

SPEISEN IM BERGHOTEL OBERHOF

Öffnungszeiten

Unser Restaurant ist täglich von
07:00 Uhr bis 24:00 Uhr
geöffnet.

Die Küche bietet von
12:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Leckereien und Gaumenfreuden an.



Kalte Vorspeisen

Cold starters

Rauchspezialitäten von Lachs und Forelle

zart geräuchertes Filet vom norwegischen Lachs, Räucherlachstatar und einem Filet von der Forelle auf hausgemachten Rösti mit Frischkäse, garniert mit Kaviar, Baguette

Fine smoked Norwegian salmon fillet, smoked salmon tatar and trout fillet, served on homemade „Rösti“ (fried grated potatoes), with cream cheese, garnished with caviar, baguette

19,80 €

Carpaccio vom Rind

hauchdünne Scheiben vom Rind mit Limonenöl mariniert, garniert mit einem Salabuket an Honig-Senf-Kräuter-Dressing, Parmesanspäne, gestoßener Pfeffer und Pinienkerne mit Basilikumpesto und Baguette

Beef Carpaccio

Fine, thin beef slices marinated with lime oil, garnished with salad in a honey-mustard-herbs dressing, parmesan slivers, ground black pepper and pine nuts, with basil pesto, baguette

21,90 €

Suppen

Soups

Kraftbrühe von der Landente

klare, kräftige Suppe von der Ente mit kleinen Streifen von frischen Karotten, Lauch, Sellerie und hausgemachtem Eierstich, dazu frisch gebackenes Baguette

Duck Consommé

Clear tasty soup from the duck, with fine strips of carrots, leek and celery, homemade egg custard, baguette

7,20 €

Ruccolaschaumsuppe

leicht gebundenes Süsschen von Ruccola, verfeinert mit Riesling, garniert mit Mandelblättchen, Wurzelgemüsestreifen und Kirschtomaten

Creamy Soup of Rocket

Rocket soup, lightly thickened, refined and prepared with Riesling, garnished with almond platelets, root vegetable strips and cherry tomatoes

8,20 €

Steinpilz Consommé

Kraftbrühe von Steinpilzen mit hausgemachten Nudeln, frischen Kräutern
und Scheiben von der Entenbrust

Boletus Mushroom Consommé

Consommé of Boletus mushrooms with homemade pasta, fresh herbs
and duck breast slices

8,90 €

Kokos-Curry-Rahmsuppe

Thai-Kokos-Curry Rahmsuppe mit Hähnchenbruststreifen
und Wurzelgemüse

Coconut-Curry Creamed Soup

Thai coconut-curry creamed soup with chicken breast strips
and root vegetables

8,90 €

Warme Vorspeisen und Zwischengerichte

Warm Starters

Pappardelle mit Curry-Garnelen

geschwenkte Garnelen in Curry-Safran-Sauce mit einer Spur Kokosmilch,
glazierte Kaiserschoten auf Pasta Pappardelle

Pappardelle with Curry Prawns

Sautéed prawns in a fine curry-saffron sauce with a hint of coconut milk,
glazed snow peas, pasta Pappardelle

22,90 €

Feines Kalbsragout

mit frischen Champignons in rahmiger Morchelsauce, Kapern mit Kartoffelrösti,
garniert mit Cocktailtomate und Zitronenscheibe

Fine Veal Ragout

with fresh mushrooms in a creamy morel sauce, capers, served with „Rösti“ (fried grated potatoes),
garnished with cocktail tomatoes and lemon slices

19,90 €

Riccotta Spinnacci Tortelloni

in einer leichten Spinatcremesauce mit einer Spur Knoblauch, verfeinert mit Weißwein, garniert mit Croutons, Parmesanspäne, auf Wunsch mit geschenkten Saftschinkenstreifen

Riccotta Spinaci Tortellini

in a creamy light sauce of spinach with a hint of garlic and refined with white wine, garnished with croutons, parmesan flakes and – upon request – with sauted ham strips

18,90 €

Salate

Salads

Salatvariation mit Mozzarellastreifen

Tomate, Gurke, Paprika und Blattsalat der Saison mit kräftiger Marinade, Mozzarellastreifen und Basilikumpesto, dazu reichen wir Baguette.

Salad Variation with Mozzarella slices

Tomato, cucumber, sweet pepper and seasonal green salad in a delicate marinade, mozzarella slices, basil pesto, baguette

16,90 €

Salatvariation mit Röstitalern

Tomate, Gurke, Paprika und Blattsalat der Saison mit kräftiger Marinade, Röstitalern, dazu reichen wir Baguette.

Salad Variation with „Röstitaler“

Tomato, cucumber, sweet pepper and seasonal green salad in a delicate marinade, „Röstitaler“ (fried grated potatoes), baguette

16,90 €

Wählen Sie ihr Dressing:

Johannisbeer-Balsamico-Vinaigrette, Essig-Öl-Kräuter- Marinade, Joghurt-Dressing

Please choose your dressing:

Balsamic vinaigrette with currants, Marinade of vinegar, oil and herbs, Yoghurt dressing

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Pilzrahmsüppchen

leicht gebundene Suppe von Austernseitlingen und Steinchampignons
mit Wurzelgemüse und Croutons.

