



Lunch

Montag – Samstag
12.00 Uhr – 15.00 Uhr

Brotgedeck / Erdäpfelkas ^{1,5,6,7,8,10}
Bread set / potatoes sour cream
€ 3,80

Suppe des Tages / Brot / Erdäpfelkas ^{1,2,5,7,8,10}
Soup of the day / bread / potato - sour cream
€ 8,00

Paradeiser mit Burrata / Bärlauchpesto / Kürbiskernöl ^{1,5,6,7,8,10}
Tomatoes Burrata / garlic pesto / pumpkin seed oil
€ 14,50

Frühlingsalat / Blattsalat / Hähnchen / Spargel / Rhabarber / Erdbeeren
Spring salad / leaf salad / chicken breast / asparagus / rhubarb / strawberry
€ 16,50

Gemüse und Erdäpfel aus dem Ofen / Kräuterschmand ^{1,2,5,6,7,8,10}
Vegetable / potatoes / herb curd cheese
€ 13,50

Lammragout / Erdäpfel- & Ofen-Gemüse ^{1,2,5,6,7,8,10}
Lamb ragout / Potatoes and oven-baked vegetables
€ 16,50

Hausgemachter Leberkäse / Erdäpfelsalat / Powidlsenf ^{1,2,5,6,7,8,10}
Home made meat loaf / potato salad / plum mustard
€ 16,50

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



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

Lachstatar auf Zanderterrine

mit Gurkenrelish, Senf- und Rhabarbersauce ^{2,3,5,7,8,10}

Salmon tartare and terrine of pikeperch

with cucumber relish, mustard- and rhubarb sauce

24,50

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 Frittaten ^{1,2,5,7,8}

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

<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>	33,50
<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>	24,50
<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>	35,50
<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>	38,50
<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>	37,50
<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>	29,50

Spargel / asparagus

Euro

Portion Spargel mit kleinem Originalen Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken aus Deutschland mit Butter-Erdäpfeln und hausgemachter Sauce Hollandaise ^{1,2,5,10} 39,50

One portion of asparagus with small Original Wiener Schnitzel from organic german veal with butter-potatoes and homemade Sauce Hollandaise

Portion Spargel mit Butter-Erdäpfeln und hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter ^{1,2,5,10} 28,50

One portion of asparagus with butter-potatoes and homemade Sauce Hollandaise or melted butter

Portion Spargel mit luftgetrocknetem Vulcano-Rohschinken (8 Monate gereift) aus der Vulcano Schinken-Manufaktur in der Steiermark und Butter-Erdäpfeln ⁵ 38,50

One portion of asparagus with air-dried raw ham (matured for 8 months) from the Vulcano ham-factory in Feldbach / Styria with butter-potatoes

Portion Spargel mit gebratenem Filet vom Saibling, Butter-Erdäpfeln und hausgemachter Sauce Hollandaise ^{2,5,10} 38,50

One portion of asparagus with fried fillet of char, butter-potatoes and homemade Sauce Hollandaise

Eine extra Portion Spargel pur / Extra portion of asparagus pur 19,00

Eine extra Portion hausgemachte Sauce Hollandaise ^{2,5,10} 7,50
Extra portion of homemade Sauce Hollandaise

Fisch / Vegetarisch & Vegan - Fish / Vegetarian & vegan

Gebratenes Filet vom Saibling - 29,50
mit Safran-Basmati Risotto, Hummersauce und saisonalem Gemüse ^{1,2,5,6,7,8,10}

Fillet of char - fried on the skin with Saffron basmati risotto, lobster sauce and seasonal vegetables

Hausgemachte Spinatknödel  26,50
mit einer Sauce aus frischen Paprika und Sojarahm ^{1,6,7,8,10}

Homemade spinach dumplings 
with fresh sauce of red peppers and soy cream


Vorarlberger Kässpätzle vom Brett - 26,50
mit original Bergkäse von der Privatsennerei Engel aus dem Bregenzer Wald, Gurkensalat und Röstzwiebeln, Zwiebelmarmelade ^{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, onion marmalade

Frische Schwammerl á la Crème - 30,50
mit hausgemachtem Semmelknödel oder Bandnudeln ^{1,5,6,7,8,10}

Fresh mushrooms 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
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
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
--	-------