

" Gasthaus
Odenturm

" APERITIF

Bayerdry / 7,90

2cl Bio-Gin / doppel Gold Gewinner der World Spirits Award

Sloe-Gin 7,90 (Schlehe) / Woid-Absinth 7,90 / Chai-Gin (mit indischen Gewürzen)

2cl mit Marx Tonic Wilhelm MARX Edelbrandmanufaktur Neukirchen

Sizilianischer Bio-Zitronen- oder Bio-Blutorangen-Brand / 13,50

2cl / mit Marx Tonic / Bio-Brand aus der Wilhelm MARX Edelbrandmanufaktur Neukirchen

Champagner rosé / 11

Herbrat Brut Premier Cru / 0,1

Prosecco spumante / 4,20

Il fresco / Villa Sandi / 0,1

mit hausgemachtem Holunderblütensirup / 4,50

Würzgarten Wermut / 5,90

5cl / Dr. Loosen / Mosel

Sherry medium oder trocken / 5cl 3,80

Liebl dry Gin / 8,50

4cl / mit Tonic water

Portwein / 4,70

5cl / 10 Jahre alt / Tawny

„Ingo“ / 5,50

Ingwersirup / Prosecco / Minze / 0,2

Pernod / 4,90

5cl / Eiwürfel / Wasser

Lillet „vive“ oder „wildberry“ / 5,50

" Alkoholfrei

Rosenzauber / 3,90

Prisecco von Manufaktur Jörg Geiger aus alten Obstsorten mit Gewürzen

Rosen Limonade / 5,50

von Fentimens aus England / 0,275

Ginger Beer / 5,50

von Fentimens aus England / 0,275

hausgemachter Holunderblütensirup mit Tonic / 3,30

Limonen-Ingwer-Schorle / 3,30

Verschiedene Edelbrände finden Sie in der Dessertkarte oder direkt auf der Theke.

" Gasthaus
Odenturm

" VORSPEISEN / ZWISCHENGERICHTE

Baguette/ Butter/ Aufstrich / 4.50
Pro Person

Altrandsberger Saibling in Holunderblütenmarinade 13,00 🍷
In Holunderblütenöl confierter Saibling / Avocado

Spargelsalat / 9,90 🍷
Frischer Gäubodenspargel / Haselnußmarinade / Schalotten

Miltacher Bio-Ziegenkäse im Knusperteig / 11.90 🍷
Melone / Bio-Zuckerschoten vom Boierhof

Freiland-Hendl „Teriyaki“ / 9,50
Gebackenes ausgelöstes Hendl in Knoblauch-Ingwer-Marinade / Asiatischer Glasnudelsalat / Sesam

Carpaccio vom Rinderfilet / 12,90
Rucola / Balsamico / Wachtelei / Parmesan

Bunter Blattsalat von der Gärtnerei Raum –vegan–/ 9.50 🍷
Pflifferlingen / Kräuter-Croutons / Bio-Gurken vom Boierhof / Garten-Tomaten

Gegrillte Calamaretti / 10.50
Rucolasalat / Balsamico / Kirschtomaten

Büffelmozzarella / 10,50
Mariniertes Gartengemüse / Olivenöl /

3erlei vom frischen holländischen Matjes / 13,50
Tatar / Sauerrahm / Speck

Hausgemachter Pressack / 8,50 🍷
Mariniert mit Kernöl / rote Zwiebel / Radieserl

" SUPPEN

Tafelspitzbrühe / 5,20 🍷
mit Grießnockerl

Erbsen-Pfefferminz-Schaumsuppe / 5.90 🍷

Indische Karotten-Kokosmilch-Suppe (leicht scharf) / 5,90 🍷
mit gebackener Knuspergarnele / 7.90

" Gasthaus Odenturm

" HAUPTGERICHTE

2erlei Kalb / 23

Geschmort und rosa gebratene Lende / Pfifferlinge / Gnocchi / Aprikosen

Entenbrust mit Sesam-Honig-Kruste / 21

(Freilandgeflügel Lugeder, Pleiskirchen)

Bio-Mangold / Shiitake / geröstete Erdnüsse / Basmatireis

Geschmorte Wade vom Angus-Weiderind/ 16,90 🍷

(Finkenhof Schneider, Waldmünchen)

Cremige Polenta / Gemüseragout / Rotweinsosse

Flanksteak vom US-Beef ca 220g / 25

„USDA choice“ / Süßkartoffelpommes / Maiskolben / BBQ-Sauce

Freiland-Backhendl in Kürbiskernpanade / 15,90 🍷

(Hermann Vökl, Perlebach)

mit Kartoffel-Gurken-Salat / Remouladensauce

Gefülltes Kalbsschnitzel / 19,50

mit Taleggio und Südtiroler Speck / Parmesanrisotto / gebratener grüner Bio-Spargel vom Boierhof

Hot-Pot vom Bio-Weiderind / 17,90 🍷

(Oberpfälzer Spezialitäten, Neukirchen-Balbini)

