

Herzlich willkommen im Schloss Oedenberg

🍃 = Fleischlose Gerichte

Aperitif

Prisecco „Winterbirnentraum“ (alkoholfrei), aus der Manufaktur Jörg Geiger, üppige Noten vollreifer Birnen, ergänzt durch winterliche Gewürze	4,50/0,1l
Limocello-Spritz (Limoncello, Secco, Soda, Eis und Zitronenscheibe)	7,50/0,2l
Maracuja Spritz (alkoholfrei) aus Crodino, Maracujasaft, Soda und Eis	7,00/0,2l

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	17,00
🍃 Knusprige Bergkäsenocken mit Pilzen in cremiger Rahmsauce und gemischtem Salat	16,50
Geschmortes Hirschschäufelefleisch , vom Wildgehege Heuberger aus Hersbruck, mit Kloß, Preiselbeeren und Blaukraut	25,50
Knusprig gebratene Barbarie-Entenbrust mit Kloß und Blaukraut	27,50
Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensauce mit Kloß, Preiselbeeren und Blaukraut	20,00
Geschmorte Rinderroulade „bürgerliche Art“ mit Kloß und gemischtem Salat	21,50
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Ofengemüse und Salzkartoffeln	23,00
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
Gebackenes Karpfenfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat	26,00

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