

Herzlich willkommen im Schloss Oedenberg

 = Fleischlose Gerichte



Aperitif

Limocello-Spritz (Limoncello, Secco, Soda, Eis und Zitronenscheibe)	7,00
Lillet White Peach (Lillet, Schweppes White Peach, Eis und Himbeeren)	7,00
Prisecco „weißduftig“ (alkoholfrei), aus der Manufaktur Jörg Geiger, mit Noten von Holunderblüte und Wiesenobst	4,50
Maracuja Spritz (alkoholfrei) aus Crodino, Maracujasaft, Soda und Eis	7,00

Suppe

Omelettsuppe mit Leberknödel in kräftiger Fleischbrühe	6,00
 Spargelcremesuppe	6,50

Tagesgerichte

 Oedenberger Knödeltrio (Spinat-, Käse- und Semmelknödel) mit mediterranem Gemüse und geriebenem Parmesan	17,00
 Knusprige Bergkäsenocken mit Pilzen in cremiger Rahmsauce und gemischtem Salat	16,50
Geschmorte Lammhaxe mit Kloß und gemischtem Salat	20,00
Saftiges Kalbshaxenfleisch mit Kloß und gemischtem Salat	20,00
Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensauce mit Kloß, Preiselbeeren und gemischtem Salat	20,00
Spanferkelschäufele aus Hohenlohe in Dunkelbiersauce mit Kloß und gemischtem Salat	22,50
Geschmorte Rinderroulade „bürgerliche Art“ mit Kloß und gemischtem Salat	20,50

Pfannengerichte (nicht von 14 – 17 Uhr)

Schweinefiletmedaillons in cremiger Pilzrahmsauce mit Eierspätzle und gemischtem Salat	22,00
Schweizer Topf (Schweinefiletmedaillons in cremiger Pilzrahmsauce auf Eierspätzle mit hausgemachtem Kochschinken und Käse überbacken) mit gemischtem Salat	23,50

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

Alkoholfreier Biergenuss von Mönchshof:

Mönchshof „naturtrüb alkoholfrei“ oder
Mönchshof „Naturradler 0,0%“ jeweils 4,40€/0,5l