

" Gasthaus  
*Odenturm*

" APERITIF

**Bayerndry / 7,90**

2cl Bio-Gin / doppel Gold Gewinner der World Spirits Award

**Sloe-Gin 7,90 ( Schlehe ) / Woid-Absinth 7,90 / Chai-Gin ( mit indischen Gewürzen)**

2cl mit Marx Tonic Wilhelm MARX Edelbrandmanufaktur Neukirchen

**Sizilianischer Bio-Zitronen- oder Bio-Blutorangen-Brand / 13,50**

2cl / mit Marx Tonic / Bio-Brand aus der Wilhelm MARX Edelbrandmanufaktur Neukirchen

**Champagner / 11**

Drappier Brut Premier Cru / 0,1

**Prosecco spumante / 4,20**

Il fresco / Villa Sandi / 0,1

mit hausgemachtem Holunderblütensirup / 4,50

mit Erdbeernektar von Seifried aus Niederösterreich / 4,80

**Lillet „vive“ oder „wildberry“ / 5,50**

**Liebl dry Gin / 8,50**

4cl / mit Tonic water

**Portwein / 4,70**

5cl / 10 Jahre alt / Tawny

**„Ingo“ / 5,50**

Ingwersirup / Prosecco / Minze / 0,2

**Pernod / 4,90**

5cl / Eiwürfel / Wasser

**Sherry medium oder trocken / 5cl 3,80**

" Alkoholfrei

**Rosenzauber / 3,90**

Prisecco von Manufaktur Jörg Geiger aus alten Obstsorten mit Gewürzen

**Rosen Limonade / 5,50**

von Fentimens aus England / 0,275

**Ginger Beer / 5,50**

von Fentimens aus England / 0,275

**hausgemachter Holunderblütensirup mit Tonic / 3,30**

**Erdbeernektar von Seifried aus Niederrösterreich mit Tonic / 4,50**

**Limonen-Ingwer-Schorle / 3,30**

Verschiedene Edelbrände finden Sie in der Dessertkarte oder direkt auf der Theke.

" Gasthaus  
*Odenturm*

" VORSPEISEN / ZWISCHENGERICHTE

Baguette/ Butter/ Aufstrich / 4.50  
Pro Person

„Das Beste“ vom Lamm aus Heinzlgrün / 12.50 🍷  
Beuscherl / Leber / marinierter Bauch

Carpaccio vom Kalbsfilet / 13,50  
Pfifferlinge / Wachtelei / Parmesan

„Panzanella“ - Tomaten-Brot-Salat / 9,90 🍷  
Bio-Gartentomaten / geröstetes Weißbrot / Büffelmozzarella / Rucola

„Ceviche“ von heimischer Forelle / 13,00 🍷  
(Familie Gebert / Haid. bei Pitzling)  
Forelle roh mariniert mit Limette + Chilli / Wassermelone

Gegrillte Calamaretti / 10.50  
Rucolasalat / Balsamico / Kirschtomaten

Crostini / 7,50  
3 Crostini in Olivenöl gebraten / Bio-Tomate / Büffelmozzarella + Bio-Zucchini / Oliven

Miltacher Bio-Ziegenkäse im Knusperteig / 11.90 🍷  
Carpaccio von Gartentomaten / Basilikumpesto

Vitello tonnato / 10,90  
Rosa Kalbstafelspitz / Thunfischsauce / Kapern

" SUPPEN

Tafelspitzbrühe / 5,50 🍷  
mit Grießnockerl


Pfifferlingcremesuppe / 6.90 🍷

Gartentomatensuppe / 5,90 🍷  
Miltacher Bio-Ziegenkäse / Estragonöl


# " Gasthaus Odenturm


## " HAUPTGERICHTE


Hüftsteak vom Angus-Weiderind / 22  
Grillgemüse / Rosmarinkartoffel / Chimichurri


Freilandhendl „Teriyaki“ / 17,50   
(Vökl Herrmann, Perlebach )  
Gemüse / geröstete Erdnüsse / Basmatireis

Schweinefilet mit Pfifferlingrahmsauce / 19,50  
hausgemachte Spätzle / gemischter Salat

Geschmorte Ragout vom Angus-Weiderind in Rotweinsauce / 17,50   
(Finkenhof Schneider, Waldmünchen )  
Hausgemachte Tagliatelle / Bio-Bohnen vom Boierhof / Pfifferlinge

Saltimbocca vom Bio-Kalb / 22,50   
(Familie Stubenrauch, Neukirchen-Balbini )  
Parmesanrisotto / Bio-Zucchini und Tomaten vom Boierhof / Pesto

Curry vom heimischen Lamm / 22,00   
( Familie Mittelmaier, Heinzlgrün)  
Geschmortes Lammragout mit orientalischen Gewürze / Quinoa / Gemüse

Roulade vom Angus-Weiderind / 16,50   
( Finkenhof Schneider, Untergrafenried)  
Kartoffelpüree / Sommergemüse