Mushroom Cream Soup

slightly bound soup of oyster mushrooms and stone mushrooms
with root vegetables and croutons

8,90 €

Ricotta Spinnacci Tortelloni

in einer leichten Spinatcremesauce mit einer Spur Knoblauch, verfeinert mit Weißwein, garniert mit
Croutons, Parmesanspäne

Ricotta Spinaci Tortellini

in a creamy light sauce of spinach with a hint of garlic
and refined with white wine,
garnished with croutons, parmesan flakes

18,60 €

Penne Gorgonzola

geschwenkte Penne in einer Blauschimmelkäsesauce, Cocktailtomate, Rucola, Parmesan, garniert mit einer Tomaten- Chili-Creme

Gorgonzola Penne

Tossed penne in a fine sauce of blue cheese, cocktail tomatoes, rocket, parmesan, garnished with a tomato-chili cream

19,80 €

Garten Röstitaler

Röstitaler mit geschwenkten Gemüsestreifen auf Roter Beete an Soja-Erbsenschaumsauce

“Röstitaler” Garden

“Röstitaler” (fried grated potatoes) in a creamy sauce of red beetroot, soya and peas

18,90 €

Fischgerichte

Fish

Gedünstetes Fjordlachsfilet

gedünstetes skandinavisches Fjordlachsfilet auf geschwenkten Spinatnudeln, mit glacierten Kaiserschoten und Cocktailtomaten in Chilitomatencreme

Steamed fjord salmon fillet

Steamed fjord salmon fillet on tossed spinach tagliatelle, with glazed snow peas and cocktail tomatoes in a cream of chillis and tomatoes

25,90 €

Gebratenes Zanderfilet

an frisch geschwitztem Blattspinat, mit Sahne leicht gebunden, mit Muskat und Knoblauch abgeschmeckt, pikant gewürzte Cocktailtomaten in fruchtiger Sauce und Bärlauch-Tagliarini

Roasted Pike-Perch Fillet

with sauted spinach leaves, lightly thickened with cream, with a hint of nutmeg and garlic, well-seasoned cocktail tomatoes in a fruity sauce, Tagliarini wild garlic

24,90 €

Kurzgebratenes

Quick fried dishes

Hähnchenbrustfilet 160 g

Chicken breast fillet (160 g)

19,90 €

Medaillons vom Schwein 180 g

Medaillons of pork (180 g)

24,90 €

Kalbsteak 220 g

Veal steak (220 g)

26,90 €

Rumpsteak 250 g

Rump steak (250 g)

29,90 €

Filetsteak vom Rind 180 g

Beef fillet steak (180 g)

32,90 €

Filetsteak vom Rind 250 g

Beef fillet steak (250 g)

34,90 €

Wählen Sie ihre Garstufe:

englisch, medium oder durchgebraten

Please choose your desired level:

Rare – medium - well-done

Wählen Sie ihr Gemüse:

Gemüse aus frischen Möhren, Zucchini, Paprika und Zuckerschoten oder sautierte Champignons oder kleiner Salatteller

Please choose your favourite vegetables:

Vegetable from fresh carrots, zucchini, sweet pepper, snow peas, sauted mushrooms. Small mixed salad

Wählen Sie ihre Beilage:

gebutterte, frische Bärlauchbandnudeln, hausgemachter Röstitaler, Mandelkroketten, Mini Pellkartoffeln

Please choose your side-dishes:

Buttered tagliatelle with fresh wild garlic flavour, homemade "Röstitaler" (fried grated potatoes), Almond croquettes, boiled mini potatoes

zu allen Steaks servieren wir ihnen hausgemachte Kräuterbutter und Pfeffersauce

We serve homemade herb butter and pepper sauce to all steaks

Braten aus dem Rohr

Roast out of the oven

Knusprige Entenkeule

an würzigem Bratensaft, geschwenkte Streifen von Karotte, Zucchini und Kaiserschoten, dazu Mandelkroketten oder Thüringer Klöße

Roast Duck Leg

glazed with a spicy gravy, sauted strips of carrots, zucchini and snow peas, served with almond croquettes or "Thüringer Klöße" (Thuringian potato dumplings)

21,90 €

Klassisch ausgelöste Entenbrust

glaciert mit Tannenhonig und feinem Entenbratensaft an Johannisbeer-Apfelrotkohl, dazu reichen wir Ihnen Mandelkroketten oder Thüringer Klöße

Roast Duck Breast

glazed with fir honey and duck gravy,
served with currant-flavoured red cabbage
and almond croquettes or „Thüringer Klöße" (Thuringian potato dumplings)

25,90 €

Wild trifft Rind

Tranchen von der geschmorten Wildschweinkeule und kurz gebratenes Medaillon vom Rinderfilet, geschwenkter Broccoli und Romanesco mit Pinienkernen, Wacholder-Rosmarin-Jus, Semmelknödelscheiben

Venison meets Beef

Tranches from the wild boar leg and quickly roasted beef fillet medaillon, sauted broccoli and romaesco with pine nuts, gravy of juniper and rosemary, bread dumpling slices

28,90 €

Süße Köstlichkeiten

Sweet delicacies

Geeister Kaiserschmarrn

an Rotweinpflaumen mit Aromen von Zimt und Nelke, geschlagene Sahne

Iced "Kaiserschmarrn"

served with red wine plums and flavours of cinnamon and cloves,
whipped cream

8,90 €

Tiramisu klassisch

feine Mascarponecreme mit typischen Aromen auf Biskuitboden an Waldbeeren

Tiramisu Classic

A fine mascarpone cream with typical flavours on a sponge cake bottom,
served with berries

8,20 €