Aperitifempfehlung

„Otti Spezial“ (hausgemachter Frucht- oder Blütenextrakt mit Winzersekt) € 8,00
Welschrieslingsekt Sektkellerei Szigeti – Gols € 8,00

Mittags Menü am Wochenende

bis 15 Uhr

2 Gänge (Ein Hauptgang, eine Vorspeise oder ein Dessert) **€ 19,00 / 3 Gänge € 25,00**
jeweils inklusive 0,2 l Wasser

Vorspeise

Suppe der Woche
oder
Unser Lieblingssalat mit Kürbiskernöl-Dressing [1,5,6,7,8,10]

Hauptgang

Wiener Schnitzel vom Bio-Kalbsrücken mit Erdäpfel – Gurken - Salat [1,2,7,8]
oder
Knusprig gebackenes Filet vom Saibling
aus regionaler, nachhaltiger Zucht (Resort 25 Teiche) mit „Ottenthaler“ Paradeiser-Walnuss-Risotto, buntem Salat und Wildkräuterrahm [1,,2,5,7,8]

Dessert

Unser Liebling – gezogener **Wiener Apfelstrudel** mit Schlagobers [1,2,5,6]

...dazu passt

1/8 l Grüner Veltliner „Overtüre“ aus dem hauseigenen Weingut Schneller in Ottenthal € 5,50

Unser Bio-Kontrollstellencode: DE-ÖKO-070

1 Gluten, 2 Ei, 3 Fisch, 4 Krebstiere, 5 Milch, 6 Schalenfrüchte, 7 Sellerie, 8 Senf, 9 Sesam, 10 Sulfite, 11 Soja, **Vegan**

Ottenthal-Bistro am Wochenende von 12 Uhr bis 17 Uhr

	Euro
Steirische Kürbissuppe mit Kürbiskernöl **/ Suppe der Woche**	8,50
Unser Lieblingssalat mit Kürbiskernöl-Dressing [1,5,6,7,8,10]	10,80
Schnitzelsemmel Schnitzel vom Bio-Kalbsrücken, Gewürzgurke, Mayonnaise, Preiselbeeren [1,2,7,8,10]	9,50
Frischer Paradeisersalat mit Burrata, Grapefruit und Steirischem Kürbiskernöl [5]	13,50
Kleines Gulyas vom Bio-Rind mit Semmel [1,,7,10]	9,50
Würstel mit Saft, 1 Paar Frankfurter Würstel mit Gulyas-Saft und Semmel [1,,7,8,10]	9,50
Wiener Schnitzel vom Bio-Kalbrücken aus Deutschland (regional) mit Erdäpfel–Gurkensalat [1,2,7,8,10]	24,50
Hirschragout vom Brandenburger Hirsch mit Wurzelgemüse und Semmelknödel [1,7,8,10]	19,50
Wiegner Schnitzel ® unser veganes Wiener Schnitzel mit Erdäpfel-Gurkensalat [1,6,7,8,10]	17,50
Vorarlberger Kässpätzle vom Brett, à la Minute, mit original Bergkäse von der Privatsennerei Engel aus dem Bregenzer Wald, Gurkensalat und Röstzwiebeln [1,2,5,7]	19,00
Kaiserschmarrn mit hausgemachten Zwetschkenröster [1,2,5,10]	12,90
Unser Liebling - gezogener **Wiener Apfelstrudel** mit Schlagobers [1,2,5,6]	7,00
Ottenthaler Sachertorte mit Schlagobers [1,2,5,10]	7,00
Tasse Verlängerter und eine hausgemachte **„Original Berliner Bärentatze“** [1, 2,5]	5,00

Unser Bio-Kontrollstellencode: DE-ÖKO-070

1 Gluten, 2 Ei, 3 Fisch, 4 Krebstiere, 5 Milch, 6 Schalenfrüchte, 7 Sellerie, 8 Senf, 9 Sesam, 10 Sulfite, 11 Soja, **Vegan**