

LIEBE GÄSTE,

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

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



VESPERKARTE

Vesperbrett	1, 11, 15, 5 (evtl.)	18,00 €
grobe Bratwurst / Leberwurst		
geräucherte Bratwurst / Speck / Lyoner		
Schwarzwurst / Schmalz / Senf		
Essiggurken / frisches Bauernbrot		
 Hausmacher Wurstsalat	 1, 4, 5, 11, 15	 14,00 €
mit Brot	klein	12,00 €
 mit Bratkartoffeln		 16,00 €
	klein	14,00 €
 Schweizer Wurstsalat	 1, 4, 5, 11, 15	 14,00 €
Emmentaler Käse / Brot	klein	12,00 €
 Emmentaler Käse / Bratkartoffeln		 16,00 €
	klein	14,00 €
 Käsesalat von zweierlei Käse 	 1, 5, 6, 8, 11	 16,00 €
Paprika / Trauben / Karotten / Walnüsse		
Cocktailtomaten / frisches Bauernbrot		



VORSPEISEN

Bunter Beilagensalat 	5, 11	6,50 €
Blattsalat / Rohkostsalat		
Großer bunter Beilagensalat 	5, 11	10,50 €
Blattsalat / Rohkostsalat		
Bärlauch-Cremesuppe 	1, 6, 9	12,00 €
mit hausgemachten Bärlauch-Tortellini		
Hausgemachte Rinderkraftbrühe	1, 5, 6, 9	8,00 €
Rinderkraftbrühe / Kräuter-Flädle		klein 6,00 €
Gebackener Camembert 	1, 5, 6, 11	14,00 €
Salatbouquet / Preiselbeer-Vinaigrette		
Dreierlei Bruschetta 	1	9,50 €
Tomaten / Bärlauch-Pesto / Olivenpaste		



SALATVARIATIONEN

Salat „Hähnchen“	7, 5 (evtl.)	22,00 €
Hähnchenbrust		
Rohkostsalat / Blattsalat		
Wildkräutersalat / Parmesan		
Cocktailtomaten / Himbeerdressing		
Salat „Pilze“ 	6, 5 (evtl.)	19,00 €
gemischter Salat / gebratene Pilze		
Rohkostsalat / Cocktailtomaten		
Wildkräutersalat / Radieschen / Hausdressing		
Salat „Rinderstreifen“	6, 5 (evtl.)	24,00 €
gegrillte Streifen vom Black Angus		
Blattsalat / Wildkräutersalat / Radieschen		
Karotten / Paprika / Cocktailtomaten		
Rote Zwiebeln / Sauerrahm / Hausdressing		
Salat „Camembert“ 	6, 9, 5 (evtl.)	19,00 €
gebackener Camembert		
Blattsalat / Rohkostsalat / Radicchio		
Chicorée / Preiselbeer-Vinaigrette		



UNSERE KLASSIKER

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken Pommes Frites oder Spätzle Bratensauce oder Pilzrahmsauce	1, 5, 9	21,00 €
Cordon Bleu vom Schweinerücken Sennenkäse / Bauernschinken Spätzle / Bratensauce	1, 5, 9	26,00 €
Paniertes Schnitzel von der Putenbrust Pommes Frites oder Spätzle Bratensauce oder Pilzrahmsauce	1, 5, 9	23,00 €
Schwabenpfännle (in der Gusspfanne serviert) gebratene Schweinefiletmedaillons Käsespätzle / buntes Gemüse Pilzrahmsauce	6, 9	26,00 €

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)	1, 5, 9, 15	36,00 €
vom argentinischen Angus-Rind		
Zwiebelsauce / Butterspätzle		
buntes Marktgemüse / Röstzwiebeln		

Rumpsteak (280g)	5, 9, 15	36,00 €
vom argentinischen Angus-Rind		
Pommes Frites / buntes Marktgemüse		
Hausgemachte Kräuterbutter		

