

Herzlich willkommen im Schloss Oedenberg

🌿 = Fleischlose Gerichte

Aperitif

NEU: Limocello-Spritz (Limoncello, Secco, Soda, Eis und Zitronenscheibe) 0,25l	5,70
Lillet Wild Berry (Lillet, Schweppes Wild Berry, Eis und Himbeeren) 0,25l	5,70
Prisecco „weißduftig“ (alkoholfrei) mit Aromen von Holunder und Kräutern 0,1l	4,40
Maracuja Spritz (alkoholfrei) aus Crodino, Maracujasaft, Soda und Eis 0,25l	5,70

Suppe

🌿 Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	5,00
-------------------------------------------	------

Tagesgerichte

🌿 Oedenberger Knödeltrio (Spinat-, Käse- und Semmelknödel) mit mediterranem Gemüse und geriebenem Parmesan	12,50
🌿 Knusprige Bergkäsenocken mit Pilzen in cremiger Rahmsauce	12,00
Fleischkühle nach Familienrezept mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat	11,50
Backhendl mit hausgemachter Remouladensauce, hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat	13,00
Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensauce mit Kloß, Preiselbeeren und gemischtem Salat	15,00
Backfisch mit hausgemachter Remouladensauce, hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat	13,00
Schweinefiletmedaillons in cremiger Pilzrahmsauce mit Eierspätzle und gemischtem Salat	16,50
Schweizer Topf (Schweinefiletmedaillons in cremiger Pilzrahmsauce auf Eierspätzle mit hausgemachtem Kochschinken und Käse überbacken) mit gemischtem Salat	17,00

Süßspeisen und Desserts

Warmer Feuerspatz mit Früchten, Mövenpick-Vanilleeis und Sahne	7,00
Warmer Schokoladenkuchen mit Mövenpick-Vanilleeis und Sahne	6,50
Hausgemachtes Eis (Sorten auf Nachfrage) auf Früchten mit Sahne	4,40
Hausgemachtes Mangoparfait mit Sahne	6,50

Neu bei uns:

Bionade in den Sorten
Holunder, Kräuter und Orange naturtrüb
0,33l/3,80€