

Herzlich willkommen im Schloss Oedenberg

 = Fleischlose Gerichte

Sommerliche Erfrischungsgetränke

Sommer-Weinschorle , vom Weingut Manuel Sauer aus Nordheim,	7,50/0,25l
Grüntee-Kaktusfeige	5,00/0,4l
prickelnde Limonade mit Eis und Limette verfeinert	

Suppe

 Tomatencremesuppe mit Croutons und Sahnehaube	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
Baggers mit geräuchertem Lachs , Sahnemeerrettich und Salatbukett	14,00
Paprikaschote mit Hackfleisch gefüllt , dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat	16,00
Zigeunerschnitzel mit Pommes frites und gemischtem Salat	18,00
Spanferkelschäufele aus Hohenlohe in Dunkelbiersauce mit Kloß und gemischtem Salat	23,50
Backfisch mit hausgemachter Remouladensauce, hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat	17,00
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 Eis (Sorten auf Nachfrage) 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