

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

Hausgemachte Linsen	16,00 €
Spätzle / Villinger	
Saure Kutteln vom Rind	15,00 €
Bratkartoffeln	
Ein Paar Villinger	10,00 €
Kartoffelsalat / Senf	
Sahne-Matjeshering	16,00 €
Hausfrauenart mit Salzkartoffeln	
Eingelegter Brathering	16,00 €
Zwiebeln / Bratkartoffeln	
Portion Schnecken (6Stück)	14,00 €
Kräuterbutter / Baguette	
Currywurst	13,00 €
Pommes Frites	



VESPERKARTE

Paniertes Schnitzel	1, 9, 5	16,00 €
Schwein oder Pute		
Bauernbrot / Bratensoße		
Bauernbratwürste vom Grill	11, 5	15,00 €
(ein Paar)		
Kartoffelsalat / Bratensoße		
Gebackener Camembert	1, 5, 6, 11	14,00 €
Salatbouquet / Preiselbeeren		
Hausmacher Wurstsalat	1, 4, 5, 9, 11, 15	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 Beilagsalat für 6,50 €



PREUDE AM LEBEN.





VORSPEISEN

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

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



PREUDE AM LEBEN.



SALATVARIATIONEN

Salat „Hähnchenbrust“ 4, 11, 12, 8, 5 19,00€
Gemischter Salat / Parmesan
Honig-Senf-Dressing
Gegrillte Hähnchenbrust

Salat „Pilze“ 4, 6, evtl. 7, 8, 5 18,00 €
Gemischter Salat / gebratene Pilze
Sauerrahm

Salat „Rinderfilet-Streifen“ evtl. 7, 8, 6, 5 24,00 €
Gegrillte Streifen vom Black Angus
Blattsalat / Karottenstreifen /
Zwiebeln / Paprika / Sauerrahm

Salat „Camembert“ 5, 9, 6 19,00 €
Gebackener Camembert
Blattsalat / Rohkost Salat
Preiselbeeren





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 €
Traditioneller Tafelspitz Rösti / Speckbohnen / Sahnemeerrettich-Soße / Preiselbeeren	9	28,00 €

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



PREUDE AM LEBEN.





STEAK-KARTE SOUS-VIDE

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

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

Rumpsteak (280g) 1, 5, 9, 11, 15 36,00 €
Vom argentinischen Angus-Rind
Pommes Frites / Speckbohnen /
Hausgemachte Kräuterbutter

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



PREUDE AM LEBEN.



HAUSGEMACHTE KARTOFFELRÖSTI

„ Försterin “	5, 9	22,00 €
Rösti / gebratene Pilze / Pilzrahmsoße / Kräuter		
„ Hähnchen “	5, 9,	24,00 €
Rösti / Hähnchenbrustfilet / Pilzrahmsoße / Kräuter		
„ Geschnetzeltes “	5, 9	26,00 €
Rösti / argentinisches Rinderfilet Pilzrahmsoße		
„ 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 Beilagsalat für 6,50 €



PREUDE 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 €

FLAMMENKUCHEN / SNACK

„Herhaft“	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

Creme Brûlée

mit frischen Beeren

9, 6

9,00 €

Vanilleeis

4, 6, 9

9,00 €

Vanilleeis / heiße Waldbeeren

Affogato

4, 6, 9

6,50 €

Espresso / Vanilleeis

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 1, 5, 9 9,00 €
Schweineschnitzel / Bratensoße
Pommes Frites oder Spätzle

Mickes-Maus-Puten-Schnitzel 1, 5, 9 9,00 €
Putenschnitzel / Bratensoße
Pommes Frites oder Spätzle

Minions-Spätzle 1, 5 6,50 €
Spätzle mit Bratensoße

Tick, Trick Track Chicken Fingers 1 7,50 €
Hähnchen Chicken Fingers /
Pommes Frites

Fischstäbchen 9,00 €
Kartoffelsalat / Remoulade



PREUDE AM LEBEN.



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.



PREUDE AM LEBEN.

