



## **Lunch**

**Montag – Samstag**  
**12.00 Uhr – 15.00 Uhr**

**Brotgedeck / Erdäpfelkas** <sup>1,5,6,7,8,10</sup>  
*Bread set / potatoes sour cream*  
**€ 3,80**

**Suppe des Tages / Brot / Erdäpfelkas** <sup>1,2,5,7,8,10</sup>  
*Soup of the day / bread / potato - sour cream*  
**€ 8,00**

**Paradeiser mit Burrata / Bärlauchpesto / Kürbiskernöl** <sup>1,5,6,7,8,10</sup>  
*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** <sup>1,2,5,6,7,8,10</sup>  
*Vegetable / potatoes / herb curd cheese*  
**€ 13,50**

**Lammragout / Erdäpfel- & Ofen-Gemüse** <sup>1,2,5,6,7,8,10</sup>  
*Lamb ragout / Potatoes and oven-baked vegetables*  
**€ 16,50**

**Hausgemachter Leberkäse / Erdäpfelsalat / Powidlsenf** <sup>1,2,5,6,7,8,10</sup>  
*Home made meat loaf / potato salad / plum mustard*  
**€ 16,50**

**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**



## 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

#### **Lachstatar auf Zanderterrine**

mit Gurkenrelish, Senf- und Rhabarbersauce <sup>2,3,5,7,8,10</sup>

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

**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><b>Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken –</b> aus Deutschland (regional) mit Erdäpfel- und Vogersalat <sup>1,2,5,8,10</sup> <b>Original Wiener Schnitzel -</b> <i>breaded fried escalope from the saddle of veal with potato- and lamb's lettuce salad</i></p>	33,50
<p><b>Kleines Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken -</b> aus Deutschland (regional) mit Erdäpfel- und Vogersalat <sup>1,2,5,8,10</sup> <b>Small original Wiener Schnitzel -</b> <i>breaded fried escalope from the saddle of veal with potato- and lamb's lettuce salad</i></p>	24,50
<p><b>Knusprig gebackene Maishendlbrust</b> auf saisonalen Blattsalaten mit Früchten und Orangendressing <sup>1,2,5</sup> <b>Crispy baked corn-fed chicken breast</b> <i>on seasonal leaf salad with fruits and orange dressing</i></p>	28,50
<p><b>Klassischer gesottener Tafelspitz -</b> vom Gotsgarten Hochland Rind (regional) mit Rösterdäpfeln, Cremespinat, Schnittlauchsoße und Apfelkren <sup>1,2,5,7</sup> <b>Tafelspitz -</b> <i>classic boiled beef (local German beef) with small fried potatoes, creamed spinach, apple-horseradish-sauce and chives-sauce</i></p>	35,50
<p><b>Cordon bleu -</b> vom Kalbsrücken aus Deutschland (regional), gefüllt mit Vorarlberger Bergkäse und edlem Rosmarin Kochschinken, dazu Erdäpfel- und Gurkensalat <sup>1,2,5,10</sup> <b>Cordon bleu -</b> <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><b>Zwiebelrostbraten -</b> medium gebratenes Entrecôte von der Färsse aus Deutschland (regional) mit Butterfisolen, Rosmarin-Braterdäpfeln und hausgemachten Zwiebelringen <sup>1,5,7,10</sup> <b>Zwiebelrostbraten -</b> <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><b>Debreziner Gulyas -</b> vom Gotsgarten Hochland Rind (regional) und Debreziner Würstchen vom Hof Blauensteiner in Ottenthal mit hausgemachtem Semmelknödel <sup>1,2,5,7,10</sup> <b>Debreziner Gulyas -</b> <i>local German beef and Debreziner sausages with homemade bread dumpling and Debreziner sausages from farmer Blauensteiner in Ottenthal</i></p>	29,50

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.

## Spargel / asparagus

Euro

**Portion Spargel mit kleinem Originalen Wiener Schnitzel** vom Kalbsrücken aus Deutschland mit Butter-Erdäpfeln und hausgemachter Sauce Hollandaise <sup>1,2,5,10</sup> 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 <sup>1,2,5,10</sup> 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 <sup>5</sup> 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 <sup>2,5,10</sup> 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** <sup>2,5,10</sup> 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 <sup>1,2,5,6,7,8,10</sup>

*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 <sup>1,6,7,8,10</sup>

*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 <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, onion marmalade*

**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 - 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
<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
<b>Ottenthaler Marillen - Tascherl</b> in Butter-Nuss-Brösel <sup>1,2,5,6</sup> <i>Ottenthaler "Apricot - Tascherl" (kind of empanada) in butter-nut crumbs</i> <b>mit einer Kugel hausgemachtem Vanille-Eis</b> <i>with a scoop of homemade vanilla-ice cream</i>	16,50 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> <b>mit einer Kugel hausgemachtem Vanille-Eis</b> <i>with a scoop of homemade vanilla-ice cream</i>	9,50 13,00
<b>Marillen-Palatschinken</b> mit hausgemachter Marillensmarmelade <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>Frische Erdbeeren</b> mit einer Kugel hausgemachten Vanille-Eis und Schlagobers <sup>2,5</sup> <i>Fresh strawberries with a scoop of homemade vanilla ice cream and whipped cream</i>	9,50
<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
--	-------