

# " 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 Marillennektar 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 5cl | 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

Marillen „Tonic“ mit Marillennektar 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

Ceviche von der heimischen Forelle - Familie Gebert, Stamsried | 16,50 🍷  
Mango | Avocado

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

Panzanella | 13,50  
Geröstetes Weißbrot | Tomaten | Büffelmozzarella | Rucola | Basilikum

3erlei vom neuen holländischen Matjes | 16,90  
Hausfrauen Art | Tatar | Bohnen + Speck

Gegrillte Calamaretti | 12  
Rucolasalat | Balsamico | Kirschtomaten

Kalbstafelspitz in Haselnussmarinade | 15,50  
Pfifferlinge | Frühlingslauch vom Biohof Simml aus Kalsing 🍷

Miltacher Ziegenkäse von der Bio-Käserei Bergbauer | 14,90 🍷  
im Knusperteig gebraten | marinierte Zucchini vom Biohof Simml | Gartentomate | Aprikose

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

## " SUPPEN

Tafelspitzbrühe | 6,20 🍷  
Grießnockerl

Suppe von der Gartentomate | 7,90 🍷  
Basilikum- Pesto

Tom- Kha- Gai- Suppe | 7,90  
auf Wusch mit knusprigen Sesam- Hendl- Stangerl | 9,50

## " HAUPTGERICHTE

Rosa gebratene, orientalische Entenbrust | 27  
Gewürzöl | Cous- Cous | Gemüse vom Biohof Simml

Gefülltes Kalbsschnitzel | 28  
Bergkäse, Tomaten + Salbei | Risotto | mediterranes Gemüse

Kalbsrahmgulasch | 24  
hausgemachte Gnocchi | Pfifferlinge | buntes Gemüse vom Biohof Simml aus Kalsing 🍷

Gebratene Kalbsleber | 23  
Kartoffelpüree | Balsamico- Zwiebeln | Spinat

Rosa gebratener Lammnüschchen | 32  
cremige Polenta | Bohnen vom Biohof Simml | Artischocken | Zitronen- Salsa

Tafelspitz vom Ochsen | 22,50  
Kartoffeln | Kohlrabi | Schnittlauchschaum | Meerrettich

Pflanzerl vom Angus- Weiderind | 16,50 🍷  
Biohof Stubenrauch, Neukirchen- Balbini  
Kartoffel- Gurken- Salat

Gegrilltes US- Hüft- Steak mit Kaffee- Kruste | 27  
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

Die besondere Weinempfehlung des Weingutes Engel-Flörsheim  
¼ l Scheurebe 8,70 €    0,75 l 24 €

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

# " Gasthaus *Odenturm*

## " WILD AUS HEIMISCHER JAGD 🍄 (Chammünster und Umgebung)

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

Rosa gebratener Rehrücken | 36  
Kartoffel- Hefe- Savarin | Kohlrabi vom Biohof Simml | Pfifferlinge

Chili vom Reh | 19,80  
hausgemachte Tagliatelle | grüne Bohnen | Parmesan

## " VEGETARISCH

Zucchini- Spaghetti vom Biohof Simml | 18,90 🍄  
Sizilianische Auberginen | Büffelmozzarella | weißer Tomatenschaum

Parmesanrisotto mit Pfifferlingen | 19,50  
Lauch | geröstete Sonnenblumenkerne

Gegrillter Romana- Salat vom Biohof Simml | 18,50 🍄  
cremige Polenta | Heumilch- Brie | Aprikose | Gewürzöl

## " FISCH

Heimisches Saiblings Filet– Familie Gebert, Stamsried | 28 🍄  
hausgemachte Gnocchi | Pfifferlinge | Aprikosen | Gartentomate

Neuer holländischer Matjes „Hausfrauen Art“ | 18,90  
Salzkartoffeln | Sauerrahm | Gurke | Apfel | Schalotte

Filet vom Wildfang- Kabeljau | 30  
Zucchini- Spaghetti | sizilianische Auberginen | weißer Tomatenschaum

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

**Unsere Küche freut sich auf Ihre Bestellung bis 20:30 Uhr!**

# " 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-Pfeffersauce | 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

Puŕtasteak | 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