Oedhofmenü

Vitello Tonnato | Rucola-Kirschtomaten | Croûtons || Zwölf Euro

_____

Lauchcremesuppe | Räucherlachs || Sieben Euro

_____

Fasanenbrust | Portweinjus | Kürbis-Zwetschgen | Macairekartoffel || Vierunddreißig Euro

_____

Glacierter Rahmschmarrn | Mascarpone-Mango-Eis || Zwölf Euro

Menüpreis: Vierundfünfzig Euro

2015 Rótulo tinto

Leuchtendes Rubin, leicht blumig, etwas Brombeere und Nelken, samtige Tannine, am Gaumen wiederholt Frucht, feine Säure und Balance, gute Länge
Niepoort, Quinta de Baixo, Dao DOC | Portugal 0,75l € 25,40 | 1/8 l € 4,30

Vorspeise

Bruschetta | Tomaten-Oliven-Ragout | Ruccola || Zehn Euro

Melonen-Minz-Salat | Serranoschinken | Grissini || Zwölf Euro

Bunter Salatteller | French-Dressing || Fünf Euro

Rinderkraftbrühe | Safrangrießnockerl || Sechs Euro

Waldpilzcremesuppe | Croûtons || Sechs Euro

Vegetarisch

Spaghetti »Aglio e Olio« | eingelegte Tomaten | Büffel-Mozzarella || Vierzehn Euro

Kürbisrisotto | geröstete Nüsse | Parmesanchips || Vierzehn Euro

Hauptspeise

Gebratenes Zanderfilet | Vichy-Karotten | Kräuterrösti || Zwanzig Euro

Fischgrillteller | Garnele | Zucchini | Curryreis || Fünfundzwanzig Euro

Maispoularde vom Grill | Ratatouille | Bandnudeln || Neunzehn Euro

Schweinefilet | Rahmchampignons | Spätzle || Zweiundzwanzig Euro

Rehragout aus eigener Jagd | Knödel | Blaukrautsalat || Zwanzig Euro

Wiener Schnitzel | Kalbslende | Petersilienkartoffeln || Einundzwanzig Euro

Filets vom Rind & Schwein | Grillgemüse | Knoblauch-Wedges || Zweiundzwanzig Euro

Zwiebelrostbraten | Röstzwiebel | Bohnen | Bratkartoffeln || Einundzwanzig Euro

Dessert

Zweierlei Sorbet | Früchte || Acht Euro

Kokosmousse | Ananas-Carpaccio | Schokoeis || Zwölf Euro

Topfennockerl | Zwetschgenröster || Zwölf Euro

Marinierte Himbeeren | Vanilleeis[1] || Neun Euro

Küchenmeister Fritz Zeif jun. & sein Team