

# " Gasthaus Odenturm

## " APERITIF

*von der Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx aus Neukirchen*

Bayerdry-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 | 8,90  
Langenlois, Wachau, Österreich

WOID N° 11 | 9,50  
Hausaperitif

Negroni | 9  
Gin | Wermut | Campari

Pernod | 5,50  
5cl | Eiswürfel | Wasser

Negroni "Sbagliato" | 10  
Prosecco | roter Wermut | Campari

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

Sherry medium oder trocken 5cl | 4,50

Portwein 10 Jahre alt 5c | 5,50

Lillet „vive“ | Lillet „wildberry“ | Aperol Sprizz | Limoncello Sprizz | Sarti Sprizz | je 7,50

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

„TurmGold“ -leichter Sommersprizz | 8,50  
Bio-Kurkuma-Likör mit Tonic und Minze

## " Alkoholfrei

Gin Tonic 0% von Obsthof Retter | 6,90

Lillet 0% „wildberry“ oder „vive“ | 7,50

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 „Tonic“ mit Erdbeernektar von Seifried aus Niederösterreich | 4,50

Limonen-Ingwer-Schorle hausgemacht | 4,20

" VORSPEISEN | ZWISCHENGERICHTE

Baguette | Butter | Aufstrich | 5,90  
pro Person

Blattsalate von der Gärtnerei Raum aus Cham | 11,90 🍷  
Radieserl | Sprossen | Gurke | Walnüsse

Sashimi vom schottischen Label Rouge Lachs | 17  
grüner Spargel | Mango | Ponzu

Carpaccio vom Rinderfilet | 16,50  
Rucola | Wachtelei | Balsamico | Parmesan

Gegrillte Calamaretti | 12  
Rucolasalat | Balsamico | Kirschtomaten

Miltacher Ziegenkäse von der Bio-Käserei Bergbauer | 14,90 🍷  
im Knusperteig gebraten | mariniertes Gemüse | Kräuter- Pesto

Tataki vom Hirschkalb | 16,50  
Aprikosen | Fenchel | Misocreme

Garnelen in Olivenöl | 14,50  
Knoblauch | Rosmarin | Chili | Baguette

Spargelsalat in Haselnussmarinade | 13,90 🍷  
Bauern- Ei | Schalotten

" SUPPEN

Tafelspitzbrühe | 6,20 🍷  
Grießnockerl

Schaumsuppe vom Kohlrabi vom Biohof Simml | 7,90 🍷  
geröstete Sonnenblumenkerne

Tom- Kha- Gai- Suppe | 7,90 🍷  
auf Wusch mit knusprigen Sesam- Hendl- Stangerl | 10,50

Gazpacho | 9,50  
mit Sashimi vom schottischen Label Rouge Lachs

" HAUPTGERICHTE

Harissa- Freilandhendl | 24 🍷

Freilandgeflügelhof Vökl, Rattenberg  
cremige Polenta | Spinat | Feta | Walnüsse

Saltimbocca vom Frischling | 27 🍷

Risotto | mediterranes Gemüse

Boeuff Bourguignon vom Ochsen | 24

Mezze Maniche - Nudeln von Mancini aus Italien | Speck | Champignons | Bohnen

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ | 23

Kartoffelpüree | hausgemachte Röstzwiebel | Apfel

Rosa gebratener Lammrücken | 26

cremige Polenta | grüne Bohnen | Artischocken | Zitronen- Salsa

Tafelspitz vom Ochsen | 22,50

Kartoffeln | Kohlrabi | Schnittlauchcrème | Meerrettich

Pflanzerl vom Angus- Weiderind | 16,50 🍷

Biohof Stubenrauch, Neukirchen- Balbini

Kartoffel- Gurken- Salat

Gegrilltes Flank- Steak vom Ochsen | 28

Rosmarinkartoffel | Grillgemüse | Kräutersalsa

" 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 Platt & Pignat | 13

Weingut Erbhof Mayr- Unterganzer, Kardaun Bozen 1/8 | 7,90

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)

Rehbraten aus heimischer Jagd | 22,50  
hausgemachte Spätzle | Preiselbeeren | Salat

Rosa gebratener Rehrücken | 36  
Topfen- Grieß- Nockerl | Kohlrabi vom Biohof Simml | Rhabarber

Canneloni vom Reh | 20  
weißer Pfefferschaum | buntes Gemüse vom Biohof Simml

“ VEGETARISCH

Spargel- Parmesan- Risotto | 18,90 🍷  
grüner & weißer Schrobenshausener Spargel | Rucola

Indisches Linsen- Gemüse- Curry | 18,90  
Garam Masala | Klebereis | Kokosmilch

Gegrilltes mediterranes Gemüse | 17,90 🍷  
cremige Polenta | Ziegenfrischkäse von der Biokäserei Bergbauer | Balsamico- Honig

“ FISCH

Heimisches Saiblings Filet „Teriyaki“ – Familie Gebert, Stamsried | 28 🍷  
Japanischer Reis | Pak Choi | Aprikosen

Filet vom Wildfang- Kabeljau in Holunderblütensud | 29  
Hausgemachte Gnocchi | Blattspinat

Gegrillter Oktopus & Scampi | 30  
Spaghettini | mediterranes Grillgemüse | Krustentier- Schaum

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

" Gasthaus  
*Odenturm*

" KALB

Kalbsschnitzel | 22,90  
Champignonrahmsauce | hausgemachte Spätzle

Gefülltes Kalbsschnitzel „Cordon Bleu“ | 25,90  
Pommes frites | Salatteller

Wiener Schnitzel | 24,90  
aus der Kalbs-Oberschale | Bratkartoffel | Salatteller

" STEAKS

Filetsteak „Pfeffer“ vom Angus-Weiderind Cognac-Pfeffersoße   Butterbohnen   Pommes frites ca. 190g   33 ca.250g   39,90	Rumpsteak vom Angus-Weiderind Kräuterbutter   buntes Gemüse   Pommes frites ca. 220g   31 ca.270g   35
Filetsteak vom Angus-Weiderind Kräuterbutter   Bohnengemüse   Bratkartoffel ca. 190g   33 ca.250g   39,90	Rib eye Steak vom deutschen Weiderind   32 ca. 300g   Kräuterbutter   Bratkartoffeln
Bunter Blattsalat   6 Hausdressing	Rindersteakstreifen   18,90 Blattsalate   Champignons   Balsamicodressing   Baguette

" KLASSIKER

Wiener Zwiebelrostbraten | 28,90  
aus der Angus-Lende geschnitten | hausgemachte Röstzwiebel | Bratkartoffel | Salat

Bunte Blattsalate mit gebratenen Truthahnstreifen 🍷 | 17,50  
Truthahnbrust von Familie Haberzeth aus Roding  
Sprossen | Nüsse | Kerne | Baguette

Puŕsteak | 17,90  
Bratkartoffel | verschiedenen Salate

Schweinefilet Gorgonzola | 15,90  
hausgemachte Nudeln | Gorgonzolasauce

Rahmschnitzel von der Truthahnbrust 🍷 | 18,90  
Truthahnbrust von Familie Haberzeth aus Roding  
hausgemachte Spätzle | buntes Gemüse 🍷

Schweineschnitzel „Wiener Art“ | 18,50  
Pommes frites | Salatteller

Schweinefilet | 16,50  
Champignonrahmsauce | Pommes frites

Gemischter Salat | 4,50