

# 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** 









### **VESPER**KARTE

Paniertes Schnitzel Schwein oder Pute Bauernbrot / Bratensoße	1, 9, 5		15,00€
Bauernbratwürste vom Grill (ein Paar) Kartoffelsalat / Bratensoße	11,5		14,00€
<b>Gebackener Camembert</b> Salatbouquet / Preiselbeeren	1, 5, 6, 11		14,00€
Hausmacher Wurstsalat	1, 4, 5, 9, 11, 1	5	14,00€
mit Brot	, , , , ,	klein	12,00€
mit Bratkartoffeln	Nitritpökelsalz		16,00€
		klein	14,00€
Schweizer Wurstsalat	1, 4, 5, 9, 11		14,00€
Emmentaler Käse / Brot		klein	12,00€
Emmentaler Käse / Bratkartoffeln			16,00€
		klein	14,00€

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne einen frischen Beilagensalat für 6,50 €





## **VOR**SPEISEN

Bunter Beilagensalat Blattsalat / Rohkostsalat	5, 11		6,50€
<b>Großer bunter Beilagensalat</b> Blattsalat / Rohkostsalat	5, 11		10,50 €
<b>Hausgemachte Rinderkraftbrühe</b> Rinderkraftbrühe / Kräuter-Flädle	1, 5, 6, 9	klein	8,00 € 6,00 €

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne einen frischen Beilagensalat für 6,50  $\in$ 







### **SALAT**VARIATIONEN

Salat "Hähnchenbrust" Gemischter Salat / Parmesan Honig-Senf-Dressing Gegrillte Hähnchenbrust	4, 11, 12, 8, 5	19,00€
Salat "Pilze" Gemischter Salat / gebratene Pilze Sauerrahm	4, 6, evtl. 7, 8, 5	18,00€
Salat "Rinderfilet-Streifen" Gegrillte Streifen vom Black Angus Blattsalat / Karottenstreifen / Zwiebeln / Paprika / Sauerrahm	evtl. 7, 8, 6, 5	24,00€
Salat "Camembert" Gebackener Camembert Blattsalat / Rohkost Salat Preiselbeeren	5, 9, 6	18,00€







### **UNSERE** KLASSIKER

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken Pommes Frites oder Spätzle Bratensoße oder Pilzrahmsoße	1, 5, 9	20,00€
Südtiroler Cordon Bleu vom Schweinerücken Sennenkäse / Bauernschinken Spätzle / Bratensoße	1, 5, 9	25,00€
Paniertes Schnitzel von der Putenbrust Pommes Frites oder Spätzle Bratensoße oder Pilzrahmsoße	1, 5, 9	23,00€

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne einen frischen Beilagensalat für 6,50 € Weitere Soße nach Wahl oder Kräuterbutter: je 1,50 €







### **STEAK-KARTE SOUS-VIDE**

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

Schweinerücken-Steak (ca. 300g) Speckbohnen / Kroketten Bratensoße	1. 5, 9, 11, 15	27,00€
<b>Zwiebel-Rostbraten</b> (ca. 300g) vom argentinischen Angus-Rind / Zwiebelsoße / Butterspätzle / Speckbohnen / Röstzwiebeln	1, 5, 9, 11, 15	37,00€
Rumpsteak (300g)  Vom argentinischen Angus-Rind Pommes Frites / Speckbohnen / Hausgemachte Kräuterbutter	1, 5, 9, 11, 15	37,00€

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne einen frischen Beilagensalat für 6,50 € Weitere Soße nach Wahl oder Kräuterbutter: je 1,50 €







## **HAUSGEMACHTE** KARTOFFELRÖSTI

"Försterin" Rösti / gebratene Pilze / Pilzrahmsoße / Kräuter	5, 9	20,00€
<b>"Hähnchen"</b> Rösti / Hähnchenbrustfilet / Pilzrahmsoße / Kräuter	5, 9, 12	24,00€
<b>"Geschnetzeltes"</b> Rösti / argentinisches Rinderfilet Pilzrahmsoße	5, 9	26,00€
"Fitness" Rösti / gemischter Salat / Sauerrahm	6, 9, 7, 8	20,00€

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne einen frischen Beilagensalat für 6,50 €







## **VEGETARISCHE** GENÜSSE

Käsespätzle mit dreierlei Käse Schweizer Sennen Käse / Tiroler Bergkäse / Schweizer Greyerzer / Röst- und Frühlingszwiebeln	1, 9	klein	17,00 € 15,00 €
Paniertes Sellerieschnitzel Spätzle oder Pommes Frites Braten oder Pilzrahmsoße	1, 5, 9		18,00€

## **FLAMMENKUCHEN** / SNACK

"Herzhaft" Speck / Zwiebeln / Rahm	1, 5, 6, 9	13,00€
Pommes Frites Ketchup Mayonnaise	4 4, 9, 11	5,00€
Portion Ketchup oder Mayonnaise		1.50 €

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne einen frischen Beilagensalat für 6,50 €







# **SÜSSES** AUS DEM OTT

Vanilleeis aus St. Peter Vanilleeis / heiße Waldbeeren	4, 6, 9	9,00 €
Schwarzwaldeis aus St. Peter Vanille, Schokolade, Erdbeere,	4, 6, 9 je Kugel	3,00€
Lauwarmer Zwetschgenkuchen Vanilleeis / Sahne	1, 8, 9, 6	9,00€







## KINDERKARTE nur für kleine Prinzessinnen und Zauberer

Peppa-Pig-Schnitzel Schweineschnitzel / Bratensoße Pommes Frites oder Spätzle	1, 5, 9	9,00€
Mickes-Maus-Puten-Schnitzel Putenschnitzel / Bratensoße Pommes Frites oder Spätzle	1, 5, 9	9,00€
<b>Minions-Spätzle</b> Spätzle mit Bratensoße	1, 5	6,50€
Tick, Trick Track Chicken Fingers Hähnchen Chicken Fingers / Pommes Frites	1	7,50€







#### **GÄSTEINFORMATION DER KÜCHE**

"Unsere Gerichte werden – soweit es uns möglich ist, und das ist bei fast allem der Fall – in guter Handwerkstradition selbst hergestellt."

Und doch kann es sein, das 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.

