

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
🍷 Kürbiscremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Sahnehaube	6,50

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
🍷 Spinatknödel mit Kürbissauce, geriebenem Parmesan und gemischtem Salat	16,50
Knusprig gebratene Barbarie-Entenbrust mit Kloß und Blaukraut	27,50
Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensauce mit Kloß, Preiselbeeren und Blaukraut	19,00
Spanferkelschäufele aus Hohenlohe in Dunkelbiersauce mit Kloß und gemischtem Salat	22,50
Geschmorte Rinderroulade „bürgerliche Art“ mit Kloß und gemischtem Salat	20,00
Gebackenes Karpfenfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat	26,00

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 Nougateis auf Früchten mit Sahne	6,00
Hausgemachtes Pistazienparfait mit Früchten und Sahne	8,50
Topfen-Palatschinken mit Vanilleeis, Schokosauce und Sahne	8,00

Alkoholfreier Biergenuss von Mönchshof:

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