Thai-Curry-Kokosmilch / Gemüse / Cous Cous

Kalbsleber / 17,50

Kartoffelpüree / Bio-Mangold / Bio-Rhabarber vom Boierhof

Tafelspitz vom Angus-Weiderind / 15,90

Kartoffel- Ragout / Bohnen / Meerrettich / Apfel / Speck

" WEINEMPFEHLUNG

¼ l Blanc de Noir / 7 ,00

Weißwein aus der Spätburgunder Traube,
Weingut Marius Meyer Rheinpfalz

¼ l Grüner Veltliner / 7.50

Weißwein / Weingut Steininger Langenlois

¼ l Piluna Primitivo IGT / 8.50

Rotwein / Weingut Castello Monaci

¼ l Lugana Famiglia Olivini / 8.80

Gardasee

¼ l Rosé trocken, Weingut Kollwentz / 8.80

Burgenland

¼ l Weißburgunder / 7.50

Weißwein / Weingut Metzger Pfalz

Die besondere Weinempfehlung vom Weingut Engel-Flörsheim

¼ l Scheurebe 8,50 € 0,75 l 24 €

" Gasthaus Odenturm

" WILD AUS HEIMISCHER JAGD (Chammünster und Umgebung)


Rosa gebratener Rehrücken / 26
Bio-Mangold / gebackene Polenta / Pfifferlingen


Mediterranes Rehchilli / 15,90
Hausgemachte Tagliatelle / Gemüse / Parmesan / Rosmarin

Frisch geschmorter Rehbraten / 16.90
hausgemachte Spätzle / Preiselbeeren / Salat

" VEGETARISCH

Taleggio-Risotto / 14,50 
Bio-Mangold / Bio-Zuckerschoten vom Boierhof

Bio-Blumenkohl vom Boierhof / 14,50 
Polentacreme / Kräuterpesto / Parmesanschaum

Kartoffel-Bio-Gemüse-Ragout / 13,90 
Grillkartoffel / buntes Sommergemüse vom Boierhof / rote Mojosauce


" FISCH

Altrandsberger Saiblingsfilet / 22 
Hausgemachte Gnocchi / Pfifferlinge / Blumenkohl / Aprikosen

Gegrilltes Wolfsbarschfilet / 23
Krustentierisotto / Bio-Fenchel + Bio-Zuckerschoten vom Boierhof

5 Stück gegrillte Black Tiger Garnelen / 19,50
Bunter Blattsalat von der Gärtnerei Raum / Balsamicodressing / Baguette

Gegrilltes Zanderfilet und Scampi / 21
Parmesanriotto / Safransauce

Forelle aus regionaler Aufzucht / 15,50 
Familie Eiber, Pemfling-Schiltmühle
nach „Müllerin Art“ /Kräuterbutter /Salzkartoffel / grüner Salat

" Gasthaus
Odenturm

" KALB

Kalbschnitzel / 17.90

Champignonrahmsauce / hausgemachte Spätzle

Gefülltes Kalbsschnitzel „Cordon Bleu“ / 18.90

Pommes frites / Salatteller

Wiener Schnitzel / 18.90

aus der Kalbs-Oberschale / Bratkartoffel / Salatteller

" STEAKS

Filetsteak „Pfeffer“ vom Weiderind

Cognac-Pfeffersoße / Butterbohnen / Pommes frites
ca. 190g / 26,50 ca.250g / 32

Rumpsteak vom Weiderind

Kräuterbutter / buntes Gemüse / Pommes frites
ca. 200g / 23,50 ca.250g / 29

Filetsteak vom Weiderind

Kräuterbutter / Bohnengemüse / Bratkartoffel
ca. 190g / 26,50 ca.250g / 32

Rib eye Steak vom deutschen Weiderind / 25

ca. 300g / Kräuterbutter / Bratkartoffeln

Rindersteakstreifen / 14.90

Blattsalate / Champignons / Balsamicodressing / Baguette

Bunter Blattsalat / 4.90

Hausdressing

" KLASSIKER

Wiener Zwiebelrostbraten / 22,50

aus der Angus-Lende geschnitten / hausgemachte Röstzwiebel / Bratkartoffel / Salatteller

Bunte Blattsalate mit gebratenen Truthahnstreifen / 13,50

Sprossen / Nüsse / Kerne / Baguette

Putasteak / 13.90

Bratkartoffel und verschiedene Salate

Schweinefilet Gorgonzola / 12.90

hausgemachten Nudeln / Gorgonzolasauce

Rahmschnitzel von der Truthahnbrust / 14.50

hausgemachten Spätzle / Gemüse

Schweineschnitzel „Wiener Art“ / 13,50

Pommes frites / Salatteller

Schweinefilet / 14.50

Champignonrahmsauce / Pommes frites

Schweinerückensteak / 12.90

mit Schinken und Käse überbacken / Salatteller / Bratkartoffel