

" Gasthaus  
*Odenturm*

"APERITIF

**Bayerdry / 7,90**

Bio-Gin / doppel Gold Gewinner der World Spirits Award

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

2cl mit Marx Tonic / Wilhelm MARX Edelbrandmanufaktur Neukirchen

**Sizilianischer Bio-Zitronen- oder Bio-Blutorangenbrand / 13,50**

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

**Champagner / 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 / 3,80**

5cl

**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

**Aperol „Sprizz“ / 5,50**

Aperol / Prosecco / Soda / 0,2

**Pernod / 4,90**

5cl / Eiwürfel / Wasser

"Alkoholfrei

**Rosenzauber / 3,90**

Prisecco / 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

**Holunderblütensirup mit Tonic / 3**

**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

**Rote-Bete-Tatar - vegan / 11**

Bio-Rote-Bete vom Boierhof / gebackene Kapern / Petersilienöl

**Hausgebeizter Altrandsberger Saibling / 14.50** 🍷

Staudensellerie / Miso / Mandarine

**Carpaccio vom Hirschkalb / 12.50** 🍷

Cranberrys / Haselnüsse / Feldsalat

**Gegrillte Calamaretti / 10.50**

Rucolasalat / Balsamico / Kirschtomaten

**Miltacher Bio-Ziegenkäse im Knusperteig / 11.50** 🍷

mariniertes Blaukraut / Grapefruit-Zwiebel-Salsa

**Winterlicher Blattsalat / 8.90** 🍷

von der Gärtnerei Raum / Maronen / Quitten / Bauernbrotroutons

**Ente-Wan-Tan / 11,50**

Freiland-Ente vom Lugeder Pleiskirchen / Thai-Pomeleo-Salat

**3erlei von der Gänseleber / 13**

Terrine / gebackene Leber / Eis / Chutney

" SUPPEN

**Tafelspitzbrühe / 5,20**

mit Grießnockerl

**Maronischaumsuppe / 5.90**

mit Quittenchutney

**Kürbiscremesuppe / 5.90** 🍷

vom Bio-Kürbis / Kernöl / geröstete Kürbiskerne

mit Freiland-Backhendlstreifen / 7.90

" HAUPTGERICHTE

---

**Knusprig gebratene Gänsebrust / 21**

Reiberknödel / Blaukraut

**Bio-Hendl „Tom Kha Gai“ / 17,90**

(vom Starzenbauernhof aus Zell)

Kokosmilch / Limette / Zitronengras / Gemüse / Basmatireis

**Hufsteak vom Black-Angus / 21**

gegrillt mit Ponzusauce ( mit Zitrusaroma) / Süßkartoffelpüree / Bohnen

**Fasanenbrüstchen 17,50**

Kartoffelpüree / Rahmkraut / Maroni / Quitte

**Orientalisches Ragout / 17,90**

(Alois Schneider, Untergrafenried)

Geschmortes Angus-Ragout mit Cumin, Zimt, Baharat / Boierhofgemüse / Cous-cous

**Wirsingwickerl vom Angus-Weiderind / 12,50**

(Finkenhof Schneider, Untergrafenried)

Kartoffelpüree / Wirsinggemüse

**Gebratene Kalbsleber / 17**

Püree vom Bio-Sellerie / Quitte / Schwarzwurzeln

**Angus-Tafelspitz / 15,50**

Rahmwirsing / Kartoffel / Meerrettich

" WEINEMPFEHLUNG

---

**¼ l Blanc de Noir / 7**

Weißwein aus der Spätburgunder Traube,  
Weingut Seckinger Rheinpfalz

**¼ l Grüner Veltliner / 7.50**

Weißwein / Weingut Steininger Langenlois

**¼ l Piluna Primitivo IGT / 8.50**

Rotwein / Weingut Castello Monaci

**¼ l Chardonnay Altkirch Kellerei Schreckbichl / 7.80**

Südtirol

**¼ l Lugana Famigila Olivini / 8.80**

Gardasee

**¼ l Rosé trocken, Weingut Kollwentz / 8.80**

Burgenland

**¼ l Grauburgunder / 7.50**

Weißwein / Weingut Metzger Pfalz

" Gasthaus  
*Odenturm*

" WILD AUS HEIMISCHER JAGD

(Chammünster und Umgebung)

**Frischlingsschnitzel / 17,50**

Haselnußpanade / Püree vom Bio-Sellerie / Rosenkohl

**Rehragout / 16,50**

Maronischmarrn / Wintergemüse / Holunderbeere

**Frisch geschmorter Rehbraten / 16.90**

hausgemachte Spätzle / Preiselbeeren / Salat

" VEGETARISCH

**Tiroler Knödeltris / 13.90**

Spinat-, Rote-Bete, Kürbisknödel / Blaukraut / braune Butter / Bergkäse

**Bio-Wintergemüse / 14,50**

Das Beste vom Boierhof / Bio-Kartoffel vom Berghammer aus Kareth / Petersilie

**Maronenschmarrn / 13,50**

Maronen / Wirsing / Meerrettich / Apfel

" FISCH

**Altrandsberger Saiblingsfilet / 21**

(Peter Weber, Altrandsberg)

Rote-Bete-Graupenrisotto / Blattspinat / Quitte

**Wildfang-Kabeljau / 24**

Kürbisravioli / geschmorter Bio-Kürbis / Gewürzschaum

**5 Stück Black Tiger Riesengarnelen vom Grill / 18.90**

Blattsalate / Balsamicodressing / Baguette

**Gegrilltes Zanderfilet und Scampi / 19,50**

in Olivenöl / Safransauce / Butterreis

**Forelle aus regionaler Aufzucht / 14.50**

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 ca.250g / 31

**Rumpsteak vom Weiderind**

Kräuterbutter / buntes Gemüse / Pommes frites

ca. 200g / 23 ca.250g / 28

**Filetsteak vom Weiderind**

Kräuterbutter / Bohnengemüse / Bratkartoffel

ca. 190g / 26 ca.250g / 31

**Rib eye Steak vom deutschen Weiderind / 22**

ca. 300g / Kräuterbutter / Bratkartoffeln

**Rindersteakstreifen / 14.50**

Blattsalaten / Champignons / Balsamicodressing / Baguette

**Bunter Blattsalat / 4.50**

Hausdressing

" KLASSIKER

**Wiener Zwiebelrostbraten / 22,50**

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

**Bunte Blattsalate mit gebratenen Truthahnstreifen / 12,90**

Sprossen / Nüsse / Kerne / Baguette

**Putasteak / 13.50**

Bratkartoffel und verschiedene Salate

**Schweinefilet Gorgonzola / 12.90**

hausgemachten Nudeln / Gorgonzolasauce

**Rahmschnitzel von der Truthahnbrust / 14.50**

hausgemachten Spätzle / Gemüse

**Schweineschnitzel „Wiener Art“ / 12.90**

Pommes frites / Salatteller

**Schweinefilet / 14.50**

Champignonrahmsauce / Pommes frites

**Schweinerückensteak / 12.50**

Schinken / Käse überbacken / Salatteller / Bratkartoffel