

## LIEBE GÄSTE,

genießt bei uns die abwechslungsreiche Auswahl an Getränken, die keine Wünsche offen lässt.

Noch ein Hinweis: unsere Speisekarte bietet eine Vielzahl an leckeren Vorspeisen, deftigen Hauptgerichten und verführerischen Desserts.

Es lohnt sich auf jeden Fall, mal reinzuschauen.

Wir freuen uns darauf, Euch bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen und wünschen schon jetzt eine schöne Zeit im Gasthaus-Restaurant Ott.

Euer Team vom Ott



## VESPERKARTE

<b>Paniertes Schnitzel</b> vom Schwein oder Pute Bauernbrot / Bratenjus	1, 9, 5, Laktosefrei	14,00 €
<b>Bauernbratwürste vom Grill</b> (ein Paar) Kartoffelsalat / Bratensoße	11,5 Laktosefrei, Glutenfrei	11,00 €
<b>Hausgemachter Wurstsalat</b> mit Brot	1, 4, 5, 9, 11, 15, Laktose- frei, Glutenfrei	klein 10,00 € 12,00 €
mit Bratkartoffeln	ohne Brot, Nitritpökelsalz	klein 12,00 € 14,00 €
<b>Schweizer Wurstsalat</b> Emmentaler Käse mit Brot	1, 4, 5, 9, 11, 15, Glutenfrei Ohne Brot	klein 11,00 € 13,00 €
Emmentaler Käse mit Bratkartoffeln	Nitritpökelsalz	klein 13,00 € 15,00 €

Wir beziehen unsere Wurst vom Metzger „Hug“ in Tannheim  
Wir servieren unser Steinofenbrot von der Bäckerei „Waldkircher“



## VORSPEISEN

<b>Bunter Beilagensalat</b> Blattsalat / Rohkostsalat	11, Glutenfrei, Laktosefrei	6,00 €
<b>Großer bunter Beilagensalat</b> Blattsalat / Rohkostsalat	11, Glutenfrei, Laktosefrei	9,50 €
<b>Hausgemachte Rinderkraftbrühe</b> Rinderkraftbrühe / Kräuter-Flädle	1, 5, 6, 9	klein 5,50 € 8,00 €
<b>Gratinierter Ziegenkäse</b> Ziegenfrischkäse / Tomatenwürfel / Honigthymian	6, Glutenfrei	14,00 €

Wir servieren unser Steinofenbrot von der Bäckerei „Waldkircher“



## SALATVARIATIONEN

<b>Von der Pute</b> gemischter Salat / Honig-Senf- Dressing / gebratene Putenstreifen / Parmesan	1, 4, 11, 12, 8, evtl. 7, Laktosefrei, Glutenfrei ohne Brot	18,00 €
<b>Salat Pilze</b> gemischter Salat / gebratene Pilze / Sauerrahm	1, 4, 6, evtl. 7, 8, Laktosefrei ohne Sauerrahm, Glutenfrei ohne Brot	17,00 €
<b>Salat Rinderstreifen</b> gegrillte Streifen vom Angus-Rind / Blattsalat / Karottenstreifen / Zwiebeln / Paprika / Sauerrahm	1, evtl. 7, 8, 6, Laktosefrei ohne Sauerrahm, Glutenfrei ohne Brot	20,00 €
<b>Salat Ziegenkäse</b> Gratinierter Ziegenkäse / Blattsalat / Tomatenwürfel / Honig-Senf-Dressing	1, 6, evtl. 7, 8	20,00 €

