

Herzlich willkommen im Schloss Oedenberg

☞ = Fleischlose Gerichte

Aperitif

Limocello-Spritz (Limoncello, Secco, Soda, Eis und Zitronenscheibe)	6,50
Lillet Wild Berry (Lillet, Schweppes Wild Berry, Eis und Himbeeren)	6,50
Prisecco „weißduftig“ (alkoholfrei) mit Aromen von Holunder und Kräutern	4,50
Maracuja Spritz (alkoholfrei) aus Crodino, Maracujasaft, Soda und Eis	6,50

Suppe

Omelettsuppe mit Leberknödel in kräftiger Fleischbrühe	6,00
---	------

Tagesgerichte

☞ Oedenberger Knödeltrio (Spinat-, Käse- und Semmelknödel) mit mediterranem Gemüse und geriebenem Parmesan	16,50
☞ Knusprige Bergkäsenocken mit Pilzen in cremiger Rahmsauce und gemischtem Salat	15,50
Saftiges Kalbshaxenfleisch mit Kloß und gemischtem Salat	20,00
Spanferkelschäufele aus Hohenlohe in Dunkelbiersauce mit Kloß und gemischtem Salat	22,50
Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensauce mit Kloß, Preiselbeeren und gemischtem Salat	19,00
Geschmorte Rinderroulade „bürgerliche Art“ mit Kloß und gemischtem Salat	20,00

Pfannengerichte (nicht von 14 - 17 Uhr)

Schweinefiletmedaillons in cremiger Pilzrahmsauce mit Eierspätzle und gemischtem Salat	21,50
Schweizer Topf (Schweinefiletmedaillons in cremiger Pilzrahmsauce auf Eierspätzle mit hausgemachtem Kochschinken und Käse überbacken) mit gemischtem Salat	22,50

Süßspeisen und Desserts

Warmer Feuerspatz mit Früchten, Mövenpick-Vanilleeis und Sahne	8,50
Warmer Schokoladenkuchen mit Mövenpick-Vanilleeis und Sahne	8,50
Hausgemachtes Mandeleis auf Früchten mit Sahne	6,00
Hausgemachtes Pistazienparfait mit Sahne	8,50

Alkoholfreier Biergenuss von Mönchshof:

Mönchshof „naturtrüb alkoholfrei“ oder
Mönchshof „Naturradler 0,0%“ jeweils 4,20€/0,5l