" 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 Marillenektar von Seifried, Niederösterreich | 5,90

Steininger Winzersekt – traditionelle Flaschengärung- 0,1 | 8,90
Langenlois, Wachau, Österreich

WOID N° 11 | 9,50
Hausaperitif

Pernod | 5,50
5cl | Eiswürfel | Wasser

Liebl „Bavarian" dry Gin | 9,50
4cl | mit Tonic water

Negroni | 9
Gin | Wermut | Campari

Negroni "Sbagliato"| 10
Prosecco | roter Wermut | Campari

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" | 8,50
Bio-Kurkuma-Likör mit Tonic und Minze

" Alkoholfrei

Organic Shrub RHEA, Obsthof Retter – sweet&sour & spicy&bitter- Noten | 6,90

Tanqueray 0,0% - Gin mit Tonic Water | 6,90

Lillet 0% „wildberry" oder „vive" | 7,50

Balis - Basilikum –Ingwer-Limonade von Balis 0,25l | 4,50

Bio-Rosé 0,1 | 4,70
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 | 4,50

Gasthaus
Odenturm

VORSPEISEN | ZWISCHENGERICHTE

Baguette | Butter | Aufstrich | 5,90
pro Person

Feldsalat vom heimischen Biohof in Kernölmarinade | 11,50
Marone | Quitte | Bauernbrotcroutons

Tataki vom Thunfisch | 17
Ponzu | Shiso- Crème | Chinakohl | Mandarine

Gebackenes Kürbistatar | 13,90
Biohof Simml | Apfel |Sellerie | Walnuß | Sauerrahm

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

Miltacher Ziegenkäse von der Bio-Käserei Bergbauer | 14,90
im Knusperteig gebraten | Chicorée | Orangenmarinade

Gegrillte Calamaretti | 12
Rucolasalat | Balsamico | Kirschtomaten

Terrine vom heimischen Reh | 15,90
Marinierter Kürbis | Haselnuß | Cranberries

3erlei von der Gänseleber | 14,90
Gebraten | Terrine | Creme brûlée

Kokos- Knuspergarnele | 15,90
Asiatischer Glasnudelsalat | geröstete Erdnüsse

„Trüffelnudeln" – hausgemachte Tagliatelle mit Wintertrüffel
Vorspeise | 19 oder Hauptgang | 28

SUPPEN

Tafelspitzbrühe | 6,20
Grießnockerl

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis vom Biohof Simml | 7,90
Kernöl | Kürbiskerne
auf Wunsch mit Gewürz-Knuspergarnele | 10,90

Maronencremesuppe mit Quittenragout | 7,90
mit gebratener Blutwurst | 9,90

Das Weihnachtsgeschenk!
Magic Dinner Show am Mittwoch, 17.03.2027 | 4- Gänge- Menü mit Magier | 129€
24./25.12. geschlossen | Urlaub 21.02. – 28.02.2026

Gasthaus
Odenturm

HAUPTGERICHTE

Entenbrust rosa gebraten | 27
Kürbispüree | Wirsing vom Biohof Simml | Maronen

Lendensteak vom Angus-Weiderind | 32
Kartoffel-Dutsch | geschmorte Petersilienwurzel | Rotweinjus | Kaffee- Petersilien- Salsa

Tafelspitz vom bayerischen Ochsen | 22,50
Kartoffelragout | Wirsing vom Biohof Simml | Meerrettichsoße

Knusprig gebratene Gänsebrust in Naturjus | 29,90
Reiberknödel | Blaukraut

Geschmortes Ochsenbackerl in Rotweinsoße | 25
hausgemachte Tagliatelle | Gemüse vom Biohof Simml

Orientalisches Ragout vom heimischen Lamm | 29
Johannes Schneider, Untergrafenried
Gemüse | orientalische Gewürze | Naan-Brot | Cous-Cous?

Gebratene Kalbsleber | 23
Püree vom Bio-Sellerie | Schwarwurzel | Röstzwiebel

Pflanzerl vom heimischen Weiderind vom Biohof Stubenrauch | 16,50
Kartoffel- Endivien-Salat

WEINEMPFEHLUNG

¼ l Piluna Primitivo IGT | 9,50
Rotwein | Weingut Castello Monaci

¼ l Grüner Veltliner Smaragd "Phönix" | 12,50
von Ernst Hunger
Ried Buschenberg | Weißenkirchen | Wachau | 12,5% Vol

¼ l Grüner Veltliner | 7.90
Weißwein | Weingut Steininger Langenlois

¼ l Rosé trocken, Weingut Milch | 8,50
Rheinhessen

¼ l Weißburgunder | 7.90
Weißwein | Weingut Metzger Pfalz

¼ „Ursprung" Weingut Schneider | 9,90
Weingut Schneider
Cuvée aus Cabernet, Merlot, Portugieser / ⅛ | 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 | 23
hausgemachte Spätzle | Preiselbeeren | Salat

Rosa gebratener Rehrücken | 36
Risotto mit Kaminwurzen | Schwarzkohl vom Biohof Simml | Kaffee Petersilien- Salsa

Ragout vom heimischen Reh | 19,80
Orecchiette | Gemüse | Maronen | Schokolade

VEGETARISCH

Veganes Linsen-Gemüse-Curry 18,90
Gemüse vom Biohof Simml | Falafel |Kokos- Schaum

Hausgemachte Spinatknödel | 18,90
Blaukraut | braune Butter | Bergkäse

Rote-Bete-Risotto | 19,50
Schwarzkohl vom Biohof Simml| Birne | Walnuß

FISCH

Heimisches Saiblingsfilet von Familie Gebert aus Stamsried |28
Gnocchi | Kürbis vom Biohof Simml| Chicorée | Butterschaum

Gegrilltes Adlerfischfilet | 30
Rote-Bete-Risotto | Schwarzwurzel vom Biohof Simml| Safran- Orangenschaum

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

Gebackenes grätenfreies Karpfenfilet von Familie Gebert aus Stamsried | 19,80
Kartoffel-Endivien-Salat

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

Gasthaus
Odenturm

KALB

Gebratenes Kalbsschnitzel | 22,90
Champignonrahmsoße | 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-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 | 6,90
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 | Balsamico Dressing | Baguette

KLASSIKER

Wiener Zwiebelrostbraten | 29,50
aus der Angus-Lende geschnitten | hausgemachte Röstzwiebel | Bratkartoffel | Salat

Bunte Blattsalate mit gebratenen Truthahnstreifen | 17,90
Truthahnbrust von Familie Haberzeth aus Roding
Sprossen | Nüsse | Kerne | Baguette

Pußtasteak | 18,50
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 | 4,90