



**SCHNITZEL – LIEBE
TAKE AWAY
täglich von 14-20 Uhr**

Schnitzelsemmel vom Bio-Kalb
€ 7,00

Steirische Kürbissuppe
€ 6,00

Freundliches Menü
Kürbissuppe mit Kernöl, Wiener Schnitzel
vom Bio-Kalb mit Erdäpfel-Gurkensalat,
Handgezogener Apfelstrudel
€ 28,00

Original Wiener Schnitzel
vom Bio-Kalb mit Erdäpfel – Gurkensalat
€ 20,00

Knusprig gebackenes Saiblingsfilet
mit Erdäpfel-Gurkensalat
€ 18,00

Ottenthaler Kässpätzle
mit Erdäpfel-Gurkensalat und Röstzwiebeln
€ 14,00

Cordon bleu vom Bio-Kalb
mit Erdäpfel-Gurkensalat
€ 28,00



Debreziner Gulyas mit Semmelknödel
€ 18,00

Ottenthaler Sachertorte *oder*
handgezogener Apfelstrudel
Stck.: € 4,50

Kaiserschmarrn
mit hausgemachtem Zwetschenröster
€ 8,90
(Nur auf Vorbestellung oder Anfrage)

Hausgebackener Baumkuchen
¼ € 6,00 ½ € 11,00

Ring Baumkuchen (auf Vorbestellung)
€ 18,00

**Vanillekipferl / Linzeraugen /
Bärentatzen**
je 100g € 5,00

Telefonische Bestellung ab 13.30Uhr
+49 30 313 31 62

Gern auch tagsüber, hinterlassen Sie uns
Ihre Bestellung (Bitte deutlich mit Namen,
Mobilnummer, Bestellung und Abholzeit).

Wir rufen Sie ab 14 Uhr zurück und
bestätigen diese.

**Dithmarsches Gansl gibt's auf der
nächsten Seite...**



GANS und GAR einfach,

unser **Dithmarsches Gansl**
aus regionaler, bäuerlicher Freilandhaltung
zum MITNEHMEN!

Ab sofort, können Sie
ein ganzes Gansl
für 6 Personen mit Erdäpfelknödeln,
Apfel-Blaukraut, Marzipanbratapfel und
Gänsebratensauce bei uns bestellen!

Bestellen Sie gern unter Tel.: 030 313 31 62
oder per Mail (Montag-Freitag)
restaurant@ottenthal.com.

Sehr gerne können wir das Gansl auch
schon für Sie tranchieren, falls gewünscht.
Eine Anleitung für die Zubereitung und zum
Tranchieren der Gansl erhalten Sie von
unserer Küchencrew.

**Da unsere Gansl immer frisch geliefert
werden, benötigen wir eine Vorlaufzeit
von 48 Stunden.**

Jetzt steht einem feinen Ganslessen, mit
der Familie oder Freunden, nichts mehr im
Weg.

**Guten Appetit wünschen,
die Ottenthaler.**



Ein ganzes Gansl
fertig zubereitet, mit allen Beilagen,
gern auch tranchiert
€ 170,00

Ein ganzes Gansl
ca. 6kg Frischgewicht, Bratfertig
vorbereitet,
mit 0,5l Bratenfond, ohne Beilagen
€ 110,00

Eine Portion Gansl
mit allen Beilagen
€ 29,00

Extra Beilagen
komplett für 1 Person
€ 11,00

**Den passenden Wein finden Sie auf der
nächsten Seite...**

Weinempfehlung

Weingut Schneller - Ottenthal / Wagram

- Grüner Veltliner „25“ 2019
€ 13,00
Grüner Veltliner „Allegra“ 2019
€ 9,50
Blauburger 2017
€ 10,00
St. Laurent 2016
€ 13,50

Franz Leth – Fels am Wagram / Wagram

- Gelber Muskateller „fresh & easy“ 2018
€ 14,00
Pinot Noir „Reserve“ 2017
€ 30,00

Hans Wimmer-Czerny – Fels am Wagram / Wagram

- Grüner Veltliner „Hefeabstich“ 2018
€ 13,00
„PUR“ Grüner Veltliner orange 2013
€ 38,00

Michael Sax – Langenlois / Kamptal

- Grüner Veltliner „Kamptal“ DAC 2018
€ 12,50
Chardonnay Saxess IX 2016
€ 25,00

Weinempfehlung

Sektkellerei Szigeti – Gols / Neusiedlersee

Bärinsekt 0,125l € 6,00



Die „kleinste Sektflasche der Welt“ ist befüllt mit bestem Grüner Veltliner Brut und perfekt als kleines Geschenk.

Zweigelt Sekt 2017 € 15,00
Welschriesling Sekt 2018 € 14,50

Wolfgang Wandraschek – Landersdorf / Krems

Riesling „Windleuthen“ 2016 € 10,00
Zweigelt „La Chapelle“ 2015 € 21,00

Familie Hainzl-Jauk – Frauental / Weststeiermark

Schilcher „Haderberg“ 2019 € 15,00
Schilcher „Die Laura“ 2019 € 15,00
lieblich

Willy Bründlmayer – Langenlois / Kamptal

Grüner Veltliner „L+T“ 2018 € 15,00
Zweigelt 2016 € 18,50

Mehr Auswahl unter www.ottenthal.com