Ott
GASTHAUS
RESTAURANT

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



GASTHAUS
RESTAURANT

WINTERLICH

Allgäuer Rinder-Rollbraten geschmort 1, 4, 5, 9, 11, 15, 6 30,00 €
(gefüllt mit Speck /Gurken/ Zwiebeln)
Rotkraut / Serviettenknödel
Portwein-Pflaumen-Soße

Zartes Rehgulasch 1, 4, 5, 9, 8 32,00 €
(Herkunft: Dombachtal im Taunus)
Spätzle mit Haselnussbutter / Rotkraut
Maronen / Preiselbeer-Birne

Schweinefilet aus dem Ofen 1, 4, 9, 15, 6 28,00 €
(gefüllt mit Maronen, Speck und Apfel)
Kroketten / Gemüse
Portwein-Pflaumensoße

Ofenfrische halbe Ente (ca.950 g) 1, 4, 5, 9, 6 32,00 €
(Herkunft: Bayerische Kronenente)
Serviettenknödel / Rotkraut
Preiselbeer-Birne / Enten-Jus

Gebratene Serviettenknödel 1, 9, 6 24,00 €
Rahmwirsing / glasierte Maronen

Rösti Lachs 2, 4, 9, 16, 6 30,00 €
Bunt gebeizter Lachs / grüner Spargel
Rösti / Soße Hollandaise / Estragon Öl

GASTHAUS
RESTAURANT

VESPERKARTE

Hausmacher Wurstsalat 1,11, 15, 9		14,00 €
mit Brot	klein	12,00 €
mit Bratkartoffeln		16,00 €
	klein	14,00 €
Schweizer Wurstsalat 6, 11, 1, 15, 9		14,00 €
Emmentaler Käse / Brot	klein	12,00 €
Emmentaler Käse / Bratkartoffeln		16,00 €
	klein	14,00 €

VORSPEISEN

Bunter Beilagen Salat 11, 4, 6, 9, 10		7,00 €
Blattsalat / Rohkostsalat		
Rinderkraftbrühe 5, 9, 1, 6		8,00 €
Rinderkraftbrühe / Kräuter-Flädle	klein	6,00 €
Maronencreme-Suppe 4, 5, 6		9,50 €
glasierte Maronen / Trüffelöl		
Feldsalat 1, 11, 15, 6		14,00 €
Kartoffeldressing / Croutons / Speck		
(auch ohne Speck erhältlich)		

Ott
GASTHAUS
RESTAURANT

SALATVARIATIONEN

Salat „Hähnchen“ 6, 11, 4, 16 — 22,00 €
Hähnchenbrust
Rohkostsalat / Blattsalat
Wildkräutersalat / Parmesan
Cocktailtomaten / Hausdressing

Salat „Rinderstreifen“ 6 — 26,00 €
gegrillte Streifen vom
argentinischen Black-Angus-Rind
Blattsalat / Wildkräutersalat / Radieschen
Karotten / Paprika / Cocktailtomaten
Rote Zwiebeln / Sauerrahm / Hausdressing

Salat „Lachs“ 2, 4, 11, 6, 10, 16 — 24,00 €
gemischter Salat / Rohkostsalat / Tomaten
bunt gebeizter Lachs
Rote Zwiebeln / Honigsenf Dressing

GASTHAUS
RESTAURANT

UNSERE KLASSIKER

Beste Fleischqualität von der Metzgerei Hug aus Tannheim

Paniertes Schweineschnitzel 1, 4, 9, 6, 5 — 22,00 €
aus dem Schweinerücken, goldbraun und knusprig,
Pommes Frites oder Spätzle
Bratensauce oder Champignon-Rahmsauce

Cordon Bleu vom Schwein 1, 4, 9, 6, 15, 5 — 28,00 €
aus dem Schweinerücken, gefüllt mit würzigem
Schweizer Sennenkäse / Bauernschinken
Spätzle / Bratensauce

Paniertes Putenschnitzel 1, 4, 6, 9, 5 — 23,00 €
zarte Putenbrust in knuspriger Panade
dazu Pommes Frites oder Spätzle
Bratensauce oder Champignon-Rahmsauce

