

Oedhofmenü

Kaviar von Tomate & Balsamico^{@Jason} | Kartoffelstroh | Basilikum-Ricotta || Sechzehn Euro

Sherryconsommé^{@Rebecca} | Erbsen-Curry-Fleischstrudel || Acht Euro

Rinderfilet | Nudel in Gorgonzolarahm | glacierte Pfifferlinge || Zweiundvierzig Euro

Zimt-Blätterteig^{@Aaron} | Blaubeer-Sauerrahm-Mousse | Orangengel || Vierzehn Euro

Menüpreis: Siebzig Euro

2024 CHILL!

Dunkles Rot, Brombeeren, rote Johannisbeere, dunkle Kirsche,
mittlerer Körper, feine Säure, weiche Gerbstoffe, pfeffrige Würze

Gober & Freinbichler, Horitschon | Burgenland

1/8l € 6,00 | 0,75l € 36,00

Vorspeisen

Bruschetta Pomodoro | Chicorée-Orangen-Salat | Rucola || Zwölf Euro

Avocado-Toast | Räucherlachs | eingelegtes Gemüse | Kren-Sauerrahm || Sechszehn Euro

Bunter Salatteller | Vinaigrette || Acht Euro

Rinderkraftbrühe | Grießnockerl || Acht Euro

Pfifferlingcremesuppe | karamellisierter Mozzarella || Acht Euro

Hauptspeisen

Pfifferlinge in Kräuterrahm | Serviettenknödel | Gurkensalat || Vierundzwanzig Euro

? | ? | ? || Sechszundzwanzig Euro

Hauptspeisen

Gebratenes Zanderfilet | Gemüse | Orangen-Salbei-Reis || Neunundzwanzig Euro

Okraschoten-Ragout^{@Ayad} | Nudel-Reis | Erdnüsse | Korinthen || Vierundzwanzig Euro

Spaghetti »Aglio e Olio« | gebratene Garnelen | Gremolata || Zweiunddreißig Euro

? | ? | ? | || Achtundzwanzig Euro

Wiener Schnitzel | Kalbslende | Petersilienkartoffeln || Neunundzwanzig Euro

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

Zwiebelrostbraten | Rinderlende | Bohnen | Bratkartoffeln || Neunundzwanzig Euro

Dessert

Zweierlei Sorbet | Früchte || Neun Euro

»Café Gourmand« | doppelter Espresso | Dessertvariation || Vierzehn Euro

Halbflüssiger Schokokuchen | Topfen-Erdbeer-Eis | Bananenkompott || Sechzehn Euro

Crème brûlée | Erdbeer-Ragout || Zwölf Euro

Marinierte Himbeeren | Vanilleeis || Vierzehn Euro

Küchenmeister Fritz Zeif jun. & sein Team