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 / argentinische Rinderstreifen Pilzrahmsauce		
„Schwarzwald“ 	5, 6, 9, 11, 4	22,00 €
Rösti / gebratene Pilze / Spiegelei Rote eingelegte Zwiebeln / Sauerrahm		
„Fitness“ 	6, 9, 7, 8	22,00 €
Rösti / gemischter Salat / Sauerrahm		
„Alpenjäger“	4, 9, 6	26,00 €
Rösti / Black Angus Rinderstreifen hausgemachtes Birnen-Chutney cremige Gorgonzolasauce (mild)		
Rösti „Waldkönig“ 	4, 6, 9	22,00 €
Rösti / cremige Gorgonzolasauce (mild) gebratene Pilze der Saison / Birnen-Chutney		



BURGER

Chili Cheese Ott Burger	1, 5, 6, 11	19,00 €
180 g Patty vom Dry-Aged-Wagyu-Rind Tomaten / Essiggurken / Salat eingelegte Rote Zwiebeln / Cheddar Jalapeños / Burgersoße / Pommes (Burger auch ohne Jalapeños erhältlich)		
Vegetarischer Burger ✓	1, 5, 6, 11	19,00 €
panierter Portobello-Pilz Tomaten / Essiggurken / Salat eingelegte Rote Zwiebeln / Cheddar Jalapeños / Burgersoße / Pommes (Burger auch ohne Jalapeños erhältlich)		

GENÜSSE MIT KÄSE

Käsespätzle mit dreierlei Käse ✓	1, 9	17,00 €
Schweizer Sennenkäse / Tiroler Bergkäse / Schweizer Gruyère Röst- und Frühlingszwiebeln		klein 15,00 €
Bärlauch-Käsespätzle ✓	6, 9	17,00 €
mit dreierlei Käse		klein 15,00 €
Gebackene Süßkartoffel ✓	6, 8	20,00 €
Burrata / Pinienkerne / buntes Gemüse / Olivenöl		



FLAMMENKUCHEN / SNACK

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

SÜSSES AUS DEM OTT

Südtiroler Erdbeerknödel ✓	1, 6	12,00 €
(20 min Wartezeit)		
frische Beeren / Vanillesauce		
Hausgemachte Profiteroles ✓	1	10,00 €
(Brandteigstangen)		
gefüllt mit Frücthemousse / Beeren		
Vanilleeis ✓	4, 6, 9	9,00 €
Vanilleeis / heiße Waldbeeren		
Affogato al Caffè ✓	4, 6, 9	6,50 €
Espresso / Vanilleeis		
Eis ✓	4, 6, 9	je Kugel 3,00 €
Vanille, Schokolade, Erdbeere		



KINDERKARTE nur für kleine Prinzessinnen und Zauberer

Findet Nemo	1, 5	9,00 €
Fischstäbchen / Kartoffelsalat / Ketchup		
Micky-Maus-Schnitzel	1, 5, 9	9,00 €
Schweine- oder Putenschnitzel / Bratensauce Pommes Frites oder Spätzle		
Minions-Spätzle	1, 5	6,50 €
Spätzle mit Bratensauce		
Tick, Trick & Track Chicken Fingers	1	7,50 €
Hähnchen Chicken Fingers / Pommes Frites		
Pommes Frites	✓	6,00 €



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 (Senfseed), Fisch, Krustentiere (Garnelen) usw.

- 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 Asien Gerichten vorkommen)
 - 4 Schwefeloxide und Sulfide (enthalten im Wein)
 - 5 Sellerie (Spuren in Gewürzmischungen, bei uns eher als Suppen-/Saucen-Gemüse)
 - 6 Milch und Lactose (Milchzucker, z. B. Käse, Rahmsauce, Schlagsahne)
 - 7 Sesamsamen (evtl. auf dem Salat in unserer Kernmischung, Sesamöl bei Asien Gerichten)
 - 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, Mayonnaise, z. T. Marinade)
 - 12 Soja (oft in vegetarischen und veganen Gerichten, bei uns eher in Form von Sojasauce)
 - 13 Weichtiere (oft in Asien Gerichten z. B. Austernsauce)
 - 14 Erdnüsse (eher auf dem Tisch als Apéro-Nüsse, kann jedoch nie ausgeschlossen werden bei Halbfabrikaten)
 - 15 Nitritpökelsalz
- ✓ Vegetarisch

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.

