



Unsere Öffnungszeiten **über die Feiertage:**

Geschlossen am:
24. / 25. Dezember 2025
&
31. Dezember 2025

Darüber hinaus begrüßen wir Sie gern:

Montag – Samstag
12.00 – 15.00 Uhr Lunch
16.00 – 22.30 Uhr Dinner

Ruhetag:
Sonntag

Wir wünschen ihnen allen frohe und besinnliche
Feiertage und einen guten Rutsch ins Neue Jahr.
Die Ottenthaler





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

Herbstlicher Salat / Käferbohnen / Hirtenkäse / Kürbiskernöl ^{1,5,6,7,8,10}
Autumn salad / beetle beans / sheep cheese / pumpkin seed oil
€ 14,50

Kalbfleischladerl / Cremesauce / Erdäpfelpüree / Kürbisgemüse ^{1,2,5,6,7,8,10}
Meatball of veal / cream sauce / pumpkin vegetables / mashed potatoes
€ 16,50

Mit Gemüse gefüllte Wirsingroulade / Paprikasauce/ Erdäpfel ^{6,7,8,10}
Vegetable stuffed savoy cabbage / red pepper sauce/ potatoes
€ 14,50

Kalbsrahmgulyas / Kräuterspätzle ^{1,2,5,6,7,8,10}
Veal cream goulash / herb spaetzle
€ 16,50

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

Fischfilet / Pasta / Safransauce ^{1,2,5,6,7,8,10}
Fish fillet / Pasta / saffron sauce
€ 17,50

Kleines Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken / Erdäpfel-Gurkensalat ^{1,2,5,6,7,8,10}
Small original Wiener Schnitzel / potatoes cucumber salad
€ 25,50

Kleiner Kaiserschmarrn / Zwetschenröster ^{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

Kurz gebratene **Scheibe vom hausgebeiztem Lachs**, mit pikantem

Sauerkraut-Kräuter Couscous und Senfrahm ^{2,3,5,7,8,10}

Short roasted filet of marinated Salmon

with Sauerkraut-herbage-couscous and mustard 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

24,50

Rehterrine vom Brandenburger Reh

mit gebackenen Gemüsepralinen und Sauce Cumberland ^{1,5,6,7,8,10}

Venison terrine

from Brandenburg deer with baked vegetables pralines and cumberland sauce

24,50

Suppen / Soups

Steirische Kürbissuppe mit Kürbiskernöl ^{1,7,10,11} 

Styrian pumpkin soup with styrian pumpkinseed-oil

11,50

Pastinakensuppe mit gebratenen Austernpilzen ^{5,7,8}

Parsnip soup with fried oyster mushrooms

11,50

Tafelspitzsuppe mit Gänseleberknödel, von der normalen Gänseleber ^{1,2,5,7,8}

Clear soup of beef with goose liver dumpling

12,50

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 –

34,50

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 -

25,50

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 -

36,50

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 -

39,50

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 -

38,50

medium gebratenes Entrecôte von der Färse aus Deutschland (regional) mit Butterfisolen, 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

Gebackene Kalbsleber

28,50

mit Rösterdäpfeln, Apfelchutney-Rahm und Zwetschkenröster ^{1,2,5,8,10}

Baked veal liver

with roasted potatoes, apple chutney cream and plum compote

Debreziner Gulyas - vom Gotsgarten Hochland Rind (regional) und Debreziner Würstchen vom Hof Blauensteiner in Ottenthal mit hausgemachtem Semmelknödel ^{1,2,5,7,10} 29,50

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



Ottenthal Specials

Euro

Ragout aus der Keule vom Hirschen aus Brandenburg mit Kohlsprossen, Preiselbeeren und Tiroler Pressknödel ^{1,2,5,6,7,8,10} 34,50

Ragout of Deer from Brandenburg with Brussels sprouts and Tyrolienne pressed dumplings, lingonberries

Gänsefleischknödel vom Dithmarscher Gansl 29,50
mit Gänsebratensauce und Apfel-Blaukraut ^{1,2,5,6,7,8,10}

Goose meat dumpling with gravy of roasted goose, apple red cabbage

Rosa gebratene **Brust von der Barbarie Ente**, mit Apfelblaukraut, Erdäpfelknödel und Marzipan Bratapferl ^{1,2,5,6,7,8,10} 35,50

Medium roasted supreme of Barbarie-duck, with apple red cabbage und potatoes dumpling

Fisch / fish

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

Fillet of char -

fried on the skin with herb basmati risotto, saffron sauce and seasonal vegetables

Vegetarisch & Vegan/Vegetarian & vegan

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 ^{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 - mit hausgemachtem Semmelknödel ^{1,5,6,7,8,10} 30,50
Fresh mushrooms á la crème - with homemade bread dumpling



Süßspeisen / dessert

	Euro
Kaiserschmarrn mit hausgemachten Zwetschenröster ^{1,2,5,10} <i>Kaiserschmarrn - raisin pancake in small pieces with stewed plums</i> dauert a bisserl - takes a bit of time	18,90
Ottenthaler Powidl-Tascherl in Butter-Nuss-Brösel ^{1,2,5,6} Ottenthaler "Plum – Tascherl" in butter-nut crumbs mit einer Kugel hausgemachtem Vanille-Eis with a scoop of homemade vanilla-ice cream	17,50 20,50
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> mit einer Kugel hausgemachtem Vanille-Eis with a scoop of homemade vanilla-ice cream	9,50 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} Ottenthaler Sacher cake with Zotter chocolate and whipped cream	10,00
Ottenthaler Baumkuchen aus unserer Manufaktur mit Schlagobers ^{1,2,5,6,10} Ottenthaler Baumkuchen homemade with whipped cream	13,00
Somlauer Nockerl – das österreichische Ur-Tiramisu, hausgemachte Vanillesauce ^{1,2,5,10} Somlauer Nockerl – kind of Austrian Tiramisu, homemade vanilla sauce	9,50
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 Vorarlberger mountain dairy cheese	16,00