

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

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



VORSPEISEN

Bunter Beilagensalat Blattsalat / Rohkostsalat	11, Glutenfrei, Laktosefrei	6,00 €
Großer bunter Beilagensalat Blattsalat / Rohkostsalat	11, Glutenfrei, Laktosefrei	9,50 €
Hausgemachte Rinderkraftbrühe Rinderkraftbrühe / Kräuter-Flädle	1, 5, 6, 9	klein 5,50 € 8,00 €
Gratinierter Ziegenkäse Ziegenfrischkäse / Tomatenwürfel / Honigthymian	6, Glutenfrei	14,00 €
Gebratene Garnelen Black Tiger Garnelen / Chili / Knoblauch / Olivenöl / Brot	3	15,00 €

Wir servieren unser Steinofenbrot von der Bäckerei „Waldkircher“



SALATVARIATIONEN

<p>Salat Hähnchenbrust gemischter Salat / Honig-Senf-Dressing / gegrillte Hähnchenbrust / Parmesan</p>	<p>1, 4, 11, 12, 8, evtl. 7, Laktosefrei, Glutenfrei ohne Brot</p>	<p>19,00 €</p>
<p>Salat Pilze gemischter Salat / gebratene Pilze / Sauerrahm</p>	<p>1, 4, 6, evtl. 7, 8, Laktosefrei ohne Sauerrahm, Glutenfrei ohne Brot</p>	<p>17,00 €</p>
<p>Salat Rinderstreifen gegrillte Streifen vom Angus-Rind / Blattsalat / Karottenstreifen / Zwiebeln / Paprika / Sauerrahm</p>	<p>1, evtl. 7, 8, 6, Laktosefrei ohne Sauerrahm, Glutenfrei ohne Brot</p>	<p>21,00 €</p>
<p>Salat Ziegenkäse Gratinierter Ziegenkäse / Blattsalat / Tomatenwürfel / Honig-Senf-Dressing</p>	<p>1, 6, evtl. 7, 8</p>	<p>20,00 €</p>

Wir servieren unser Steinofenbrot von der Bäckerei „Waldkircher“



UNSERE **KLASSIKER**

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken Pommes Frites / Bratensoße	1, 5, 9, Laktosefrei	19,00 €
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken Spätzle / Pilz-Rahmsoße	1, 5, 9, Laktosefrei	19,00 €
Cordon Bleu vom Schweinerücken Schweizer Sennenkäse / Bauernschinken / Spätzle / Bratensoße	1,5,9, Nitritpökelsalz, Laktosefrei	24,00 €
Paniertes Schnitzel von der Putenbrust Pommes Frites / Bratensoße	1, 5, 9, Laktosefrei	19,00 €
Paniertes Schnitzel von der Putenbrust 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>Schweinerücken-Steak vom Grill (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>Zwiebel-Rostbraten (300g) Vom argentinischen Angus-Rind / Zwiebelsoße / Butterspätzle Speckbohnen / Röstzwiebeln</p>	<p>1, 5, 9</p>	<p>34,00 €</p>
<p>Rumpsteak (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**

„Försterin“ Rösti / gebratene Pilze / Rahmsoße / Kräuter	5, 9, Laktosefrei, Glutenfrei	18,00 €
„Hähnchen“ Rösti / Hähnchenbrustfilet / Pilze / Rahmsoße / Kräuter	5, 9, 12, Laktosefrei, Glutenfrei	21,00 €
„Geschnetzeltes“ Rösti / argentinisches Angus-Rind / Pilz-Rahmsoße	5, 9, Laktosefrei, Glutenfrei	24,00 €
„Fitness“ Rösti / gemischter Salat / Sauerrahm	6, 9, 7, 8, Laktosefrei ohne Sauerrahm, Glutenfrei	19,00 €



FLAMMENKUCHEN

„Herzhaft“ Speck / Zwiebeln / Rahm	1, 5, 6, 9	11,00 €
„Griechisch“ Rahm / Zwiebeln / Fetakäse / Peperoni	1, 5, 6, 9	11,00 €

VEGETARISCHE GENÜSSE

Käsespätzle mit dreierlei Käse Schweizer Sennen Käse / Tiroler Bergkäse / Schweizer Greyerzer / Röst- und Frühlingszwiebeln	1, 9, Laktosefrei	kl. 13,00 € 15,00 €
Paniertes Kohlrabi Schnitzel Spätzle / Pilz-Rahmsoße	1, 9	16,00 €



FINGERFOOD / SNACKS

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

Vanilleeis aus St. Peter Vanilleeis / frische Erdbeeren	4, 6, 9,	9,00 €
Hausgemachtes Tiramisu mit Früchten	1, 6, 9	9,00 €
Schwarzwaldeis aus St. Peter Vanille, Schokolade, Erdbeere, Schwarzwälder Kirsch	4, 6, 9	3,00 € je Kugel



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, Cremes, 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.

