

# Oedhofmenü

Spargel-Salat | Safran Sour-Creme | Garnele || Fünfzehn Euro

---

Tomaten-Mango-Suppe | Croûtons || Sieben Euro

---

Rinderfilet | Portweinjus | Vanille-Spargel | Kräuterpolenta || Zweiundvierzig Euro

---

Buttermilch-Zitronen-Mousse | Erdbeeren | Schoko-Nuß-Hippe || Zwölf Euro

Menüpreis: Fünfundsechzig Euro

2018 Rotulo tinto

Dichtes Rubin, reife Kräuterwürze, Kirsche und Brombeere im Bukett, sanfte Tannine, am Gaumen wiederholt Frucht und Würze, feine Säure und gute Länge  
Niepoort, Quinta de Baixo, Dao<sup>DOC</sup> | Portugal 0,75l € 31,20 | 1/8 l € 5,20

## Vorspeise

Bruschetta | Tomatconcassé | Grana Padano || Zwölf Euro

Melonensalat | Prosciutto | Feta || Fünfzehn Euro

Bunter Salatteller | Vinaigrette || Sechs Euro

Sherryconsommé | Grießnockerl || Sieben Euro

Spargelcremesuppe | Mandelblätter || Sieben Euro

## Vegetarisch

Dreierlei Knödel | Spinat | Nußbutter || Neunzehn Euro

Spargel | Sauce Hollandaise | Neue Kartoffeln | Zucchini || Einundzwanzig Euro

## Hauptspeise

Gebratenes Zanderfilet | Gemüse | Rosmarin-Rösti || Fünfundzwanzig Euro

Filet vom Seesaibling | Bärlauch-Tagliatelle | Spargel || Zweiunddreißig Euro

Stangenspargel | Hollandaise | Wacholderschinken | Neue Kartoffeln || Zweiundzwanzig Euro

Schweinefilet | Stangenspargel | Sauce Bernaise | Bärlauchspätzle || Zweiunddreißig Euro

Putensteak | Preiselbeer-Senf | Broccoli | Pommes frites || Vierundzwanzig Euro

Wiener Schnitzel | Kalbslende | Petersilienkartoffeln || Vierundzwanzig Euro

Medaillons vom Rind & Schwein | Grillgemüse | Knoblauch-Wedges || Fünfundzwanzig Euro

Zwiebelrostbraten | Rinderlende | Bohnen | Bratkartoffeln || Sechszwanzig Euro

## Dessert

Zweierlei Sorbet | Früchte || Acht Euro

Schokotörtchen | Kirschkompott | Vanillesahne || Vierzehn Euro

Marsala-Mohn-Parfait | Orangenfilets || Vierzehn Euro

Crème brûlée | Rhabarber-Ragout || Zwölf Euro

Warm marinierte Himbeeren | Vanilleeis || Vierzehn Euro

Küchenmeister Fritz Zeif jun. & sein Team