Sie finden hier eine kleine Auswahl unserer Menükarte zum Lunch / Dinner.
Saisonale Änderungen behalten wir uns vor.

Here you will find a small selection from our lunch and dinner menus.
We reserve the right to make seasonal changes.

Lunch
Montag – Samstag
12.00 Uhr – 15.00 Uhr

Suppe der Woche / Brot / Erdäpfelkas
Soup of the day */ bread / potato - sour cream*
€ 8,00

Saisonaler Salat / ***Seasonal salad***
€ 14,50

Saisonales Gemüsegericht oder vegetarische Variante
Seasonal vegetable dish or vegetarian option
€ 16,50

Kalbsrahmgulyas / Kräuterspätzle
Veal cream goulash / *herb spaetzle*
€ 16,50

Königsberger Klopse / Erdäpfelpüree / Gewürzgurke
Meatballs in a creamy caper sauce */mashed potatoes / gherkin*
€ 16,50

Saiblingsfilet / saisonale Beilage
Char fillet / *seasonal side dish*
€ 17,50

Kleines Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken / Erdäpfel-Gurkensalat
Small original Wiener Schnitzel / *potatoes cucumber salad*
€ 25,50

Kleiner Kaiserschmarrn / Zwetschkenröster
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.

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, 13,50
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

Galantine von Zander und Saibling, gebratene Garnele, Römersalat, Kürbismarmelade [2,3,5,7,8,10] 24,50
Galantine of pike-perch and arctic char, fried shrimp, *romaine lettuce, pumpkin marmalade*

Gebackener Ziegenfrischkäse 18,50
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

Ottenthaler Bauernschinken 17,50
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*

Carpaccio vom Jungbullen- und Kalbsfilet 24,50
mit marinierten, saisonalen Schwammerln, Rucola und Grana [5,8,10]
Carpaccio of beef and veal filet
with mushrooms, rocket leafs and freshly grated "Grana"-cheese

Rehterrine vom Brandenburger Reh 24,50
mit gebackenen Gemüsepralinen und Sauce Cumberland [1,5,6,7,8,10]
Venison terrine
from Brandenburg deer with baked vegetables pralines and tyrian nd sauce

Suppen / *Soups*

Steirische Kürbissuppe mit Kürbiskernöl [1,7,10,11] 11,50
Styrian pumpkin soup *with tyrian pumpkinseed-oil*

Tafelspitzsuppe mit Einlage [1,2,5,7,8] 12,50
Clear soup of beef *with garnish*

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 – 35,50
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

Debreziner Gulyas – vom Gotsgarten Hochland Rind (regional) und Debreziner Würstchen 29,50
vom
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*

1 Gluten, 2 Ei, 3 Fisch, 4 Krebstiere, 5 Milch, 6 Schalenfrüchte, 7 Sellerie, 8 Senf, 9 Sesam, 10 Sulfite, 11 Soja, V Vegan
1 gluten, 2 egg, 3 fish, 4 shellfish, 5 milk, 6 nuts, 7 celery, 8 mustard, 9 sesame, 10 sulfite, 11 soya, V vegan
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

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.

Alles vom Spargel gibt's ab 15. April 2026!
Everything made from asparagus will be available from April 15, 2026!

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, safron 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 Créme - mit hausgemachtem Semmelknödel [1,5,6,7,8,10] 30,50
Fresh mushrooms á la créme - *with homemade bread dumpling*

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] ***Kaiserschmarrn*** *- raisin pancake in small pieces with stewed plums* 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*	17,50
mit einer Kugel hausgemachtem Vanille-Eis *with a scoop of homemade vanilla-ice cream*	20,50
Handgezogener Wiener Apfelstrudel (mit original Ceylon-Zimt), Schlagobers [1,2,5,6] ***Hand drawn Viennese apple strudel*** *(with original Ceylon cinnamon), whipped cream*	9,50
mit einer Kugel hausgemachtem Vanille-Eis *with a scoop of homemade vanilla-ice cream*	13,00
Marillen-Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade [1,2,5,10] ***Apricot-Palatschinken*** *with homemade apricot jam*	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
Kugel hausgemachtes Eis, Diverse / ***scoop of homemade ice cream, different***	4,00
mit Schlagobers / *with whipped cream*	+ 1,50
Kugel hausgemachtes Sorbet / ***scoop of homemade Sorbet***	5,00
mit Winzersekt */ with sparkling wine*	+ 2,00
Vorarlberger Bergkäse [5] ***Vorarlberger mountain dairy cheese***	16,00

1 Gluten, 2 Ei, 3 Fisch, 4 Krebstiere, 5 Milch, 6 Schalenfrüchte, 7 Sellerie, 8 Senf, 9 Sesam, 10 Sulfite, 11 Soja, V Vegan
1 gluten, 2 egg, 3 fish, 4 shellfish, 5 milk, 6 nuts, 7 celery, 8 mustard, 9 sesame, 10 sulfite, 11 soya, V vegan
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.