

# Herzlich willkommen im Schloss Oedenberg

☞ = Fleischlose Gerichte

## Aperitif

<b>Prisecco „weißduftig“</b> (alkoholfrei) mit Aromen von Holunder und Kräutern 0,1l	4,40
<b>Cranberry-Secco</b> prickelnder Franken-Secco mit Cranberrysaft, Orange und Eis 0,25l	5,60
<b>Maracuja Spritz</b> (alkoholfrei) aus Crodino, Maracujasaft, Soda und Eis 0,25l	5,70

## Suppe

<b>Omlettsuppe</b> mit Leberknödel in kräftiger Fleischbrühe	4,90
☞ <b>Spargelcremesuppe</b>	5,40

## Tagesgerichte

☞ <b>Oedenberger Knödeltrio</b> (Spinat-, Käse- und Semmelknödel) mit mediterranem Gemüse und geriebenem Parmesan	12,50
☞ <b>Knusprige Bergkäsenocken</b> mit Pilzen in cremiger Rahmsauce und gemischtem Salat	12,00
<b>Saftiges Kalbshaxenfleisch</b> mit Kloß und gemischtem Salat	15,50
<b>Spanferkelschäufele aus Hohenlohe</b> in Dunkelbiersauce mit Kloß und gemischtem Salat	16,00
<b>Fränkischer Sauerbraten</b> in Lebkuchensauce mit Kloß, Preiselbeeren und gemischtem Salat	15,00
<b>Geschmorte Rinderroulade „bürgerliche Art“</b> mit Kloß und gemischtem Salat	15,00
<b>Knusprig gebratene Barbarie-Entenbrust</b> mit Kloß und gemischtem Salat	18,50

## Pfannengerichte (nicht von 14 – 17 Uhr)

<b>Schweinefiletmedaillons</b> in cremiger Pilzrahmsauce mit Eierspätzle und gemischtem Salat	16,50
<b>Schweizer Topf</b> (Schweinefiletmedaillons in cremiger Pilzrahmsauce auf Eierspätzle mit hausgemachtem Kochschinken und Käse überbacken) mit gemischtem Salat	17,50

## Süßspeisen und Desserts

<b>Warmer Feuerspatz</b> mit Früchten, Mövenpick-Vanilleeis und Sahne	6,40
<b>Warmer Schokoladenkuchen</b> mit Mövenpick-Vanilleeis und Sahne	6,40
<b>Hausgemachtes Eis</b> (Sorten auf Nachfrage) auf Früchten mit Sahne	4,40
<b>Hausgemachtes Himbeer- oder Mandelparfait</b> mit Sahne	6,50

**Neu bei uns:**  
Bionade in den Sorten  
Holunder, Kräuter und Orange naturtrüb  
0,33l/3,80€