Gasthaus
Odenturm

APERITIF

von der Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx aus Neukirchen
Bayerndry-Bio-Gin | Sloe-Gin (Schlehe) | Chai-Gin
2cl mit Marx Tonic | 9,50 alle Gins gerne auch mit 4cl | 13,50

Sizilianische Bio-Bitter-Orange oder Bio-Bitter-Zitrone mit Marx Tonic 4cl | 13,90
Sizilianischer Bio-Zitronen-Brand oder Bio-Blutorangen-Brand mit Marx Tonic 2cl | 14,90
MARX-Wermut mit Eis und Zitrone 4cl | 8,50

Prosecco spumante extra dry 0,1 | 4,90
Il fresco von Villa Sandi
mit hausgemachtem Holunderblütensirup | 4,90
mit Erdbeernektar von Seifried, Niederösterreich | 5,90

Steininger Winzersekt – traditionelle Flaschengärung- 0,1 | 8,90
Langenlois, Wachau, Österreich

WOID N° 11 | 9,50
Hausaperitif

Pernod | 5,50
5cl | Eiswürfel | Wasser

Lillet „vive" oder „wildberry" | 6,90
Aperol Sprizz | 6,90
Limoncello Sprizz | 6,90

Sherry medium oder trocken 5cl | 4,50

Negroni | 8,50
Gin | Wermut | Campari

Liebl „Bavarian" dry Gin | 9,50
4cl | mit Tonic water

„Ingo" | 6,90
Ingwersirup | Prosecco | Minze | 0,2

Portwein 10 Jahre alt 5c| | 5,50

Alkoholfrei

Gin Tonic 0% von Obsthof Retter 6,90

Balis - Basilikum –Ingwer-Limonade von Balis 0,25l | 4,20

Bio-Rosé 0,1 | 4,50
Bio-Prisecco von Manufaktur Jörg Geiger aus alten Obstsorten mit Gewürzen

„Bio-weiß" - „piccolo" 0,2l aus Apfel | Quitte | Akazienblüte | 8,20
Bio-Prisecco von Manufaktur Jörg Geiger

Rosen Limonade oder Ginger Beer | 5,50
von Fentimens aus England | 0,275

Holunderblütensirup hausgemacht mit Tonic | 3,90

Erdbeer Nektar von Seifried aus Niederrösterreich mit Tonic | 4,50

Limonen-Ingwer-Schorle hausgemacht | 4,20

Flasche Mayer alkoholfrei prickelnd, Mayer am Pfarrplatz, Österreich | 45,00
Grüner Veltliner, Riesling, Weißburgunder & Welschriesling

Gasthaus
Odenturm

VORSPEISEN | ZWISCHENGERICHTE

Baguette | Butter | Aufstrich | 5,90
pro Person

Bunter Blattsalat von der Gärtnerei Raum | 11,90
Gurke | Radieserl | Pfifferling | Granola

Ceviche vom heimischen Saibling | 16,90
Familie Gebert Stamsried
Mango | Fenchel vom Simml aus Kalsing

„Panzanella" | 12, 90
Gartentomaten | geröstetes Weißbrot | Büffelmozzarella | Rucola

Carpaccio vom Weiderind | 16,50
gebratene Bio- Austernpilze vom Simml – Hof | Wachtelei

Kalbstafelsitz in Haselnussmarinade | 14,50
Frühlingslauch | Pfifferlinge | Kirschtomaten

Gegrillte Calamaretti | 12
Rucolasalat | Balsamico | Kirschtomaten

Miltacher Ziegenkäse von der Bio-Käserei Bergbauer | 14,90
im Knusperteig gebraten | Rucola | Bio- Zucchini | Aprikose

Bruschetta | Gartentomaten | Olivenöl | 9

SUPPEN

Tafelspitzbrühe | 6,20
mit Grießnockerl

Thai Kokos-Curryschaumsuppe | 7,90
auf Wunsch mit Knuspergarnele | 10,90

Schaumsuppe vom Bio-Kohlrabi aus Kalsing | Croutons | 7,90

Gasthaus
Odenturm

HAUPTGERICHTE

Köfte vom Kalb | 21
Cous-Cous | Bio-Gemüse vom Simml | Zitronen-Minz-Creme

Huftsteak vom Angus- Weiderind mit Kaffeekruste | 27
Blumenkohl gebraten | Kirschen | Blumenkohlpürée

Geschmorte Wade vom Bio-Weiderind | 23,00
Stubenrauch, Neukirchen- Balbini
Cremige Polenta | Zucchini vom Boierhof | Pfifferlinge | Gremolata

Gebratene Kalbsleber mit Balsamicokirschen | 22
Kartoffelpüree | frischer Spinat

Pflanzerl vom Angus- Weiderind mit Kartoffel-Gurken-Salat 15,50
Finkenhof Schneider , Waldmünchen

Steak vom Iberischen Eichelschwein | 27
Parmesanrisotto | Basilikum | Tomatenragout | Aprikosen

