

" 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 Lachs | 17
Ponzu | Shiso- Crème | Birne | Gurke

Rote- Bete- Tatar | 13,90
Biohof Simml 🍷 | Buttermilch- Espuma | Schwarzbrotbrösel

3erlei vom heimischen Weidelamm | 15,90 🍷
Johannes Schneider, Untergrafenried
Gebackene Praliné, Leber + rosa gebraten |

Miltacher Ziegenkäse von der Bio-Käserei Bergbauer | 14,90 🍷
im Knusperteig gebraten | Gartentomaten- Carpaccio | Zwetschghe

Gegrillte Calamaretti | 12
Rucolasalat | Balsamico | Kirschtomaten

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

Marinierter Oktopus | 17,90
Avocado | Tomate | Rosmarin | Olivenöl

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

" SUPPEN

Tafelspitzbrühe | 6,20 🍷
Grießnockerl

Hokkaido- Kürbis- Curry- Kokos- Suppe | 7,90
auf Wunsch mit Knuspergarnele | 10,90

Schaumsuppe vom Basilikum | 7,90

Abgeschmolzene Brotsuppe | 6,20 🍷

" HAUPTGERICHTE

Entenbrust „Teriyaki“ | 27

Teriyakisoße | japanischer Reis | gegrillte Ananas | Pak Choi vom Biohof Simml, Kalsing 🍷

Hot Pot vom Weiderind | 25 🍷

Biohof Stubenrauch, Neukirchen- Balbini

Thai-Curry + Kokosmilch | Cous- Cous | Gemüse

Roulade vom Angus- Rind | 22,50 🍷

Finkenhof Schneider, Untergrafenried

Kartoffel- Püree | Wirsing 🍷

Gefülltes Kalbsschnitzel | 28

Taleggio & Südtiroler Speck | Parmesan- Risotto | mediterranes Gemüse

2erlei vom heimischen Ochsen | 32 🍷

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

Gebratene Kalbsleber | 23

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

Pflanzerl vom heimischen Kalb | 17,50 🍷

Kartoffel- Gurken- Salat

Rosa gebratene Lammnüsschen | 28

Dukkah – orientalische Gewürzmischung | cremige Polenta | mediterranes Gemüse

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 Steinger 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
Selleriepüree vom Biohof Simml 🍄 | Mangold vom Biohof Simml 🍄 | Pfifferlinge | Birne

" VEGETARISCH

Geschmorte Rote- Bete vom Biohof Simml 18,50
Zwetschge | cremige Polenta | Kräutersalsa

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

Hausgemachte Gnocchi | 19,50
Pfifferlinge | Parmesanschaum | Pesto

" FISCH

Filet vom Wildfang- Kabeljau | 32
Thai- Curry- Schaum | japanischer Reis | Pak Choi vom Biohof Simml 🍄 | Kokos- Mandel- Crumble

Filet vom heimischen Saibling | 28
Estragon- Schaum | hausgemachte Gnocchi | Fenchel vom Biohof Simml 🍄 | Pfifferlinge

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

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