

" 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 | 8,90
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 | 12,90 🍷
Senfdressing | Pfifferlinge | Bauernei | Croutons

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

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

Hausgemachter Hummus | 13,90 🍷
Grüner Spargel | Feta | Zatar- Aprikosen

Gegrillte Calamaretti | 12
Rucolasalat | Balsamico | Kirschtomaten

Kalbstafelspitz in Haselnussmarinade
Pfifferlinge | Frühlingslauch vom Biohof Simml aus Kalsing 🍷

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

" 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

Urlaub von Dienstag, 04. – einschließlich Samstag, 08. August 2026

" 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 | 32

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 Grüner Veltliner Smaragd "Phönix" | 12,50

Ried Buschenberg | Weißenkirchen | Wachau | 12,5% Vol

¼ l Rosé trocken, Weingut Milch | 8,50

Rheinhessen

¼ „Ursprung“ Weingut Schneider | 9,90

Weingut Schneider

Cuvée aus Cabernet, Merlot, Portugieser / ⅓ | 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
Kartoffel- Schnecke | Kohlrabi vom Biohof Simml | Pfifferlinge

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

“ VEGETARISCH

Ricotta- Zitronen- Ravioli | 19,50 🍷
Pfifferlinge | Rucola | weißer Tomatenschaum

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

Filetsteak vom Angus-Weiderind

Kräuterbutter | Bohnengemüse | Bratkartoffel

ca. 190g | 33 ca.250g | 39,90

Bunter Blattsalat | 6

Hausdressing

Rumpsteak vom Angus-Weiderind

Kräuterbutter | buntes Gemüse | Pommes frites

ca. 220g | 31 ca.270g | 35

Rib eye Steak vom deutschen Weiderind | 32

ca. 300g | Kräuterbutter | Bratkartoffeln

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

Putsteak | 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