Herzlich willkommen im

Schloss Oedenberg

V = **Fleischlose Gerichte**

Aperitif

Prisecco „Weißduftig“ (alkoholfrei), aus der Manufaktur Jörg Geiger, mit Aromen von Holunder und Kräutern	4,50/0,1l
Prisecco „Winterbirnentraum“ (alkoholfrei), aus der Manufaktur Jörg Geiger, üppige Noten vollreifer Birnen, ergänzt durch winterliche Gewürze	4,50/0,1l
Lillet Wild Berry (Lillet, Schweppes Wild Berry, Eis und Himbeeren) 0,25l	7,50/0,2l
Limocello-Spritz (Limoncello, Secco, Soda, Eis und Zitronenscheibe)	7,50/0,2l

Suppe

V **Kürbiscremesuppe vom Hokkaidokürbis** mit Sahnehaube	6,50

Tagesgerichte

V **Oedenberger Knödeltrio** (Spinat-, Käse- und Semmelknödel) mit mediterranem Gemüse und geriebenem Parmesan	17,00
V **Knusprige Bergkäsenocken** mit Pilzen in cremiger Rahmsauce und gemischtem Salat	16,50
V **Zweierlei Gnocchi** (Rote-Beete und Kürbis) mit Kürbissauce, geriebenem Parmesan und gemischtem Salat	17,50
Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Salzkartoffeln und Preiselbeeren	21,00
Backfisch mit hausgemachter Remouladensauce, hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat	19,50
Gebackenes Karpfenfilet mit Kartoffelsalat und Salat	26,00
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 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 Früchten, Vanilleeis und Sahne	8,00

Biergenuss von Mönchshof:

Mönchshof „naturtrüb alkoholfrei“

Mönchshof „Naturradler 0,0%“ je 4,50€/0,5l