

Speisenkarte zum Abholen von **Mittwoch bis Samstag**

Mittwoch +Donnerstag nur von 17.30-20.30 Fr / Sa 11-13.30 Uhr & 17.30 bis 20.30 Uhr

Sonntagmittag 11-14.00 von der Sonntagskarte

Telefon 09971 89270 Wir freuen uns auf eure Bestellung

Vorspeisen

Tatar vom Kalbsfilet / Avocado / Sauerrahm	12,90
Thunfisch im Sesammantel / Fenchel-Orangen-Salat	12,50
Rosa Angus-Roastbeef (Finkenhof, Waldmünchen) / Bohnensalat / Kräutercreme	10,50
Kokos-Knuspergarnelen / asiatischer Glasnudelsalat	11,00
Gegrillte Calamaretti mit Rucolasalat, Kirschtomaten, Balsamico	9,00
Miltacher Bio-Ziegenkäse im Knusperteig / mariniertes Preiselbeer-Blaukraut	9,80
Kleine Portion Gansjung mit Baguette	4,50

Hauptgerichte

Huftsteak vom Angus-Rind /Kaffeekruste / Speck-Bohnen / Rosmarinkartoffel	16,50
200g Filetsteak vom Angus-Rind / Cognac-Pfeffersoße / Bohnen / Pommes	22,50
Orientalisches Rehcurrey / Couscous / Gemüse	15,50
Pußtasteak mit Bratkartoffel und verschiedenen Salaten	12,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffel / gem. Salat	11,50
Gefülltes Kalbsschnitzel mit Taleggio und Parmaschinken / Risotto / Spinat	17,50
Cordon bleu vom Kalb mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffel / Salat	16,50
Puten-Rahmschnitzel / hausgemachte Spätzle / Gemüse	12,90
Heimische Angus-Wade in Tomaten-Rotwein-Soße / Gemüse / Tagliatelle	15,50
Freiland-Maishähnchenbrust „Teriyaki“ / Basmatireis / Gemüse	15,00
Angus-Tafelspitz mit Meerrettichsoße / Salzkartoffel / Rahmwirsing	12,90
Pflanzerl vom Angus-Weiderind (Finkenhof, Waldmünchen) / Kartoffelpüree / Wirsing	11,50
Rosa gebratener Rehrücken / Selleriepüree / Rosenkohl / Apfel	23,00
Wiener Zwiebelrostbraten – aus der Lende – mit Bratkartoffel und Salat	19,50
Rehrbraten aus heimischer Jagd mit Spätzle / Preiselbeeren / Salat	15,50
Gebratene Kalbsleber / Kartoffelpüree / Bio-Schwarzwurzeln vom Boierhof	15,50

Fisch

Faröer Lachswürfel / hausgemachte Tagliatelle / Hummersauce	14,50
Gebackenes Kabeljaufilet / Kartoffel-Gurken-Salat / Remouladensauce	13,50
Heimisches Saiblingsfilet / Gnocchi / Boierhofgemüse/ Orangenschaum	19,00
Gegrillte Seezunge / Blattspinat / Butterkartoffel	24,00

Vegetarisch

Kürbis-Risotto mit Boierhofkürbis / gebrannte Mandeln	12,00
Ricotta-Ravioli / Blattspinat / Äpfel / Walnüsse	11,50
Veganes Thai-Bio-Gemüse-Curry / Zitronengras und Kokosmilch / Basmatireis	10,00

Salate als Hauptgang

Salat mit Putenstreifen 11 € / Salat mit Rindersteakstreifen 13 € / Salat mit Riesengarnelen 17 €

Dessert

Nougatmousse mit Zimtkirschen	6,50
Walnuss-Krokant-Halbgefrorenes / Orangenragout	7,00
Hausgemachter Birnenstrudel / hausgemachtes Bourbon-Vanilleeis	5,80
Topfen-Mohn-Knödel / Zwetschgenröster	6,90
1 Kugel hausgemachtes Eis: Mango / Blutorange / Sauerrahm	2,-
Hausgemachter frischer Apfelkuchen oder Frischkäsekuchen Stück	2,50

Hausgemachte Pralinen Stück 0,75 oder Pralinen Geschenkbox mit 15 Stück 13,00

<p>Zum aufwärmen für zu Hause</p> <p>Ragout vom heimischen Angus-Rind mit Rotweinsauce 8,50 € 3 Stück Rehmaultaschen 6,00 € 2 Rehpflanzerl 5,00 € hausgemachte Spätzle 500g 4,00 € Tafelspitzbrühe im Glas 0,5 l 5,00 € Bio-Boierhof-Pastinkaken-Suppe im Glas 0,5l 6,00 € Thai-Curry-Suppe mit Kokosmilch im Glas 0,5l 6,00 € 1 Grießnockerl (Portion) 1,00 €</p> <p>Fleisch zum selber grillen für zu Hause:</p> <p>(ca. 200g Portionsgröße / im Vakuum)</p> <p>Lendensteak vom Angus-Weiderind a 100g 3,50 € Filetsteak vom Angus-Weiderind a 100g 4,90 €</p>	<p>Hausgemachte Salatdressing ca. 0,5 l</p> <p>Hausdressing 5 € Balsamicodressing 7 € Kürbiskernöldressing 8 €</p> <p>Weinverkauf</p> <p>Alkoholfreier Prosecco „Rosenzauber“ 0,75l 10 € Primitivo Piluna, 0,75l 12 € Weißburgunder Graf Neipperg 0,75 l 14 €</p> <p>Weitere Weine auf Anfrage: Sauvignon, Chardonnay usw... Siehe Weinkarte im Internet!</p> <p>Gutscheine direkt bei uns oder unter www.oedenturm.de/gutscheine.html</p>
---	---

Gerne können Sie zum Abholen von zu Hause Geschirr mitbringen, ansonsten haben wir biologisch abbaubare Verpackung