sharazade Nero D´Avola DOC	36,00
trocken/ 2021/ Donnafugata/ Sizilien/ 13,5% rote Beeren/ süße Kakaonoten/ fruchtig	
Fonterutoli Chianti Classico DOC	46,00
trocken/ 2019/ Castell do Fonterutoli/ Toskana/ 13,5% rubinrot/ Waldbeeren/ würzig/ geschmeidige Frucht	
Ludo Barolo DOCG	75,00
trocken/ 2017/ Einaudi/ Piemont/ 14,0% vollmundig/ würzig/ fruchtig/ langer Abgang	
Langhe Nebbiolo DOC	43,00
trocken/ 2018/ Pelliseri/ Piemont/ 14,5 % saftig/ ätherische Frische/ rot violette Farbe	

FLASCHENWEINE ROT¹³

ITALIEN	0,75l
Barbera D´Alba DOC	36,00
trocken/ 2021/ Massolino/ Piemont/ 14,5 %/ herausragend fruchtig/ elegant/ undurchdringliches violettrot	
Montepulciano D´Abruzzo Indio DOC	31,00
trocken/ 2016/ Bove/ Abruzzen/ 14,0%/ vollmundig/ tiefes Tannin/ Pflaume/ Amarenakirsche/ Lakritze	
FRANKREICH	0,75l
Heritage 1130 Merlot	31,00
trocken/ 2020/ Gérard Bertrand/ Südfrankreich/ 15,0 % Brombeere/ saftig/ vollmundig/ leuchtend rot	
Chateau Nicot Bordeaux	34,00
trocken/ 2016/ Château Nicot/ Bordeaux/ 13,5% vollmundig/ kraftvoll	
SPANIEN	0,75l
Halcon Real Tempranillo	31,00
trocken/ 2019/ Finca Museum Cigales/ 14,0% rote Beeren/ im Barrique ausgebaut	
Tempranillo Gavilan Ribe Duero	35,00
trocken/ 2017/ Ribera der Duero/ 14,5% 100% Tempranillo/ Holznote/ Obst/ Minze/ Kakao/ Barrique	
Rioja Marquez De Murietta Reserva DOC	61,00
trocken/ 2017/ Bodegas Marquez de Murrietta/ Rioja/ 14,5%/ reife Früchte/ komplex/ kirschrot	
Monastrell Jumilla Yellow Label	31,00
trocken/ 2020/ Juan Gil/ Murzia/ 14,5% reife Früchte/ frisches Holz/ langanhaltend	
SÜDAFRIKA	0,75l
The Chocolate Block	69,00
trocken/ 2020/ Cuvee/ Boeken houtskloof/ Western Cape/ 14,5%/ kräftig/ purpurrot/ Substanzreich/ reifes Tannin	
ARGENTINIEN	0,75l
Kaiken Terroir Malbek	37,00
trocken/ 2019/ Kaiken/ Mendoza/ 14,5% fruchtig/ dunkle Beeren/ blumig	
CHILE	
Montes Resserva Cabernet Sauvignon	31,00
trocken/ 2021/ Montes/ 14,0% Rubinrot/ Cassis/ schwarze Beeren/ Schokolade	
USA	0,75l
Napa Valley Cabernet Sauvignon	137,00
trocken/ 2018/ Robert Mondavi/ Kalifornien/ 14,5% fruchtig/ Johannisbeere/ pflaumig	

Cafe Restaurant Oberwaldhaus

Für Ihre Feier die richtigen Räumlichkeiten

- Restaurant
- Café
- Hochzeiten
- Tagungen
- Festbälle
- Geburtstage
- Jubiläen
- Betriebsfeste
- Weihnachtsfeiern
- Internationale Küche
- Vegane und vegetarische Gerichte
- Sommerterrasse
- Biergarten
- Räumlichkeiten bis zu 350 Personen
- Großer Außenbereich bis zu 400 Personen
- Menüs und Büffets zur Auswahl
- Schönes Ambiente, Traditionshaus
- Am Steinbrücker Teich und im Naturpark

Hatt es Ihnen bei uns gefallen?
Möchten Sie Ihre Erfahrungen
mit anderen teilen?
Dann freuen wir uns über eine ehrliche
Bewertung auf Google,
auch wenn es nur ein paar Sterne sind.
Herzlichen Dank



P&P Oberwaldhaus Gastronomie GmbH
Dieburger Str. 257
64287 Darmstadt
Telefon: 06151-712266
Täglich geöffnet ab 12:00 Uhr

info@restaurant-oberwaldhaus.com
www.hotel-restaurant-oberwaldhaus.com

"Bei Fragen zu Nahrungsmitteln und Allergien oder Unverträglichkeiten fragen
Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Speisekarte mit Lebensmittelkennzeichnung."