



Getränke

Premium-All-Inklusive
von 10.00 – 23.00 Uhr

Alkoholfreie Getränke

Selbstabholung in der Hutzenstube

- Cola, Spezi, Orangen- und Zitronenlimonade 0,2 l
- Tafelwasser (spritzig, still) 0,2 l
- Fruchtsäfte oder Fruchtschorlen (Orange, Apfel, Multivitamin) 0,2 l

Alkoholische Getränke & Heißgetränke

Selbstabholung an der Hotelbar

Bier vom Fass (Felsgold)

- Pils 0,3 l, Weißbier 0,5 l, Radler 0,3 l, Diesel 0,3 l

Weißwein, offen

- Weißwein trocken (Cerro de la Cruz, Spanien) 0,2 l
- Riesling halbtrocken (Weinkellerei Weinhaus) 0,2 l
- Müller-Thurgau lieblich (Weinkellerei Weinhaus) 0,2 l

Rotwein/Roséwein, offen

- Rotwein trocken (Cerro de la Cruz, Spanien) 0,2 l
- Roséwein trocken (Cerro de la Cruz, Spanien) 0,2 l
- Roséwein lieblich (Weinkellerei Peter Mertens) 0,2 l

Spirituosen

- Rum & Rum Mixgetränke, z. B. Rum-Cola
- Gin & Gin Mixgetränke, z. B. Gin-Tonic
- Wodka & Wodka Mixgetränke, z. B. Wodka-Orange
- Whisky & Whisky Mixgetränke, z. B. Whisky-Cola
- Weinbrand-Cola

Heißgetränke

- Espresso, doppelter Espresso, Tasse Kaffee Crema*
- Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee
- Heiße Schokolade, Glas Tee

**mit verschiedenen Aromen, wie Karamell, Haselnuss, Praline-Nuss, weiße Schokolade & Vanille*

OBERWIESENTHAL
Rathaus-hotels
DIE PREMIUM ALL IN HOTELS

OBERWIESENTHAL Hotel Keilberg
OBERWIESENTHAL Rathaus-hotel
OBERWIESENTHAL Hotel Miriquidi



SPEISEN & Getränke

für unsere Premium-All-Inklusiv Gäste

DAS
Leben
IST SCHÖN!

Speisen-Themenabende

Reichhaltiges Vitalbuffet

mit hausgebackenem Brot (z. B. Chia-Roggenbrot oder Dinkelbrot) und Brötchen vom Bäcker Neubert aus Bärenstein, Butter, frischen und marinierten Salaten der Saison, eingelegtem Gemüse und unseren hausgemachten Dressings (Honig-Senf-Dressing, Joghurt-Dressing, American-Dressing)

BBQ – BUFFET

Amerikan Grill

Zwiebelsüppchen mit Käsecroûtons
Zarte Spareribs mariniert in BBQ-Sauce
Pommes frites, Sour Cream, grüne Bohnen
Gegrilltes Rosmarinhähnchen, Kartoffelsalat

ASIATISCHES BUFFET

胃口好

Pikante asiatische Geflügelkraftbrühe
Frühlingsrollen, Crispy Seelachs aus Wildfang
Hühnerbrust in Tandoori-Joghurt-Marinade
Reisnudeln, süß-saure Sauce, Jasmin-Reis mit Scampi

BÖHMISCHES BUFFET

Dobrou chuť!

Karlsbader Kartoffelsuppe
Prager Schinkenbraten im Brotteig und Fenchelsamen
Spinatbeet, Kartoffelklöße, Entenbraten, Sauerkraut
Hausgemachte Bratwurst vom Metzgermeister Lorenz aus Kurort Oberwiesenthal

ITALIENISCHES BUFFET

Bella Italia

Italienische Knoblauchcremesuppe mit Parmesan und Croûtons
Piccata Milanese, Gnocchi in Salbeibutter
Fruchtige Tomatensauce, mediterranes Gemüse
Hausgemachte Lasagne mit Auberginen
Pizzavariationen

Typisch

ÖSTERREICHISCHES BUFFET

Wiener Suppentopf mit zartem Gemüse
Tafelspitz in Bouillon mit Wurzelgemüse und Meerrettichsauce
Rahmspinat, Kartoffelrösti, Spätzle
Schinkenfleckerl mit Lauch
Gebratenes Wels-Filet auf Meerrettichsauce

Original

RATHAUS BUFFET

Hausgemachte Soljanka mit Sauerrahm und Zitrone
Schweine-Medaillons in Steinpilzsauce
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
Butterreis, ofengebackene Kartoffelecken
Backfisch, Remouladensauce

SCHNITZEL BUFFET

I ♥ Schnitzel

Gemüsecremesuppe mit Buttercroûtons
Wienerschnitzel vom Schwein, Pommes frites, Petersilienkartoffeln
Kartoffelsalat, Jägersauce
Gedünsteter Fenchel mit Möhrengemüse
Fleischpflanzerl mit gebratenen Zwiebelringen

DESSERTS

Zu jedem Buffet servieren wir Ihnen ausgewählte Eiscremes, frische Früchte, Mascarponecreme-Variationen sowie eine Auswahl an verschiedenen Käsesorten.



Slow Food®

... ist die Gegenbewegung zu Fast Food und steht für gesunde Ernährung, Regionalität und Nachhaltigkeit. Wir beziehen unsere Speisen und Getränke deshalb vorwiegend von bewährten einheimischen Lieferanten.