

# " 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 🍷  
Granola | Pfifferlinge | Apfel

Sashimi vom schottischen Label- Rouge- Lachs | 17  
Ponzu | Shiso- Crème | Birne

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 | Gartentomaten- Carpaccio | Zwetschge

Gegrillte Calamaretti | 12  
Rucolasalat | Balsamico | Kirschtomaten

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

Marinierter Oktopus | 17,90  
Avocado | Tomate

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

## " SUPPEN

Tafelspitzbrühe | 6,20 🍷  
Grießnockerl

Pfifferlingcremesuppe | 8,90

Schaumsuppe vom Basilikum | 7,90  
auf Wusch mit gegrillter Garnele | 10,90

Abgeschmolzene Brotsuppe | 6,20

# " 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 Ochsen | 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 | Spitzkohl vom Biohof Simml aus Kalsing 🌱

Backhendl in der Kürbiskernpanade | 18,90 🌱

Freilandgeflügelhof Völkl, Rattenberg

Kartoffel- Gurken- Salat

Rosa gebratene Lammhüfte | 28

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

T- Bone- Steak vom heimischen Ochsen für 2 Pers. | ab 65 – 79 - je nach Gewicht ca. 700g – 850g

Kräuterbutter | Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse

## " 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 gebratene Nüsschen vom Sika- Hirschkalb | 28  
Grieß- Knödel | Kohlrabi vom Biohof Simml | Pfifferlinge

Pflanzerl vom Reh | 19,90  
Kartoffelpüree | Rahmpfifferlinge

## " VEGETARISCH

Shakshuka mit Bauernei | 18,50  
Tomaten vom Biohof Simml 🍄 | Cous- Cous | Joghurt

Gorgonzola- Ravioli | 18,90  
Birne | Mangold vom Biohof Simml 🍄 | geröstete Sonnenblumenkerne

Pfifferling- Risotto | 19,50  
Parmesan | Rucola

## " FISCH

Heimisches Filet vom Arapaima Bavaria (Barsch-Art) | 36 🍄  
*Fischzucht Ben Burger & Dominik Schmaderer, Chammünster*  
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, Schiltlmühle, 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