

Herzlich willkommen im Schloss Oedenberg

 = Fleischlose Gerichte

Aperitif

Prisecco „Weißduftig“ (alkoholfrei), aus der Manufaktur Jörg Geiger, mit Aromen von Holunder und Kräutern	4,50/0,1l
Prisecco „Rotfruchtig“ (alkoholfrei), aus der Manufaktur Jörg Geiger, dunkelbeerige Frucht nach Sauerkirschen, Johannisbeeren und Holunderbeere	4,50/0,1l
Sommer-Weinschorle , vom Weingut Manuel Sauer aus Nordheim,	7,50/0,25l
Limocello-Spritz (Limoncello, Secco, Soda, Eis und Zitronenscheibe)	7,50/0,2l

Suppe

Omelettsuppe mit Leberknödel in kräftiger Fleischbrühe	6,00
---	------

Tagesgerichte

 Oedenberger Knödeltrio (Spinat-, Käse- und Semmelknödel) mit mediterranem Gemüse und geriebenem Parmesan	16,90
 Knusprige Bergkäsenocken mit Pilzen in cremiger Rahmsauce und gemischtem Salat	16,50
 Großer bunter Salatteller mit gebackenen Mozzarellabällchen	15,00
Saftiges Kalbshaxenfleisch mit Kloß und gemischtem Salat	21,00
Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensauce	20,00
mit Kloß, Preiselbeeren und gemischtem Salat	
Spanferkelschäufele aus Hohenlohe	23,50
in Dunkelbiersauce mit Kloß und gemischtem Salat	
Geschmorte Rinderroulade „bürgerliche Art“ mit Kloß und gemischtem Salat	21,50

Pfannengerichte (nicht von 14 – 17 Uhr)

Schweinefiletmedaillons in cremiger Pilzrahmsauce	22,00
mit Eierspätzle und gemischtem Salat	

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
Pfannkuchen-Fluffies mit Himbeeren, Vanilleeis und Sahne	8,00

Alkoholfreier Biergenuss von Mönchshof:

Mönchshof „naturtrüb alkoholfrei“

Mönchshof „Naturradler 0,0%“

Mönchshof „Naturradler klassisch“ jeweils 4,50€/0,5l