

# Berggasthof Oytalhaus

Familie Redlich  
Oytal 1

87561 Oberstdorf  
Tel.: 08322 80381  
Fax.: 08322 800784

Mail: [oytalhaus@oytalhaus.de](mailto:oytalhaus@oytalhaus.de)  
[www.Oytalhaus.de](http://www.Oytalhaus.de)



## „Endlich Spargel“ Freitag , 7.5.2010

Terrine vom deutschen Stangenspargel mit Rauchlachs  
und Bärlauchpesto

\*\*\*\*\*

Aufgeschlagene Spargelsuppe mit sautierten Austernpilzen

\*\*\*\*\*

Milchkalbsrücken auf Spargelragout mit  
hausgemachten Nudeln

\*\*\*\*\*

frische Erdbeeren mit Spargeleis

# "Südafrika - Wild, Wein und Mee(h)r"

## Freitag 25.6.2010

Was wir unter Südafrikanischer Küche verstehen, besteht hauptsächlich aus den Einflüssen der Burischen (Holländischen) , Indischen, Malaiischen und Englischen Küche).Die Einflüsse der Schwarzafrikanischen Küche sind sehr gering, aber langsam im kommen. Das Besondere der Südafrikanischen Küche sind ihre besonders geschmackvollen Speisen, die große Auswahl an verschiedensten Geschmacksrichtungen und ihre Bekömmlichkeit.

Sommerliche Blattsalate  
mit Rooibos\* gerauchtem Truthahnfleisch  
und Sambalas\*

\*\*\*\*

Aufgeschlagene Maiscremesuppe mit Masala\*

\*\*\*\*

Lammrücken am Stück gebraten  
auf warmem Chutney\* mit Süß Kartoffeln

\*\*\*\*

Malva Pudding mit Mango - Bananenspieß

### **\*Rooibos (Afrikaans: Rotbusch)**

Eine Teebuschart die nur in Südafrika, im Gebiet der Cedarberge (Westkap) gedeiht. Ist sehr schmackhaft und obendrein noch sehr gesund, da der Tee kein Koffein enthält.

### **\*Sambals**

Zerkleinertes Obst oder Gemüse das zerkleinert mit Essig und scharfen Gewürzen als Beilage zu vielen Kap-malaiischen Gerichten gereicht wird.

### **\*Masala**

Eine Mischung aus aromatischen Gewürzen für indische Gerichte.

### **\*Chutney**

Scharfe, süßsaure Sauce die zu Fisch- und Fleischgerichten gereicht wird.

**"Sommernachtstraum"**  
**Freitag, 16.07.2010**

Hausgemachte Safran Nudeln  
mit Riesengarnelen

\*\*\*\*

Ratatouilles Schaumsüppchen  
mit Tomatenbrot

\*\*\*\*

Langsam gebratene Entenbrust  
an Almdudler Jus mit Brezenknödelflan

\*\*\*\*

Geeister Kaiserschmarrn  
nach einer Idee von Alfons Schuhbeck

**"Genuß mit Pfiff...erlingen"**  
**Freitag, 20.8.2010**

Tafelspitz Pfifferlingssülze an  
Schwarzbrot Bärlauch Pesto

\*\*\*\*

Cappuccino von Pfifferlingen

\*\*\*\*

Schweinefilet am Spieß gebraten auf Pfifferlingen  
mit hausgemachten Nudeln

\*\*\*\*

frische Früchte mit Basilikum Sorbet

**"Wild im Turm"**  
**Freitag den 17.09.2010**

Wildmaultäschle auf Steinpilzen

\*\*\*\*

Reh Essenz mit Brezenknödel

\*\*\*\*

Hirschrücken auf getrüffeltem Wirsinggemüse  
mit Schupfnudeln

\*\*\*\*

Holunderparfait an Apfel Chutney

**"So schmeckt das Allgäu!"**  
**Freitag den 15.10.2010**

Herbstliche Blattsalate mit heimischem Hirschschinken

\*\*\*\*

Allgäuer Käsesuppe mit Knoblauchbrot

\*\*\*\*

Bergochsenfilet in Rotwein und duftendem Bergheu pochiert  
an Bärlauchschaum mit  
Gelben Rüben und Spätzle

\*\*\*\*

Quark – Buttermilchmousse auf frischen Früchten