



Öffnungszeiten Weihnachten / Silvester

24. & 25. Dezember 2024

Geschlossen

26. Dezember 2024

ab 12.00 Uhr geöffnet

Genießen Sie zum 2. Weihnachtsfeiertag
schon ab Mittag das volle Speisenangebot

31. Dezember 2024

Geschlossen

01. Januar 2025

ab 16.00 Uhr

Opening hours Christmas / New Year's Eve

December 24th & 25th, 2024

Closed

December 26th, 2024

Open from 12:00 p.m.

Enjoy the full range of dishes from midday

December 31st, 2024

Closed

January 1st, 2025

From 4:00 p.m.



Lunch

Donnerstag, 28. November – Samstag, 30. 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

Vorarlberger Kässpätzle vom Brett – Bergkäse / Röstzwiebeln ^{1,2,5,7}

Original Vorarlberger Kässpätzle – mountain cheese / fried onions

€ 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

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken -

31,50

aus Deutschland (regional) mit Erdäpfel- und Vogerlsalat ^{1,2,5,8,10}

Original Wiener Schnitzel -

breaded fried escalope from the saddle of veal with potato- and lamb's lettuce salad

Kleines Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken -

24,50

aus Deutschland (regional) mit Erdäpfel- und Vogerlsalat ^{1,2,5,8,10}

Small original Wiener Schnitzel -

breaded fried escalope from the saddle of veal with potato- and lamb's lettuce salad

Klassischer gesottener Tafelspitz -

35,50

vom Gotsgarten Hochland Rind (regional) mit Rösterdäpfeln, Cremespinat, Schnittlauchsoße und Apfelkren ^{1,2,5,7}

Tafelspitz -

classic boiled beef (local German beef) with small fried potatoes, creamed spinach, apple-horseradish-sauce and chives-sauce

Cordon bleu -

38,50

vom Kalbsrücken aus Deutschland (regional), gefüllt mit Vorarlberger Bergkäse und edlem Rosmarin Kochschinken, dazu Erdäpfel- und Gurkensalat ^{1,2,5,10}

Cordon bleu -

from the saddle of veal, stuffed with Vorarlberger mountain dairy cheese and exquisite rosemary ham with potato- and cucumber salad

Zwiebelrostbraten -

37,50

medium gebratenes Entrecôte von der Färse aus Deutschland (regional) mit Butterfisolien, Rosmarin-Braterdäpfeln und hausgemachten Zwiebelringen ^{1,5,7,10}

Zwiebelrostbraten -

medium roasted Entrecôte from well aged german beef with onion-sauce, green-beans, fried potatoes and homemade onion rings

Debreziner Gulyas -

29,50

vom Gotsgarten Hochland Rind (regional) und Debreziner Würstchen vom Hof Blauensteiner in Ottenthal mit hausgemachtem Semmelknödel ^{1,2,5,7,10}

Debreziner Gulyas -

*local German beef and Debreziner sausages with homemade bread dumpling
Debreziner sausages from farmer Blauensteiner in Ottenthal*

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.



Ottenthal Specials

Euro

- Eine Portion Gänsekeule -** 38,50
mit Apfelblaukraut, Waldviertler Erdäpfelknödel und Marzipan-Bratapfel ^{1,2,5,6,7,9,10}
One Portion of goose leg -
with red cabbage, potatoes-dumpling and baked marzipan apple
- Ottenthaler Gänsefleischknödel –** auf Blaukraut und Bratensaft ^{1,2,5,7,10} 28,50
Ottenthaler goose meat dumpling – potato dumpling stuffed with goose meat,
with red cabbage and gravy
- Geschmortes Rinderbackerl** vom schottischem Hochland Rind, regional, Rotweinsauce, 34,50
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

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 Schwammerl á la Crème -** 30,50
mit hausgemachtem Semmelknödel oder Bandnudeln ^{1,5,6,7,8,10}
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} <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
Ottenthaler Powidl - Tascherl in Butter-Nuss-Brösel ^{1,2,5,6} <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
Handgezogener Wiener Apfelstrudel (mit original Ceylon-Zimt), Schlagobers ^{1,2,5,6} <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
Marillen-Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade ^{1,2,5,10} <i>Apricot-Palatschinken with homemade apricot jam</i>	12,50
Ottenthaler Sachertorte von der Zotter-Schokolade mit Schlagobers ^{1,2,5,10} <i>Ottenthaler Sacher cake with Zotter chocolate and whipped cream</i>	10,00
Ottenthaler Baumkuchen aus unserer Manufaktur mit Schlagobers ^{1,2,5,6,10} <i>Ottenthaler Baumkuchen homemade with whipped cream</i>	13,00
Kugel hausgemachtes Eis, Diverse / scoop of homemade ice cream, different mit Schlagobers / with whipped cream	4,00 + 1,50
Kugel hausgemachtes Sorbet / scoop of homemade Sorbet mit Winzersekt / with sparkling wine	5,00 + 2,00
Vorarlberger Bergkäse ⁵ <i>Vorarlberger mountain dairy cheese</i>	16,00

Vegan / vegan

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