Wir servieren unser Steinofenbrot von der Bäckerei „Waldkircher“



## UNSERE **KLASSIKER**

<b>Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken</b> Pommes Frites / Bratensoße	1, 5, 9, Laktosefrei	19,00 €
<b>Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken</b> Spätzle / Pilz-Rahmsoße	1, 5, 9, Laktosefrei	19,00 €
<b>Cordon Bleu vom Schweinerücken</b> Schweizer Sennenkäse / Bauernschinken / Spätzle / Bratensoße	1,5,9, Nitritpökelsalz, Laktosefrei	24,00 €
<b>Paniertes Schnitzel von der Putenbrust</b> Pommes Frites / Bratensoße	1, 5, 9, Laktosefrei	19,00 €
<b>Paniertes Schnitzel von der Putenbrust</b> Spätzle / Pilz-Rahmsoße	1, 5, 9, Laktosefrei	19,00 €

Auf Wunsch servieren wir gerne einen Beilagensalat für 6,00 € dazu  
Wir beziehen unser Schweinefleisch vom Metzger „Hug“ in Tannheim



## STEAK-KARTE SOUS-VIDE

Niedrig-Garmethode in Perfektion  
unser Küchenchef bringt dabei das Steak auf den richtigen Punkt

<p><b>Schweinerücken-Steak vom Grill</b> (ca. 300 g) Rahmsoße / Kroketten / grüner Pfeffer / Speckbohnen / hausgemachte Kräuterbutter</p>	<p>1, 5, 6, Laktosefrei ohne Butter, Glutenfrei ohne Kroketten</p>	<p>26,00 €</p>
<p><b>Zwiebel-Rostbraten</b> (300g) Vom argentinischen Angus-Rind Zwiebelsoße / Butterspätzle / Speckbohnen / Röstzwiebeln</p>	<p>1, 5, 9, Laktosefrei</p>	<p>34,00 €</p>
<p><b>Rumpsteak</b> (300 g) vom argentinischen Angus-Rind Pommes frites / Speckbohnen / Maiskolben / hausgemachte Kräuterbutter</p>	<p>6, Glutenfrei, Laktosefrei ohne Butter</p>	<p>34,00 €</p>

Auf Wunsch servieren wir gerne einen Beilagensalat für 6,00 € dazu  
Wir beziehen unser Schweinefleisch vom Metzger „Hug“ in Tannheim



## HAUSGEMACHTE **KARTOFFELRÖSTI**

<b>„Försterin“</b> Rösti / gebratene Pilze / Rahmsauce / Kräuter	5, 9, Laktosefrei, Glutenfrei	18,00 €
<b>„Pute“</b> Rösti / Putengeschnetzeltes / Pilze / Rahmsauce / Kräuter	5, 9, 12, Laktosefrei, Glutenfrei	20,00 €
<b>„Geschnetzeltes“</b> Rösti / argentinisches Angus-Rind / Pilz-Rahmsauce	5, 9, Laktosefrei, Glutenfrei	23,00 €
<b>„Fitness“</b> Rösti / gemischter Salat / Sauerrahm	6, 9, 7, 8, Laktosefrei ohne Sauerrahm, Glutenfrei	19,00 €



## FLAMMENKUCHEN

<b>„Herzhaft“</b> Speck / Zwiebeln / Rahm	1, 5, 6, 9	11,00 €
<b>„Griechisch“</b> Rahm / Zwiebeln / Fetakäse / Peperoni	1, 5, 6, 9	11,00 €
<b>„Vegan“</b> (100 % Bio) Sojacreme / Tomaten / Champignons / gelbe Paprika / Zucchini / Rotkohl / zweierlei Zwiebeln	1, 12, evtl. 5, 9, 10, Laktosefrei	14,00 €

## VEGETARISCHE GENÜSSE

<b>Käsespätzle mit dreierlei Käse</b> Schweizer Sennen Käse / Tiroler Bergkäse / Schweizer Greyerzer / Röst- und Frühlingszwiebeln	1, 9, Laktosefrei	kl. 13,00 € 15,00 €
---	----------------------	------------------------





