



Lunch

Donnerstag, 16. Jänner – Samstag, 18. Jänner 2024

12.30 Uhr – 15.30 Uhr

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

Bread set / potatoes sour cream

€ 3,80

Schwammerlsuppe / Brot / Erdäpfelkas ^{1,2,5,7,8,10}

Cream of mushrooms soup / bread / potato - sour cream

€ 8,00

Blattsalat / Kürbiskernöl / Brot / Erdäpfelkas ^{1,5,6,7,8,10}

Leaf salads / pumpkinseed oil / bread / potatoes sour cream

€ 9,50

Ottenthal Wrap gefüllt mit Hähnchenschnitzel und Coleslaw

Ottenthal Wrap filled with chicken schnitzel and coleslaw

€ 9,50

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

Rote Rüben Suppe mit hausgemachten Backerbsen ^{1,2,5,7,8,10}

Beetroot 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 – 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>	31,50
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>	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 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>	37,50
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>	29,50



Ottenthal Specials

Euro

Geschmortes Rinderbackerl vom schottischem Hochland Rind, regional, Rotweinsauce, Erdäpfel-Kaiserschmarren und frisch gebeiztem Chinakohl ^{1,2,3,5,6,8,10} 34,50
Braised cheeks of beef – regional highland beef, in red wine sauce.
Potatoes Kaiserschmarrn and marinated Chinese cabbage

Medaillons vom Rehrücken, aus Brandenburg, mit Brokkoli Polonaise, Schwammerl á la creme und mit Sellerie und roten Rüben gefüllte Erdäpfelrolle ^{1,2,5,6,7,8,10} 40,50
Medallions of venison from Brandenburg, with broccoli polonaise, mushrooms á la creme and potato roll filled with celery and beetroot ^{1,2,5,6,7,8,10}


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

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 bisserl - 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
--	-------