

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.

Unsere Wurst- und Fleischwaren stammen von der Metzgerei Hug in Tannheim, und das Brot beziehen wir täglich frisch vom Bäcker Volk (ehemals Bäckerei Waldkirch)

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



Aktuell ab dem 17.01

Halbe krosse Bauerente (Herkunft: Bayerische Kronenente) Kroketten / Rotkraut / Preiselbeer-Birne / Thymianjus	1, 4, 5, 9	29,00 €
Traditioneller Tafelspitz Rösti / Speckbohnen / Sahnemeerrettich-Soße / Preiselbeeren	9	28,00 €
Kaspressknödel Kaspressknödel / roter Rettich / Krautsalat / Parmesanbutter	1, 6, 9	20,00 €
Saure Leberle vom Rind Bratkartoffeln / Balsamicojus	15	18,00 €
Hausgemachte Linsen Spätzle / Paar Villingen	1, 15	18,00 €



VESPERKARTE

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

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



FREUDE AM LEBEN.



VORSPEISEN

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

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



FREUDE AM LEBEN.



SALATVARIATIONEN

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	19,00 €



UNSERE KLASSIKER

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken Pommes Frites oder Spätzle Bratensoße oder Pilzrahmsoße	1, 5, 9	21,00 €
Cordon Bleu vom Schweinerücken Sennenkäse / Bauernschinken Spätzle / Bratensoße	1, 5, 9	26,00 €
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 €



FREUDE AM LEBEN.



STEAK-KARTE SOUS-VIDE

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

Zwiebel-Rostbraten (ca. 280g) vom argentinischen Angus-Rind / Zwiebelsoße / Butterspätzle / Speckbohnen / Röstzwiebeln	1, 5, 9, 11, 15	36,00 €
Rumpsteak (280g) Vom argentinischen Angus-Rind Pommes Frites / Speckbohnen / Hausgemachte Kräuterbutter	1, 5, 9, 11, 15	36,00 €

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



HAUSGEMACHTE KARTOFFELRÖSTI

„Försterin“	5, 9	22,00 €
Rösti / gebratene Pilze / Pilzrahmsauce / Kräuter		
„Hähnchen“	5, 9,	24,00 €
Rösti / Hähnchenbrustfilet / Pilzrahmsauce / Kräuter		
„Geschnetzeltes“	5, 9	26,00 €
Rösti / argentinisches Rinderfilet Pilzrahmsauce		
„Fitness“	6, 9, 7, 8	22,00 €
Rösti / gemischter Salat / Sauerrahm		
„Schwarzwald“	5, 6, 9, 11, 4	22,00 €
Rösti / gebratene Pilze / Spiegelei / Rote eingelegte Zwiebeln / Sauerrahm		

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



FREUDE AM LEBEN.



VEGETARISCHE GENÜSSE

Käsespätzle mit dreierlei Käse	1, 9	17,00 €
Schweizer Sennen Käse / Tiroler Bergkäse / Schweizer Greyerzer / Röst- und Frühlingszwiebeln		klein 15,00 €
Paniertes Kohlrabi Schnitzel	1, 5, 9	18,00 €
Spätzle oder Pommes Frites Braten oder Pilzrahmsauce		
Gebackenes Gemüse im Korb	1, 4, 5, 9, 11	15,00 €
Basilikum Mayonnaise		

FLAMMENKUCHEN / SNACK

„Herzhaft“	1, 5, 6, 9	13,00 €
Speck / Zwiebeln / Rahm		
Pommes Frites		6,00 €
Chicken Fingers	1, 4, 5, 9	15,00 €
Paniertes Hähnchenbrustfilet / Pommes Frites / ein Dip zur Wahl		
Portion Ketchup 4 / Mayonnaise 4, 6, 9, 11 / Sauerrahm 6 / Barbecue 4, 5		



SÜSSES AUS DEM OTT

Crème Brûlée

mit frischen Beeren

9, 6

9,00 €

Vanilleeis

Vanilleeis / heiße Waldbeeren

4, 6, 9

9,00 €

Affogato

Espresso / Vanilleeis

4, 6, 9

6,50 €

Schwarzwaldeis aus St. Peter

Vanille, Schokolade, Erdbeere,

4, 6, 9 je Kugel

3,00 €

Lauwarmer Zwetschkuchen

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 €
Minions-Spätzle 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, 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.

