

Herzlich willkommen im Schloss Oedenberg

☞ = Fleischlose Gerichte

Aperitif

Prisecco „weißduftig“ (alkoholfrei) mit Aromen von Holunder und Kräutern 0,1l	4,40
Cranberry-Secco prickelnder Franken-Secco mit Cranberrysaft, Orange und Eis 0,25l	5,40
Maracuja Spritz (alkoholfrei) aus Crodino, Maracujasaft, Soda und Eis 0,25l	5,50

Suppe

Omlettsuppe mit Leberknödel in kräftiger Fleischbrühe	4,60
--	------

Tagesgerichte

☞ Oedenberger Knödeltrio (Spinat-, Käse- und Semmelknödel) mit mediterranem Gemüse und geriebenem Parmesan	12,20
☞ Knusprige Bergkäsenocken mit Pilzen in cremiger Rahmsauce und gemischtem Salat	11,40
Knusprig gebratene Barbarie-Entenbrust mit Kloß und Blaukraut	17,40
Spanferkelschäufele aus Hohenlohe in Dunkelbiersauce mit Kloß und gemischtem Salat	15,70
Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensauce mit Kloß, Preiselbeeren und gemischtem Salat	14,50
Geschmorte Rinderroulade „bürgerliche Art“ mit Kloß und gemischtem Salat	14,50
Hirschkalbsbraten aus der Keule mit Kloß, Preiselbeeren und Blaukraut	16,80

Pfannengerichte (nicht von 14 - 17 Uhr)

☞ Vegetarische Schnitzel mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat	11,20
Schweinefiletmedaillons in cremiger Pilzrahmsauce mit Eierspätzle und gemischtem Salat	16,20
Schweizer Topf (Schweinefiletmedaillons in cremiger Pilzrahmsauce auf Eierspätzle mit hausgemachtem Kochschinken und Käse überbacken) mit gemischtem Salat	16,80

Süßspeisen und Desserts

Warmer Feuerspatz mit Früchten, Mövenpick-Vanilleeis und Sahne	6,40
Warmer Schokoladenkuchen mit Mövenpick-Vanilleeis und Sahne	6,20
Hausgemachtes Eis (Sorten auf Nachfrage) auf Früchten und Sahne	4,40
Hausgemachtes Mandelparfait mit Sahne	6,50

Bei uns erhalten Sie Ihren Kaffee, Cappuccino oder Latte Macchiato auch mit Oatly-Hafermilch (Aufpreis 0,50€)