Kalbsleber / 17,50  
Kartoffelpüree / Bio-Mangold / Balsamicozwiebel

Tafelspitz vom Angus-Weiderind / 15,90  
Kartoffel- Ragout / Bohnen / Meerrettichsoße

## " WEINEMPFEHLUNG

¼ l Blanc de Noir / 7 ,00  
Weißwein aus der Spätburgunder Traube,  
Weingut Seckinger Rheinpfalz

¼ l Grüner Veltliner / 7.50  
Weißwein / Weingut Steininger Langenlois

¼ l Piluna Primitivo IGT / 8.50  
Rotwein / Weingut Castello Monaci

¼ l Lugana Famiglia Olivini / 8.80  
Gardasee

¼ l Rosé trocken, Weingut Kollwentz / 8.80  
Burgenland

¼ l Weißburgunder / 7.50  
Weißwein / Weingut Metzger Pfalz

Die besondere Weinempfehlung vom Weingut Engel-Flörsheim  
¼ l Scheurebe 8,50 €    0,75 l 24 €

" Gasthaus  
*Odenturm*

" WILD AUS HEIMISCHER JAGD 🍄  
(Chammünster und Umgebung)

Rosa gebratener Rehrücken / 26  
Cremige Polenta / Bio-Zucchini / Pfifferlingen / Heidelbeeren

Lasagne vom Reh / 16,90  
Bio-Tomaten / Büffelmozzarella / Rucola / Tomatenschaum

Frisch geschmorter Rehbraten / 17,50  
hausgemachte Spätzle / Preiselbeeren / Salat

" VEGETARISCH

Zucchini-Spaghetti / 14,50 🍄  
Gartentomaten / Büffelmozzarella / Pesto

Bio-Gemüse vom Boierhof / 14,90 🍄  
Gnocchi / Kräuterschaum

Pfifferlingsomelett / 14,50  
Frische Pfifferlinge / Schalotten / Bauernei aus Chammünster / Bratkartoffel

" FISCH

Altrandsberger Saiblingsfilet / 22 🍄  
Parmesanrisotto / Pfifferlinge / Marillen

Gegrilltes Doradenfilet / 20  
Grillgemüse / Rosmarinkartoffel / Zitronen-Olivenöl

5 Stück gegrillte Black Tiger Garnelen / 19,50  
Bunter Blattsalat von der Gärtnerei Raum / Balsamicodressing / Baguette

Gegrilltes Zanderfilet und Scampi / 21  
Hausgemachte Tagliatelle / Safransauce

Forelle aus regionaler Aufzucht / 15,50 🍄  
Familie Eiber, Pemfling-Schiltmühle  
nach „Müllerin Art“ / Kräuterbutter / Salzkartoffel / grüner Salat

" Gasthaus  
*Odenturm*

" KALB

**Kalbschnitzel / 18,50**

Champignonrahmsauce / hausgemachte Spätzle

**Gefülltes Kalbsschnitzel „Cordon Bleu“ / 18.90**

Pommes frites / Salatteller

**Wiener Schnitzel / 18.90**

aus der Kalbs-Oberschale / Bratkartoffel / Salatteller

" STEAKS

**Filetsteak „Pfeffer“ vom Weiderind**

Cognac-Pfeffersoße / Butterbohnen / Pommes frites  
ca. 190g / 26,50 ca.250g / 33

**Rumpsteak vom Weiderind**

Kräuterbutter / buntes Gemüse / Pommes frites  
ca. 200g / 23,50 ca.250g / 29

**Filetsteak vom Weiderind**

Kräuterbutter / Bohnengemüse / Bratkartoffel  
ca. 190g / 26,50 ca.250g / 33

**Rib eye Steak vom deutschen Weiderind / 25**

ca. 300g / Kräuterbutter / Bratkartoffeln

**Rindersteakstreifen / 14.90**

Blattsalate / Champignons / Balsamicodressing / Baguette

**Bunter Blattsalat / 4.90**

Hausdressing

" KLASSIKER

**Wiener Zwiebelrostbraten / 22,90**

aus der Angus-Lende geschnitten / hausgemachte Röstzwiebel / Bratkartoffel / Salatteller

**Bunte Blattsalate mit gebratenen Truthahnstreifen / 13,50**

Sprossen / Nüsse / Kerne / Baguette

**Putasteak / 13.90**

Bratkartoffel und verschiedene Salate

**Schweinefilet Gorgonzola / 12.90**

hausgemachten Nudeln / Gorgonzolasauce

**Rahmschnitzel von der Truthahnbrust / 14.50**

hausgemachten Spätzle / Gemüse

**Schweineschnitzel „Wiener Art“ / 13,50**

Pommes frites / Salatteller

**Schweinefilet / 14.50**

Champignonrahmsauce / Pommes frites

**Schweinerückensteak / 13.90**

mit Schinken und Käse überbacken / Salatteller / Bratkartoffel