



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

Saisonaler Salat / Käferbohnen / Hirtenkäse / Kürbiskernöl ^{1,5,6,7,8,10}
Seasonal 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



ab 16 Uhr / from 4 p.m.

Vorspeisen / Appetizers

...eine Auswahl unserer Klassiker am Abend –
weitere saisonale Kreationen erwarten Sie im aktuellen Menü
...a selection of our classic dishes for the evening –
further seasonal creations await you in the current menu

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 Styrian and sauce

24,50

Suppen / Soups

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

Styrian pumpkin soup with Styrian pumpkinseed-oil

11,50

Tafelspitzsuppe mit Einlage ^{1,2,5,7,8}

Clear soup of beef with garnish

12,50

Suppe der Saison

Soup of the season

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

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 Fäse 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

Debreziner Gulyas – vom Gotsgarten Hochland Rind (regional) und Debreziner Würstchen vom

29,50

Hof Blauensteiner in Ottenthal mit hausgemachtem Semmelknödel ^{1,2,5,7,10}

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



Ottenthal Specials

Euro

Hier überraschen wir Sie am Abend mit aktuellen saisonalen Kreationen.

Here, we will surprise you in the evening with current seasonal creations.

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 Zwetschkenröster ^{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} <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

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.