## FINGERFOOD / SNACKS

<b>Chicken Fingers</b> Paniertes Hähnchenbrustfilet / Pommes Frites / Dip zur Wahl	1, 4, 5, 9	13,00 €
<b>Chicken Wings</b> Chicken Wings / Pommes Frites / ein Dip zur Wahl	4, 5	13,00 €
<b>Chili Cheese Nuggets</b> Chili Peppers / Pommes Frites / Dip zur Wahl	1, 6	13,00 €
<b>Fingerfood-Combo</b> Chicken Wings / Chicken Fingers / Chili Peppers / Pommes frites / zwei Dips zur Wahl	1, 4, 6, 9	17,00 €
<b>Pommes Frites (vegetarisch)</b> mit einem Dip zur Wahl	Laktosefrei, Glutenfrei	5,00 €

### Dips:

Barbecuedip	4, 5
Ketchup	4
Mayonnaise	4, 9, 11
Salsadip	4, 5
Sauerrahmdip	5, 6



## SÜSSES AUS DEM OTT

<b>Vanilleeis aus St. Peter</b> Vanilleeis / heiße Waldfrüchte	4, 6, 9, evtl. 8, Glutenfrei	9,00 €
<b>Mocca Crème Brûlée</b> Beerenkopott	6, 8, 9 Laktosefrei, Glutenfrei	9,00 €
<b>Weißer Schokoladen-Joghurtcreme</b> Rhabarber	6, 14, 9	9,00 €
<b>Schwarzwaldeis aus St. Peter</b> Vanille, Schokolade, Erdbeere, Schwarzwälder Kirsch	4, 6, 9, evtl. 8	je Kugel 3,00 €



## GÄSTEINFORMATION DER KÜCHE

Unsere Gerichte werden soweit es uns möglich ist – und es ist uns bei fast allem möglich, von uns in guter Handwerkstradition selber hergestellt.

Und doch kann es sein, dass deklarationspflichtige Produkte verwendet werden müssen, wie zum Beispiel: Mehl (Gluten), Eier (Bindemittel), Sellerie (natürlicher Geschmacksverstärker), Senf (Senfsaat), Fisch, Krustentiere (Garnelen) u.s.w.

- 1 Weizen (Gluten) (wie z. B. Paniertes, Croutons, Brot, Gnocchi, Pasta)
- 2 Fisch
- 3 Krebs- und Krustentiere (bei uns in Form eines Originals: der Garnele, kann aber auch als Extrakt in Asiagerichten vorkommen)
- 4 Schwefeloxide und Sulfide (enthalten im Wein)
- 5 Sellerie (Spuren in Gewürzmischungen, bei uns eher als Suppen-/Saucengemüse)
- 6 Milch und Lactose (Milchzucker, z. B. Käse, Rahmsauce, Schlagsahne)
- 7 Sesamen (evtl. auf dem Salat in unserer Kernmischung, Sesamöl bei Asiagerichten)
- 8 Nüsse (in Backwaren wie Strudel oder als Garnitur/Kernmischung)
- 9 Eier (Pasta: Spuren produktionsbedingt, Paniertes, Teige und Massen, Cremen, z. T. Backwaren, Rösti, Mayonnaise)
- 10 Lupinen (z. T. in veganen Produkten als Eiweissersatz)
- 11 Senf (Dressings, Majonaise, z. T. Marinaden)
- 12 Soja (oft in vegetarischen und veganen Gerichten, bei uns eher in Form von Sojasauce)
- 13 Weichtiere (oft in Asiagerichten z. B. Austernsauce)
- 14 Erdnüsse (eher auf dem Tisch als Apéronüsse, kann jedoch nie ausgeschlossen werden bei Halbfabrikaten)
- 15 Nitritpökelsalz

Wie Sie sehen, alles halb so wild, und doch kann es richtige Allergien auslösen. Wenn Sie jedoch keine Petersilie, Knoblauch oder Chili mögen, lassen Sie es uns wissen ;) Wenn Sie denn noch unsicher sind, fragen Sie uns einfach und wir klären es für Sie.

