

Oedhofmenü

Büffelmozzarella | Tomaten-Pfifferling-Salat | Croûtons || Zwölf Euro

Krebssamtsuppe | Gamba || Sieben Euro

Rinderfilet | Portweinjus | gegrillter Paprika | Kartoffel-Kräuter-Stampf || Vierunddreißig Euro

Glacierter Rahmscharrn | Erdbeer-Topfen-Eis || Zwölf Euro

Menüpreis: Vierundfünfzig Euro

2019 Sauvignon Blanc

Lichtes Weiß-Gelb, gelbe Paprika, grasig, vegetabile Noten, mineralisch und strukturiert
Erwin Sabathi, Leutschach | Südsteiermark^{DAC} 0,75l € 27,60 | 1/8l € 4,60

Vorspeise

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

Mariniertes Gemüse | Zaziki | Knoblauchciabatta || Zwölf Euro

Bunter Salatteller | French-Dressing || Fünf Euro

Rinderkraftbrühe | Safrangrießnockerl || Sechs Euro

Pfifferlingcremesuppe | Croûtons || Sechs Euro

Vegetarisch

Pfifferling Omelette | Pesto | Neue Kartoffeln || Achtzehn Euro

Spaghetti »Aglio e Olio« | eingelegte Tomaten | Parmesan || Vierzehn Euro

Hauptspeise

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

Seesaiblingsfilet | glacierte Pfifferlinge | Kartoffel-Kräuter-Stampf || Fünfundzwanzig Euro

Edelfischragout | Gamba | Wurzelgemüse | Butterreis || Achtzehn Euro

Schweinefilet | Rahmpfifferlinge | Böhmisches Knödel || Fünfundzwanzig Euro

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

Wiener Schnitzel | Kalbshende | Petersilienkartoffeln || Einundzwanzig Euro

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

Zwiebelrostbraten | Röstzwiebel | Bohnen | Bratkartoffeln || Einundzwanzig Euro

Dessert

Zweierlei Sorbet | Früchte || Acht Euro

Schokomousse | Hippe | Erdbeermark | || Zwölf Euro

Zitronenguglhupf | Waldbeerenragout || Zwölf Euro

Marinierte Himbeeren | Vanilleeis¹ || Neun Euro

Küchenmeister Fritz Zeif jun. & sein Team