



## **Lunch**

**Donnerstag, 09. Jänner – Samstag, 11. Jänner 2025**

**12.30 Uhr – 15.30 Uhr**

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

*Bread set / potatoes sour cream*

**€ 3,80**

**Schwammerlsuppe / Brot / Erdäpfelkas** <sup>1,2,5,7,8,10</sup>

*Cream of mushrooms soup / bread / potato - 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**

**Vorarlberger Kässpätzle vom Brett – Bergkäse / Röstzwiebeln** <sup>1,2,5,7</sup>

*Original Vorarlberger Kässpätzle – mountain cheese / fried onions*

**€ 16,50**

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

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

**€ 15,50**

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

*Veal cream goulash / spaetzle*

**€ 18,00**

**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**

**Kleiner Kaiserschmarrn / Zwetschkenröster** <sup>1,2,10</sup>

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

#### ***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 <sup>1,2,3,5,7,8,10</sup>

#### ***"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 <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

#### **Rote Rüben Suppe mit hausgemachten Backerbsen <sup>1,2,5,7,8,10</sup>**

***Beetroot soup with homemade "baked beans"***

11,00

#### **Tafelspitzsuppe mit Gänseleberknödel <sup>1,2,5,7,8</sup>**

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

#### **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 <sup>1,2,5,8,10</sup>

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

#### **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 <sup>1,2,5,10</sup>

#### **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 <sup>1,5,7,10</sup>

#### **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 <sup>1,2,5,7,10</sup>

#### **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

- Ottenthaler Gänsefleischknödel** – auf Blaukraut und Bratensaft <sup>1,2,5,7,10</sup> 28,50  
*Ottenthaler goose meat dumpling* – potato dumpling stuffed with goose meat, with red gabbage and gravy
- Geschmortes Rinderbackerl** vom schottischem Hochland Rind, regional, Rotweinsauce, Erdäpfel-Kaiserschmarren und frisch gebeiztem Chinakohl <sup>1,2,3,5,6,8,10</sup> 34,50  
*Braised cheeks of beef* – regional highland beef, in red wine sauce. Potatoes Kaiserschmarrn and marinated Chinese cabbage

## Fisch / fish

- Gebrautes 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 Schwammerl á la Crème** - 30,50  
mit hausgemachtem Semmelknödel oder Bandnudeln <sup>1,5,6,7,8,10</sup>  
*Fresh mushrooms á la crème* -  
á la crème with homemade bread dumpling or noodles



## 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
--	-------