

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



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 €



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 Zwiebelsauce / Butterspätzle buntes Marktgemüse / Röstzwiebeln	1, 5, 9, 15	36,00 €
--	-------------	---------

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



FINGERFOOD

Chicken Fingers 5 Stück paniertes Hähnchenbrustfilet Wedges / 3 Dips nach Wahl	1, 4, 5, 9	15,00 €
BBQ Chicken Wings 6 Stück pikant marinierte Hähnchenflügel Wedges / 3 Dips nach Wahl	1, (evtl. 9, 6, 11, 5)	16,00 €
Mozzarella Sticks 5 Stück  Panierte Mozzarella Sticks Wedges / 3 Dips nach Wahl	1, 6	14,00 €
Chili Cheese Nuggets 7 Stück  Grüne Jalapeños / Käse / leichte Schärfe Wedges / 3 Dips nach Wahl	1, 6	14,00 €
Fingerfood Mix je 2 Stück Chicken Fingers / BBQ Wings Mozzarella Sticks / Chili Cheese Nuggets drei Dips zur Wahl		17,00 €
Portion Wedges  3 Dips nach Wahl		7,50 €
Extra: Chili Cheese Nugget	je Stück	1,50 €
Extra: BBQ Wings / Mozzarella Stick Chicken Fingers	je Stück	2,00 €

Portion Ketchup 4 / Mayonnaise 4, 6, 9, 11 / Preiselbeeren
Sauerrahm 6 / Barbecue 4, 5 / Curry / Knoblauch



FLAMMENKUCHEN

„Herzhaft“ Speck / Zwiebeln / Rahm	1, 5, 6, 9	13,00 €
--	------------	---------

SÜSSES AUS DEM OTT

Südtiroler Erdbeerknödel ✓ (20 min Wartezeit) frische Beeren / Vanillesauce	1, 6	12,00 €
--	------	---------

Hausgemachte Profiteroles ✓ (Brandteigstangen) gefüllt mit Frücthemousse / Beeren	1	10,00 €
--	---	---------

Vanilleeis ✓ Vanilleeis / heiße Waldbeeren	4, 6, 9	9,00 €
--	---------	--------

Affogato al Caffè ✓ Espresso / Vanilleeis	4, 6, 9	6,50 €
---	---------	--------

Eis ✓ Vanille, Schokolade, Erdbeere	4, 6, 9	je Kugel 3,00 €
---	---------	-----------------



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 (Senfsaat), 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 Asia 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 Asia 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 Asia 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.

