

# Herzlich willkommen im *Schloss Oedenberg*

 = Fleischlose Gerichte



## Aperitif

<b>Prisecco „Frühlingsduft“</b> (alkoholfrei), aus der Manufaktur Jörg Geiger, mit Aromen von Erdbeeren, Holunder und Waldmeister	4,50/0,1l
<b>Sommer-Weinschorle</b> , vom Weingut Manuel Sauer aus Nordheim,	7,50/0,25l
<b>Limocello-Spritz</b> (Limoncello, Secco, Soda, Eis und Zitronenscheibe)	7,50/0,2l
<b>Maracuja Spritz</b> (alkoholfrei) aus Crodino, Maracujasaft, Soda und Eis	7,00/0,2l
<b>Alkoholfreier Hugo</b> (Ginger Ale, Soda, Holundersirup, Eis, Limette und Minze)	7,00/0,2l

## Suppe

<b>Omelettsuppe</b> mit Leberknödel in kräftiger Fleischbrühe	6,00
---	------

## Tagesgerichte

 <b>Oedenberger Knödeltrio</b> (Spinat-, Käse- und Semmelknödel) mit mediterranem Gemüse und geriebenem Parmesan	16,90
 <b>Knusprige Bergkäsenocken</b> mit Pilzen in cremiger Rahmsauce und gemischtem Salat	16,50
<b>Geschmorte Lammhaxe</b> mit Kloß und gemischtem Salat	21,50
<b>Fränkischer Sauerbraten</b> in Lebkuchensauce mit Kloß, Preiselbeeren und gemischtem Salat	20,00
<b>Spanferkelschäufele aus Hohenlohe</b> in Dunkelbiersauce mit Kloß und gemischtem Salat	23,50
<b>Geschmorte Rinderroulade „bürgerliche Art“</b> mit Kloß und gemischtem Salat	21,50

## Pfannengerichte (nicht von 14 – 17 Uhr)

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

## Süßspeisen und Desserts

<b>Warmer Feuerspatz</b> mit Früchten, Mövenpick-Vanilleeis und Sahne	8,50
<b>Warmer Schokoladenkuchen</b> mit Mövenpick-Vanilleeis und Sahne	8,50
<b>Hausgemachtes Nougateis</b> auf Früchten mit Sahne	6,00
<b>Hausgemachtes Pistazienparfait</b> mit Früchten und Sahne	8,50

### Alkoholfreier Biergenuss von Mönchshof:

Mönchshof „naturtrüb alkoholfrei“ oder  
Mönchshof „Naturradler 0,0%“ jeweils 4,50€/0,5l