

" Gasthaus
Odenturm

"APERITIF

von der Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx aus Neukirchen

Bayerndry-Bio-Gin | Sloe-Gin (Schlehe) | Chai-Gin
2cl mit Marx Tonic | 9,50 alle Gins gerne auch mit 4cl | 13,50

Sizilianische Bio-Bitter-Orange oder Bio-Bitter-Zitrone mit Marx Tonic 4cl | 13,90
Sizilianischer Bio-Zitronen-Brand oder Bio-Blutorangen-Brand mit Marx Tonic 2cl | 14,90
MARX-Wermut mit Eis und Zitrone 4cl | 8,50

Prosecco spumante extra dry 0,1 | 4,90
Il fresco von Villa Sandi
mit hausgemachtem Holunderblütensirup | 4,90
mit Erdbeernektar von Seifried, Niederösterreich | 5,90

Steininger Winzersekt – traditionelle Flaschengärung- 0,1 | 8,50
Langenlois, Wachau, Österreich

WOID N° 11 | 9,50
Hausaperitif

Negroni | 8,50
Gin | Wermut | Campari

Pernod | 5,50
5cl | Eiswürfel | Wasser

Liebl „Bavarian“ dry Gin | 9,50
4cl | mit Tonic water

Lillet „vive“ oder „wildberry“ | 6,90
Aperol Sprizz | 6,90
Limoncello Sprizz | 6,90

„Ingo“ | 6,90
Ingwersirup | Prosecco | Minze | 0,2

Sherry medium oder trocken 5cl | 4,50

Portwein 10 Jahre alt 5c | 4,90

"Alkoholfrei

Gin Tonic 0% von Obsthof Retter 6,90

Balis - Basilikum –Ingwer-Limonade von Balis 0,25l | 4,20

Bio-Rosé 0,1 | 4,50
Bio-Prisecco von Manufaktur Jörg Geiger aus alten Obstsorten mit Gewürzen

„Bio-weiß“ - „piccolo“ 0,2l aus Apfel | Quitte | Akazienblüte | 8,20
Bio-Prisecco von Manufaktur Jörg Geiger

Rosen Limonade oder Ginger Beer | 5,50
von Fentimens aus England | 0,275

Holunderblütensirup hausgemacht mit Tonic | 3,90

Erdbeer Nektar von Seifried aus Niederrösterreich mit Tonic | 4,50

Limonen-Ingwer-Schorle hausgemacht | 4,20

Flasche Mayer alkoholfrei prickelnd, Mayer am Pfarrplatz, Österreich | 45,00
Grüner Veltliner, Riesling, Weißburgunder & Welschriesling

" VORSPEISEN | ZWISCHENGERICHTE

Baguette | Butter | Aufstrich | 5,90
pro Person

Lauwarme hausgeräucherte heimische Forelle | 16,90 🍷
marinierter Spargel | Sauerrahm | Bio- Postelein vom Simml aus Kalsing

Marinierter Kalbskopf | 14,50 🍷
Kartoffelwürfel | Radieschen | Frühlingslauch

Marinierter Oktopus | 17,90
Mango | Avocado | Olivenöl

Bunter Frühlingsalat in Himbeermarinade - vegan - | 12,50 🍷
Radieschen | Apfel | Kartoffelstroh

Carpaccio vom Hirschkalb | 16,90
Fermentierte Preiselbeeren | Wachtelei | Walnüsse

Spargelsalat | 13,90 🍷
Haselnussdressing | Bauernei | Schalotten

Gegrillte Calamaretti | 12
Rucolasalat | Balsamico | Kirschtomaten

Miltacher Ziegenkäse von der Bio-Käserei Bergbauer | 14,90 🍷
im Knusperteig gebraten | Kohlrabi | Bio- Postelein | Rhabarberchutney

Teriyaki Freilandhendl mit Ingwer und Knoblauch mariniert | 13,90 🍷
Thai- Gemüse- Salat

" SUPPEN

Tafelspitzbrühe | 6,20 🍷
mit Griefßnockerl

Bärlauchcremesuppe | Croutons | 7,90 🍷
auf Wunsch mit Knuspergarnele | 10,50

Spargelcremesuppe | 8,90

" HAUPTGERICHTE

Flank- Steak vom U.S.- Weiderind | 29
Kartoffelrösti | grüner Spargel | Schalotten | Speck

Freiland-Entenbrust „Tom Kha“ | 27,50
Kokos- Curry- Zitronengras- Sud | Glasnudel | Gemüse | japanischer Reis

Geschmortes Ochsenbackerl vom Angus-Weiderind in Rotweinsauce | 23,00 🍷
Finkenhof Schneider, Waldmünchen
haugemachte Tagliatelle | Bio-Gemüse vom Simml aus Kalsing

Tafelspitz vom Angus-Weiderind | 20
Kartoffeln aus Trefling | Bohnengemüse | Meerrettichsauce

Kalbspflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat 16,50 🍷
Finkenhof Schneider , Waldmünchen

Gefülltes Kalbsschnitzel | 27
Bärlauch- Frischkäse- Füllung | Spargel- Gnocchi- Ragout

Gebratene Kalbsleberstreifen | 22
Mezze Maniche | Apfel | Balsamico | Kohlrabigemüse

Roulade vom Angus-Weiderind | 21 🍷
Finkenhof Schneider, Waldmünchen
Kartoffelpüree | Frühlingsgemüse

Saltimbocca vom Lamm | 26
Bärlauchnocken | Bio- Gemüse | Bio-Postelein vom Simml aus Kalsing

" WEINEMPFEHLUNG

¼ l Piluna Primitivo IGT | 9,50
Rotwein | Weingut Castello Monaci

¼ l Grüner Veltliner | 7,90
Weißwein | Weingut Steininger Langenlois

¼ l Weißburgunder | 7,90
Weißwein | Weingut Metzger Pfalz

¼ l Sauvignon Blanc „Winkl“ D O C | 17,00
Weingut Terlan, Südtirol 1/8 | 8,90

¼ l Rosé trocken, Weingut Milch | 8,50
Rheinhessen

¼ „Ursprung“ Weingut Schneider | 9,90
Weingut Schneider
Cuvée aus Cabernet, Merlot, Portugieser / 1/8 | 5,90

Die besondere Weinempfehlung des Weingutes Engel-Flörsheim

¼ l Scheurebe 8,70 € 0,75 l 24 €

" Gasthaus
Odenturm

WILD AUS HEIMISCHER JAGD 🍷

(Chammünster und Umgebung)

Rehragout in Rotweinsoße | 19,50
hausgemachte Tagliatelle | Bio- Gemüse vom Simml aus Kalsing

Rehbraten aus heimischer Jagd | 21,50
hausgemachte Spätzle | Preiselbeeren | Salat

VEGETARISCH

Hausgemachtes Gnocchi- Spargelragout | 18,50 🍷
Rucola | Bauernbrot- Parmesan

Parmesanrisotto mit Frühlingsgemüse | 17,90

Hausgemachte Bärlauch- Kartoffel- Maultaschen | 18,50
Braune Butter | Bergkäse | Blattsalat

FISCH

Gegrilltes Zanderfilet | 25
Kartoffelpüree | Blattspinat | Bärlauchschaum

Heimisches Saiblingsfilet im japanischen „Karaage“- Stil gebraten | 26 🍷
Fischzucht Gebert, Pemfling
Soja- Limetten- Marinade | japanischer Reis | Gemüse | Shiitake- Pilze

Heimische Forelle „Müllerin Art“ | 18,90 🍷
Familie Eiber, Schiltmühle, Pemfling
Kartoffel | Blattsalat | Kräuterbutter

5 gegrillte Black Tiger Riesengarnelen | 24,50
Bunter Blattsalat von der Gärtnerei Raum in Balsamicodressing / Baguette

" KALB

Kalbsschnitzel | 21,50

Cha

Gefülltes Kalbsschnitzel „Cordon Bleu“ | 24,50

Pommes frites | Salatteller

Wiener Schnitzel | 23,90

aus der Kalbs-Oberschale | Bratkartoffel | Salatteller

" STEAKS

Filetsteak „Pfeffer“ vom Weiderind

Cognac-Pfeffersoße | Butterbohnen | Pommes frites

ca. 190g | 32 ca.250g | 39

Rumpsteak vom Weiderind

Kräuterbutter | buntes Gemüse | Pommes frites

ca. 200g | 27,50 ca.250g | 32,50

Filetsteak vom Weiderind

Kräuterbutter | Bohnengemüse | Bratkartoffel

ca. 190g | 32 ca.250g | 39

Rib eye Steak vom deutschen Weiderind | 29,80

ca. 300g | Kräuterbutter | Bratkartoffeln

Rindersteakstreifen | 18,90

Blattsalate | Champignons | Balsamicodressing | Baguette

Bunter Blattsalat | 6,00

Hausdressing

KLASSIKER

Wiener Zwiebelrostbraten | 27,90

aus der Angus-Lende geschnitten | hausgemachte Röstzwiebel | Bratkartoffel | Salat

Bunte Blattsalate mit gebratenen Truthahnstreifen | 16,50

Sprossen | Nüsse | Kerne | Baguette

Putasteak | 17,90

Bratkartoffel | verschiedenen Salate

Schweinefilet Gorgonzola | 15,90

hausgemachte Nudeln | Gorgonzolasauce

Rahmschnitzel von der Truthahnbrust | 17,90

hausgemachte Spätzle | buntes Gemüse

Schweineschnitzel „Wiener Art“ | 17,50

Pommes frites | Salatteller

Schweinefilet | 16,50

Champignonrahmsauce | Pommes frites

Gemischter Salat | 4,50