

Herzlich willkommen im Schloss Oedenberg

☞ = Fleischlose Gerichte

Aperitif

Limocello-Spritz (Limoncello, Secco, Soda, Eis und Zitronenscheibe)	5,90
Cranberry-Secco prickelnder Franken-Secco mit Cranberrysaft, Orange und Eis	5,60
Prisecco „weißduftig“ (alkoholfrei) mit Aromen von Holunder und Kräutern	4,40
Maracuja Spritz (alkoholfrei) aus Crodino, Maracujasaft, Soda und Eis	5,70

Suppe

Omlettsuppe mit Leberknödel in kräftiger Fleischbrühe	5,00
--	------

Tagesgerichte

☞ Oedenberger Knödeltrio (Spinat-, Käse- und Semmelknödel) mit mediterranem Gemüse und geriebenem Parmesan	12,50
☞ Knusprige Bergkäsenocken mit Pilzen in cremiger Rahmsauce und gemischtem Salat	12,00
☞ Südtiroler Kaspressknödel mit Sauerrahmdip und gemischtem Salat	12,00
Saftiges Kalbshaxenfleisch mit Kloß und gemischtem Salat	15,50
Geschmorte Lammhaxe mit Kloß und gemischtem Salat	15,50
Spanferkelschäufele aus Hohenlohe in Dunkelbiersauce mit Kloß und gemischtem Salat	17,50
Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensauce mit Kloß, Preiselbeeren und gemischtem Salat	15,00
Geschmorte Rinderroulade „bürgerliche Art“ mit Kloß und gemischtem Salat	16,00

Pfannengerichte (nicht von 14 - 17 Uhr)

Schweinefiletmedaillons in cremiger Pilzrahmsauce mit Eierspätzle und gemischtem Salat	17,00
Schweizer Topf (Schweinefiletmedaillons in cremiger Pilzrahmsauce auf Eierspätzle mit hausgemachtem Kochschinken und Käse überbacken) mit gemischtem Salat	17,50

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	4,50
Hausgemachtes Pistazienparfait mit Sahne	7,00

Neu bei uns:

Bionade

Holunder oder Kräuter 0,33l/4,00