



Lunch

Donnerstag, 31. Oktober – Samstag, 02. November 2024

12.30 Uhr – 15.30 Uhr

Brotgedeck / Erdäpfelkas ^{1,5,6,7,8,10}

Bread set / potatoes sour cream

€ 3,80

Erdäpfel-Steinpilzsuppe / Brot / Erdäpfelkas ^{1,2,5,7,8,10}

Potato - porcini mushroom 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

Gefüllte Topfentascherl / Spinat / Schafskäse / Salat ^{1,2,5,7}

Stuffed curd pockets / spinach / feta cheese / salad

Benötigt ca. 15min / takes about 15 minutes

€ 16,50

Hausgemachter Leberkas / Erdäpfelsalat / Powidlsenf ^{1,2,5,6,7,8,10}

Homemade „liver cheese“ / potatoes salad / plum mustard

€ 15,50

Kalbsrahmgulasch / Spätzle ^{1,2,5,6,7,8,10}

Veal cream goulash / spaetzle

€ 18,00

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

Kleiner Kaiserschmarrn / Zwetschkenröster ^{1,2,10}

Kaiserschmarrn - raisin pancake /stewed plums

€ 12,90

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 ^{1,5,7,8,10}

Our favourite salad,

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

13,50

Ottenthaler Gänsebeuschel

mit Böhmischen Dalken und gebratener Fischterrine ^{1,2,3,5,7,8,10}

"Goose-Beuschel"

with bohemian Dalken and fried fish terrine

19,50

Gebackener Ziegenfrischkäse

mit hausgemachtem Senfgurken – Sorbet und Creme von Roten Rüben
und weißer Schokolade ^{1,2,5,7,10}

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 ⁸
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 ^{5,8,10}

Carpaccio of beef and veal filet

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

22,50

Suppen / Soups

Steirische Kürbissuppe mit Kürbiskernöl ^{1,7,10,11}

Styrian pumpkin soup with styrian pumpkinseed-oil

10,50

Pastinakensuppe mit hausgemachten Backerbsen ^{1,2,5,7,8,10}

Parsnip soup with homemade "baked beans"

11,00

Tafelspitzsuppe mit Gänseleberknödel ^{1,2,5,7,8}

Clear soup of beef with sliced goose liver dumpling

11,50

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

<p>Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken – aus Deutschland (regional) mit Erdäpfel- und Vogerlsalat ^{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></p>	<p>31,50</p>
<p>Kleines Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken - aus Deutschland (regional) mit Erdäpfel- und Vogerlsalat ^{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></p>	<p>24,50</p>
<p>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></p>	<p>35,50</p>
<p>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></p>	<p>38,50</p>
<p>Zwiebelrostbraten - medium gebratenes Entrecôte von der Färse aus Deutschland (regional) mit Butterfisolten, 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></p>	<p>37,50</p>
<p>Debreziner Gulyas - vom Gotsgarten Hochland Rind (regional) und Debreziner Würstchen vom Hof Blauensteiner in Ottenthal mit hausgemachtem Semmelknödel ^{1,2,5,7,10} Debreziner Gulyas - <i>local German beef and Debreziner sausages with homemade bread dumpling Debreziner sausages from farmer Blauensteiner in Ottenthal</i></p>	<p>29,50</p>



Ottenthal Specials

Euro

Geschmortes Rinderbackerl vom schottischem Hochland Rind, regional, Rotweinsauce, Erdäpfel-Kaiserschmarren und frisch gebeiztem Chinakohl ^{1,2,3,5,6,8,10}
Braised cheeks of beef – regional highland beef, in red wine sauce.
Potatoes Kaiserschmarrn and marinated Chinese cabbage

34,50

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 hors radish*

Fisch / fish


Gebratenes Filet vom Saibling -
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

28,50

Vegetarisch & Vegan/Vegetarian & vegan

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

26,50

Homemade vegetable dumplings 
with potatoes cucumber salad and herbal cream

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

24,50

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

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

30,50

Fresh mushrooms 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