



Lunch

Donnerstag, 05. September – Samstag, 07. September 2024

12.30 Uhr – 15.30 Uhr

Brotgedeck / Erdäpfelkas ^{1,5,6,7,8,10}
Bread set / potatoes sour cream
€ 3,80

Geeiste Gurkensuppe / Brot / Erdäpfelkas ^{1,5,6,7,8,10}
Iced cucumber soup / bread / potatoes sour cream
€ 8,00

Blattsalat / Kürbiskernöl / Brot / Erdäpfelkas ^{1,5,6,7,8,10}
Leaf salads / pumpkinseed oil / bread / potatoes sour cream
€ 9,50

Hausgemachter Leberkas / Erdäpfelsalat / Powidlsenf ^{1,2,5,6,7,8,10}
Homemade „liver cheese“ / potatoes salad / plum mustard
€ 15,50

Ragout vom Lamm / Ofengemüse ^{1,2,5,6,7,8,10}
Lamb ragout / oven-baked vegetables
€ 15,50

Fischfilet / Erdäpfelpüree / Marktgemüse / Wasabi ^{1,2,5,6,7,8,10}
Fish fillet / mashed potatoes / vegetables / wasabi
€ 17,50

Kleines Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken / Erdäpfel-Gurkensalat ^{1,2,5,6,7,8,10}
Small original Wiener Schnitzel / potatoes cucumber salad
€ 24,50

Tagesdessert
Dessert of the day
€ 6,50



Abendkarte / Dinner menu

ab 16 Uhr / from 4 p.m.


Vorspeisen / Appetizers

	Euro
Unser Lieblings-Salat, hausgemachte Rohkostsalate und Blattsalat on Top, steirisches Kürbiskernöl ^{1,5,7,8,10} Our favourite salad, <i>homemade raw vegetable creations and lettuce on top with Styrian pumpkinseed-oil</i>	13,50
Burrata mit Paradeiser-Grapefruitsalat, Rucola und steirischen Kürbiskernöl ⁵ Burrata <i>with tomatoes-grapefruit-salad, arugula and styrian pumpkinseed-oil</i>	16,50
Gebackener Ziegenfrischkäse mit hausgemachtem Senfgurken – Sorbet und Creme von Roten Rüben und weißer Schokolade ^{1,2,5,7,10} Baked goat cheese <i>with homemade mustard sorbet and cream of beetroot and white chocolate</i>	18,50
Ottenthaler Bauernschinken vom Hof Blauensteiner in Ottenthal mit eingelegten Senfgurken und frisch geriebenem Kren ⁸ <i>Original Ottenthal farmers smoked ham with mustard pickles and freshly grated horseradish</i>	17,50
Carpaccio vom Jungbullen- und Kalbsfilet mit marinierten, saisonalen Schwammerln, Rucola und Grana ^{5,8,10} Carpaccio of beef and veal filet <i>with mushrooms, rocket leaves and freshly grated "Grana"-cheese</i>	22,50

Suppen / Soups

Steirische Kürbissuppe mit Kürbiskernöl ^{1,7,10,11}  Styrian pumpkin soup with styrian pumpkinseed-oil	10,50
Geeiste Gurkensuppe auf Kefirbasis mit Gravad Lachs ^{5,6,9} Iced cucumber soup with gravad salmon	11,00
Tafelspitzsuppe mit Frittaten ^{1,2,5} Clear soup of beef with sliced pancake	10,50

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

1 gluten, 2 egg, 3 fish, 4 shellfish, 5 milk, 6 nuts, 7 celery, 8 mustard, 9 sesame, 10 sulfite, 11 soya,  vegan
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



Hauptspeisen / Main

Typisch österreichische Hauptspeisen Typical austrian maincourses

Euro

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken – aus Deutschland (regional) mit Erdäpfel- und Vogersalat ^{1,2,5,8,10} Original Wiener Schnitzel - <i>breaded fried escalope from the saddle of veal with potato- and lamb's lettuce salad</i>	31,50
Kleines Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken - aus Deutschland (regional) mit Erdäpfel- und Vogersalat ^{1,2,5,8,10} Small original Wiener Schnitzel - <i>breaded fried escalope from the saddle of veal with potato- and lamb's lettuce salad</i>	24,50
Klassischer gesottener Tafelspitz - vom Gotsgarten Hochland Rind (regional) mit Rösterdäpfeln, Cremespinat, Schnittlauchsoße und Apfelkren ^{1,2,5,7} Tafelspitz - <i>classic boiled beef (local German beef) with small fried potatoes, creamed spinach, apple-horseradish-sauce and chives-sauce</i>	35,50
Cordon bleu - vom Kalbsrücken aus Deutschland (regional), gefüllt mit Vorarlberger Bergkäse und edlem Rosmarin Kochschinken, dazu Erdäpfel- und Gurkensalat ^{1,2,5,10} Cordon bleu - <i>from the saddle of veal, stuffed with Vorarlberger mountain dairy cheese and exquisite rosemary ham with potato- and cucumber salad</i>	38,50
Zwiebelrostbraten - medium gebratenes Entrecôte von der Färse aus Deutschland (regional) mit Butterfisolien, Rosmarin-Braterdäpfeln und hausgemachten Zwiebelringen ^{1,5,7,10} Zwiebelrostbraten - <i>medium roasted Entrecôte from well aged german beef with onion-sauce, green-beans, fried potatoes and homemade onion rings</i>	37,50
Original Wiener Kalbsrahmgulyas - handgeschabten Spätzle, Blattsalat und Sauerrahm ^{1,2,5,7,8,10} Original Viennese veal cream goulash - <i>hand-grated spaetzle, lettuce and sour cream</i>	26,50