Schwabenpfännle 1, 4, 6, 9, 5 — 28,00 €
saftige Schweinefiletmedaillons,
frisch gebraten und in der heißen Gusspfanne serviert
dazu Käsespätzle / buntes Gemüse
Champignon-Rahmsauce

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne einen frischen Beilagen Salat für 7,00 €

Ott
GASTHAUS
RESTAURANT

STEAK-KARTE

SOUS-VIDE-GEGART

Argentinisches Premium-Rind von Devesa

fein marmoriert, besonders zart und kräftig im Geschmack, schonend Sous-vide gegart und anschließend auf den Punkt gebraten.

Zwiebel-Rostbraten (ca. 300g) 1, 4, 6, 5 — 39,00 €
Premium-Rind vom argentinischen Black-Angus
Zwiebelsauce / Butterspätzle
buntes Marktgemüse / Röstzwiebeln

BURGER

Ott Burger 1, 9, 11, 15, 4, 6 — 21,00 €
180 g Patty vom Dry-Aged-Wagyu-Rind
Tomaten / Essiggurken / Salat
eingelegte Rote Zwiebeln / Cheddar
Jalapeños / Burgersoße / Pommes Frites
(Burger auch ohne Jalapeños erhältlich)

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne einen frischen Beilagen Salat für 7,00 €

Ott
GASTHAUS
RESTAURANT

HAUSGEMACHTE KARTOFFELRÖSTI

„Hähnchen“ 4, 5, 9, 6 — 24,00 €
Rösti / Hähnchenbrustfilet
Champignon-Rahmsauce / Kräuter

„Geschnetzeltes“ 4, 5, 9, 6 — 28,00 €
Rösti / argentinisches Black-Angus-Rind
Champignon-Rahmsauce

„Fitness“ 6, 9, 11, 4 — 22,00 €
Rösti / gemischter Salat / Sauerrahm

GENÜSSE MIT KÄSE

Käsespätzle mit dreierlei Käse 1, 9, 6 — 18,00 €
Schweizer Sennenkäse / Tiroler Bergkäse / Schweizer Gruyère — klein 16,00 €
Röstzwiebeln

GASTHAUS
RESTAURANT

FLAMMENKUCHEN

„Herzhaft“ 1, 6, 9, 15 — 14,00 €
Speck / Zwiebeln / Rahm

„Wildlachs“ 1, 2, 6, 9 — 15,00 €
Crème fraîche / Wildlachs
Zwiebeln / Lauch / Dill

SÜSSES AUS DEM OTT

Lebkuchen-Tiramisu 1, 4, 9, 6 — 12,00 €

Gebackene Glühwein-Feigen 9, 4, 6 — 12,00 €
mit weißer Spekulatius-Mouse /Beeren

Bratapfel gefüllt 1, 8, 6
(mit Marzipan, Rosinen, Haselnuss, Mandeln) — 12,00 €
mit Vanille-Soße

Affogato al Caffè 6 — 6,50 €
Espresso / Vanilleeis

Eis 6 — je Kugel — 3,00 €
Vanille, Schokolade, Erdbeere

GASTHAUS
RESTAURANT

KINDERKARTE nur für kleine Prinzessinnen und Zauberer

Findet Nemo 1, 2, 5, 9 — 9,00 €
Fischstäbchen / Pommes / Ketchup

Micky-Maus-Schnitzel 1, 4, 5, 9 — 9,00 €
Schweine- oder Putenschnitzel / Bratensauce
Pommes Frites oder Spätzle

Minions-Spätzle 1, 4, 5, 9 — 6,50 €
Spätzle mit Bratensauce

Tick, Trick & Track Chicken Finger 1, 9 — 9,00 €
Hähnchen Chicken Fingers
Pommes Frites

Pommes Frites — 6,00 €

GASTHAUS
RESTAURANT

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) 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
16 enthält Sulfite, Farbstoff
Vegetarisch
Laktosefrei

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.