



## **Lunch**

**Donnerstag, 12. September – Samstag, 14. September 2024**

**12.30 Uhr – 15.30 Uhr**

**Brotgedeck / Erdäpfelkas** <sup>1,5,6,7,8,10</sup>

*Bread set / potatoes sour cream*

**€ 3,80**

**Steirische Kürbissuppe / Brot / Erdäpfelkas** <sup>1,5,6,7,8,10</sup>

*Styrian pumpkin soup / bread / potatoes sour cream*

**€ 8,00**

**Blattsalat / Kürbiskernöl / Brot / Erdäpfelkas** <sup>1,5,6,7,8,10</sup>

*Leaf salads / pumpkinseed oil / bread / potatoes sour cream*

**€ 9,50**

**Hausgemachter Leberkas / Erdäpfelsalat / Powidlsenf** <sup>1,2,5,6,7,8,10</sup>

*Homemade „liver cheese“ / potatoes salad / plum mustard*

**€ 15,50**

**Ragout vom Lamm / Ofengemüse** <sup>1,2,5,6,7,8,10</sup>

*Lamb ragout / oven-baked vegetables*

**€ 15,50**

**Fischfilet / Erdäpfelpüree / Marktgemüse / Wasabi** <sup>1,2,5,6,7,8,10</sup>

*Fish fillet / mashed potatoes / vegetables / wasabi*

**€ 17,50**

**Kleines Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken / Erdäpfel-Gurkensalat** <sup>1,2,5,6,7,8,10</sup>

*Small original Wiener Schnitzel / potatoes cucumber salad*

**€ 24,50**

### **Tagesdessert**

***Dessert of the day***

**€ 6,50**

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.



## Abendkarte / Dinner menu

ab 16 Uhr / from 4 p.m.

### Vorspeisen / Appetizers

Euro

#### **Unser Lieblings-Salat,**

hausgemachte Rohkostsalate und Blattsalat on Top, steirisches Kürbiskernöl <sup>1,5,7,8,10</sup>

#### ***Our favourite salad,***

*homemade raw vegetable creations and lettuce on top with Styrian pumpkinseed-oil*

13,50

#### **Burrata**

mit Paradeiser-Grapefruitsalat, Rucola und steirischen Kürbiskernöl <sup>5</sup>

#### ***Burrata***

*with tomatoes-grapefruit-salad, arugula and styrian pumpkinseed-oil*

16,50

#### **Gebackener Ziegenfrischkäse**

mit hausgemachtem Senfgurken – Sorbet und Creme von Roten Rüben und weißer Schokolade <sup>1,2,5,7,10</sup>

#### ***Baked goat cheese***

*with homemade mustard sorbet and cream of beetroot and white chocolate*

18,50

#### **Ottenthaler Bauernschinken**

vom Hof Blauensteiner in Ottenthal mit eingelegten Senfgurken und frisch geriebenem Kren <sup>8</sup>  
*Original Ottenthal **farmers smoked ham** with mustard pickles and freshly grated horseradish*

17,50

#### **Carpaccio vom Jungbullen- und Kalbsfilet**

mit marinierten, saisonalen Schwammerln, Rucola und Grana <sup>5,8,10</sup>

#### ***Carpaccio of beef and veal filet***

*with mushrooms, rocket leaves and freshly grated "Grana"-cheese*

22,50

### Suppen / Soups

#### **Steirische Kürbissuppe** mit Kürbiskernöl <sup>1,7,10,11</sup>

***Styrian pumpkin soup*** with styrian pumpkinseed-oil

10,50

#### **Geeiste Gurkensuppe** auf Kefirbasis mit Gravad Lachs <sup>5,6,9</sup>

***Iced cucumber soup*** with gravad salmon

11,00

#### **Tafelspitzsuppe** mit Frittaten <sup>1,2,5</sup>

***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

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



## Ottenthal Specials

Euro

**Carnunthum Salat** – Römersalat und knusprig gebratene Maishendlbust  
mit Brioche-Croutons und Ceasar-Dressing <sup>1,2,3,5,6,8,10</sup> 28,00

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

**Original Ottenthaler Käsekrainer** – 20,50  
Vom Hof Blauensteiner aus Ottenthal, warmer Krautsalat, Erdäpfelpüree,  
Senf und frischer Kren <sup>1,2,5,6,7,8,9,10</sup>

**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 <sup>1,2,5,6,7,8,10</sup>

**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 <sup>1,6,7,8,10</sup>

**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 <sup>1,2,5,7</sup>

**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 <sup>1,5,6,7,8,10</sup>

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

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.



## Süßspeisen / dessert

	Euro
<b>Kaiserschmarrn</b> mit hausgemachten Zwetschkenröster <sup>1,2,5,10</sup> <i>Kaiserschmarrn - raisin pancake in small pieces with stewed plums</i> dauert a bissel - takes a bit of time	16,90
...dazu passt: 5cl Chardonnay Auslese – Weingut Bründelmayer	10,00
<b>Ottenthaler Powidl - Tascherl</b> in Butter-Nuss-Brösel <sup>1,2,5,6</sup> <i>Ottenthaler "Plum – Tascherl" (kind of empanada) in butter-nut crumbs</i>	16,50
mit einer Kugel hausgemachtem Vanille-Eis <i>with a scoop of homemade vanilla-ice cream</i>	19,50
<b>Handgezogener Wiener Apfelstrudel</b> (mit original Ceylon-Zimt), Schlagobers <sup>1,2,5,6</sup> <i>Hand drawn Viennese apple strudel (with original Ceylon cinnamon), whipped cream</i>	9,50
mit einer Kugel hausgemachtem Vanille-Eis <i>with a scoop of homemade vanilla-ice cream</i>	13,00
<b>Marillen-Palatschinken</b> mit hausgemachter Marillenmarmelade <sup>1,2,5,10</sup> <i>Apricot-Palatschinken with homemade apricot jam</i>	12,50
<b>Ottenthaler Sachertorte</b> von der Zotter-Schokolade mit Schlagobers <sup>1,2,5,10</sup> <i>Ottenthaler Sacher cake with Zotter chocolate and whipped cream</i>	10,00
<b>Ottenthaler Baumkuchen</b> aus unserer Manufaktur mit Schlagobers <sup>1,2,5,6,10</sup> <i>Ottenthaler Baumkuchen homemade with whipped cream</i>	13,00
<b>Kugel hausgemachtes Eis, Diverse / scoop of homemade ice cream, different</b> mit Schlagobers / with whipped cream	4,00 + 1,50
<b>Kugel hausgemachtes Sorbet / scoop of homemade Sorbet</b> mit Winzersekt / with sparkling wine	5,00 + 2,00
<b>Vorarlberger Bergkäse</b> <sup>5</sup> <i>Vorarlberger mountain dairy cheese</i>	16,00

## Vegan / vegan

<b>Hausgemachtes Schokoladen – Mousse</b> mit Vanillesoße <sup>11</sup> <i>Homemade chocolate mousse with custard</i>	11,50
--	-------