Tafelspitz vom Angus-Weiderind | 20
Kartoffeln aus Trefling | Bohnengemüse | Meerrettichsauce

Freiland-Hendl | 24
Freilandgeflügelhof Hermann Völkl, Rattenberg
Dal Makhani - indisches Linsen- Gemüse- Curry | Sternanis-Zitronen-Schaum | Naan-Brot

Lammrücken mit Kräuterkruste | 34
rosa gebraten | hausgemachte Gnocchi | Artischocken | Fenchel vom Simml Hof

WEINEMPFEHLUNG

¼ l Piluna Primitivo IGT | 9,50
Rotwein | Weingut Castello Monaci

¼ l Grüner Veltliner | 7.90
Weißwein | Weingut Steininger Langenlois

¼ l Weißburgunder | 7.90
Weißwein | Weingut Metzger Pfalz

¼ l Sauvignon Blanc „Winkl" D O C | 17,00
Weingut Terlan, Südtirol ⅛ | 8,90

¼ l Rosé trocken, Weingut Milch | 8,50
Rheinhessen

¼ „Ursprung" Weingut Schneider | 9,90
Weingut Schneider
Cuvée aus Cabernet, Merlot, Portugieser / ⅛ | 5,90

Die besondere Weinempfehlung des Weingutes Engel-Flörsheim
¼ l Scheurebe 8,70 € 0,75 l 24 €

Gasthaus
Odenturm

WILD AUS HEIMISCHER JAGD
(Chammünster und Umgebung)

Rehbraten aus heimischer Jagd | 21,50
hausgemachte Spätzle | Preiselbeeren | Salat

Rosa gebratener Rehrücken | 36,00
Kartoffelnudeln | Aprikosen | Kohlrabi

VEGETARISCH

Ricotta- Zitronenravioli | 18,50
Rucola I Tomatenragout | geröstete Sonnenblumenkerne

Parmesanrisotto | Basilikum Pesto | 18,90
Fenchel vom Simml- Hof | Pfifferlinge

Dal Makhani – indisches Linsen- Gemüse- Curry| 16,90
Gebackene Aubergine | Zitronen-Minz-Creme | Naan-Brot

FISCH

Heimisches Saiblingsfilet – Familie Gebert, Stamsried | 27,50
Bio-Zucchini-Spaghetti | Fenchel vom Simml aus Kalsing | Pfifferlinge

Wolfsbarschfilet | 27
hausgemachte Gnocchi | gegrillte Tomate | Aubergine | weißer Tomatenschaum

Frische holländische Matjes „Hausfrauen Art“ | 18,90
Salzkartoffeln

Heimische Forelle „Müllerin Art“ | 18,90
Familie Eiber, Schiltlmühle, Pemfling
Kartoffel | Blattsalat | Kräuterbutter

5 gegrillte Black Tiger Riesengarnelen | 25,90
Bunter Blattsalat von der Gärtnerei Raum in Balsamicodressing / Baguette

Gasthaus
Odenturm

KALB

Kalbsschnitzel | 21,50
Champignonrahmsoße | hausgemachte Spätzle

Gefülltes Kalbsschnitzel „Cordon Bleu“ | 24,90
Pommes frites | Salatteller

Wiener Schnitzel | 23,90
aus der Kalbs-Oberschale | Bratkartoffel | Salatteller

STEAKS

Filetsteak „Pfeffer“ vom Weiderind
Cognac-Pfeffersoße | Butterbohnen | Pommes frites
ca. 190g | 32 ca.250g | 39

Filetsteak vom Weiderind
Kräuterbutter | Bohnengemüse | Bratkartoffel
ca. 190g | 32 ca.250g | 39

Rindersteakstreifen | 18,90
Blattsalate | Champignons | Balsamicodressing | Baguette

Rumpsteak vom Weiderind
Kräuterbutter | buntes Gemüse | Pommes frites
ca. 200g | 27,50 ca.250g | 32,50

Rib eye Steak vom deutschen Weiderind | 31,00
ca. 300g | Kräuterbutter | Bratkartoffeln

Bunter Blattsalat | 6,00
Hausdressing

KLASSIKER

Wiener Zwiebelrostbraten | 28,90
aus der Angus-Lende geschnitten | hausgemachte Röstzwiebel | Bratkartoffel | Salat

Bunte Blattsalate mit gebratenen Truthahnstreifen |16,50
Sprossen | Nüsse | Kerne | Baguette

Pußtasteak | 17,90
Bratkartoffel | verschiedenen Salate

Schweinefilet Gorgonzola | 15,90
hausgemachte Nudeln | Gorgonzolasauce

Rahmschnitzel von der Truthahnbrust | 17,90
hausgemachte Spätzle | buntes Gemüse

Schweineschnitzel „Wiener Art“ | 17,50
Pommes frites | Salatteller

Schweinefilet | 16,50
Champignonrahmsauce | Pommes frites

Gemischter Salat | 4,50