

" 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

Ceviche von der heimischen Forelle - Familie Gebert, Stamsried | 16,50 🍷
Wassermelone | Garten-Gurke

Carpaccio vom heimischen Kalb | 16,90 🍷
Rucola | Pfifferlinge | Balsamico

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

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

Gegrillte Calamaretti | 12
Rucolasalat | Balsamico | Kirschtomaten

Tatar vom Angus-Rinderfilet | 17,50
Senfcreme | Wachtelei

Crostini mit heimischen Gartentomaten | Basilikum | Büffelmozzarella | 8,90 🍷

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

" SUPPEN

Tafelspitzbrühe | 6,20 🍷
Grießnockerl

Suppe von der Gartentomate | 7,90 🍷
Basilikum- Pesto
auf Wusch mit gegrillter Garnele | 10,90

Pfifferlingcremesuppe | 8,90

" Gasthaus Odenturm

" HAUPTGERICHTE

Rosa gebratene Entenbrust | 27

Kokos- Curry- Schaum | Cous- Cous | gegrillte Ananas | Mangold vom Biohof Simml aus Kalsing 🍷

Ungarisches Gulasch vom Weiderind | 22 🍷

Biohof Stubenrauch, Neukirchen- Balbini

Conchiglione – italienische Muschelnudeln | Blattsalat

2erlei vom heimischen Kalb | 32 🍷

Geschmorte Schulter + rosa gebratenes Filet | cremige Polenta | Pfifferlinge | Zucchini vom Biohof Simml

Kotelett vom iberischen Eichelschwein | 27

Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse | Kräutersalsa

Roulade vom Angus- Rind | 22,50 🍷

Finkenhof Schneider, Untergrafenried

Kartoffel- Püree | buntes Gemüse vom Biohof Simml aus Kalsing 🍷

Gebratene Kalbsleber | 23

Kartoffel- Püree | Balsamico- Zwiebeln | Mangold vom Biohof Simml aus Kalsing 🍷

Backhendl in der Kürbiskernpanade | 18,90 🍷

Freilandgeflügelhof Vökl, Rattenberg

Kartoffel- Gurken- Salat

Rosa gebratene Lammhüfte | 28

Dukkah – orientalische Gewürzmischung | Cous- Cous | Schmorpaprika | Artischocke

" 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

von Ernst Hunger

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 / ½ | 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- Hefe- Savarin | Kohlrabi vom Biohof Simml | Pfifferlinge

Pflanzerl vom Reh | 19,90
Kartoffelpüree | Rahmpfifferlinge

" VEGETARISCH

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

Pfifferlings-Omelett mit Bauernei 🍄 | 18,90
Schalotten | Petersilie | Bratkartoffel | Blattsalat

Basilikum- Risotto | 18,50
Grillgemüse | Rucola

" FISCH

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

Gegrilltes Doradenfilet in Romesco- Sauce | 28
Zucchini- Spaghetti vom Biohof Simml | geschmorter Lauch vom Biohof Simml 🍄

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

5 Stück gegrillte Black Tiger Garnelen | 25,90
Bunte Blattsalat | Balsamico- Dressing | Baguette

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

" KALB

Kalbsschnitzel | 22,90

Champignonrahmsauce | hausgemachte Spätzle

Gefülltes Kalbsschnitzel „Cordon Bleu“ | 25,90

Pommes frites | Salatteller

Wiener Schnitzel | 24,90

aus der 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 | 6,50

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 | 19,50

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