Ottenthal Specials

Euro

Carnunthum Salat – Römersalat und knusprig gebratene Maishendlbrust mit Brioche-Croutons und Ceasar-Dressing ^{1,2,3,5,6,8,10} 28,00

Carnunthum salad – Romaine lettuce and crispy fried corn-fed chicken breast with brioche croutons and Caesar dressing

Original Ottenthaler Käsekrainer – Vom Hof Blauensteiner aus Ottenthal, warmer Krautsalat, Erdäpfelpüree, Senf und frischer Kren ^{1,2,5,6,7,8,9,10} 20,50

Original Ottenthaler Käsekrainer
Special Austrian Cheese sausage from Ottenthal, warm white cabbage salad, mashed potatoes, mustard and fresh horseradish


Fisch / fish

Gebratenes Filet vom Saibling - 28,50
auf buntem Gemüse, hausgemachten Gnocchi und Estragon Schaum ^{1,2,5,6,7,8,10}

Fillet of char - fried on the skin with vegetables, homemade gnocchi and tarragon sauce

Vegetarisch & Vegan/Vegetarian & vegan

Hausgemachte Gemüselaberl  26,50
mit Erdäpfel-Gurkensalat und Kräuterrahm ^{1,6,7,8,10}

Homemade vegetable dumplings 
with potatoes cucumber salad and herbal cream

Vorarlberger Kässpätzle vom Brett - 24,50
mit original Bergkäse von der Privatsennerei Engel aus dem Bregenzer Wald, Gurkensalat und Röstzwiebeln ^{1,2,5,7}

Original Vorarlberger Kässpätzle -
with original mountain cheese from a private alpine dairy farm of Bregenzer Wald, deep-fried onions and cucumber salad

Frische Eierschwammerl á la Crème - 30,50
mit hausgemachtem Semmelknödel oder Bandnudeln ^{1,5,6,7,8,10}

Fresh chanterelles á la crème -
á la crème with homemade bread dumpling or noodles



Süßspeisen / dessert

Euro

Kaiserschmarrn mit hausgemachten Zwetschkenröster ^{1,2,5,10} 16,90
Kaiserschmarrn - raisin pancake in small pieces with stewed plums
dauert a bissel - takes a bit of time

...dazu passt: 5cl Chardonnay Auslese – Weingut Bründelmayer 10,00

Ottenthaler Powidl - Tascherl in Butter-Nuss-Brösel ^{1,2,5,6} 16,50
Ottenthaler "Plum – Tascherl" (kind of empanada) in butter-nut crumbs

mit einer Kugel hausgemachtem Vanille-Eis 19,50
with a scoop of homemade vanilla-ice cream

Handgezogener Wiener Apfelstrudel (mit original Ceylon-Zimt), Schlagobers ^{1,2,5,6} 9,50
Hand drawn Viennese apple strudel (with original Ceylon cinnamon), whipped cream

mit einer Kugel hausgemachtem Vanille-Eis 13,00
with a scoop of homemade vanilla-ice cream

Marillen-Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade ^{1,2,5,10} 12,50
Apricot-Palatschinken with homemade apricot jam

Ottenthaler Sachertorte von der Zotter-Schokolade mit Schlagobers ^{1,2,5,10} 10,00
Ottenthaler Sacher cake with Zotter chocolate and whipped cream

Ottenthaler Baumkuchen aus unserer Manufaktur mit Schlagobers ^{1,2,5,6,10} 13,00
Ottenthaler Baumkuchen homemade with whipped cream

Kugel hausgemachtes Eis, Diverse / scoop of homemade ice cream, different 4,00
mit Schlagobers / with whipped cream + 1,50

Kugel hausgemachtes Sorbet / scoop of homemade Sorbet 5,00
mit Winzersekt / with sparkling wine + 2,00

Vorarlberger Bergkäse ⁵ 16,00
Vorarlberger mountain dairy cheese

Vegan / vegan

Hausgemachtes Schokoladen – Mousse mit Vanillesoße ¹¹ 11,50
Homemade chocolate mousse with custard