

Alle Produkte,
die bei uns zur Verarbeitung gelangen,
werden nach strengen Kriterien ausgewählt und zum größten
Teil aus unserer Waldviertler Region bezogen.

Unsere Waldviertler Produzenten:

Freilandeier

Familie Zeller aus Erdweis

Wild

Hr. Fleischhacker aus Waidhofen

Fleisch & Wurst

Familie Böck aus Rastefeld

Biobrot & Gebäck

BROTocnik aus Burgerwiesen

Biokartoffeln

Familie Lehenbauer aus Werschenschlag

Obst & Gemüse

Unfried aus Krems

Fisch (Waldviertler Karpfen)

Familie Brunner aus Gföhl

Bio Teigwaren

Familie Zimmermann aus Weitra

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Liste der Allergene/Buchstaben-Codes:

Glutenhaltiges Getreide (A)			(B) Krebstiere
Eier (C)			(D) Fisch
Erdnüsse			(F) Soja
Milch & Lactose (G)			(H) Schalenfrüchte/Baumnüsse
Sellerie (L)			(M) Senf
Sesamsamen (N)			(P) Lupine
Schwefeldioxid & Sulfite (O)			(R) Weichtiere

Gedeck

Als **Gedeck** reichen wir
verschiedene Aufstriche und Jourgebäck
pro Person € 3,70
(A,F,G,N)

Bedienen Sie sich an der Salatbar

Salatschüssel € 3,40

Kalte Vorspeisen

Waldviertler Räucherforelle
fein garniert mit Salatherzen und Oberskren
dazu reichen wir Jourgebäck € 13,20
(A,D,F,G,N)

Büffelmozzarella
mit Tomatenscheiben und Basilikumpesto
dazu reichen wir getoastetes Weißbrot € 9,70
(A,F,G)

Beef Tartare fein garniert
dazu reichen wir Butter und getoastetes Weißbrot € 16,40
(A,C,F,G,M)

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe
mit Frittaten oder Leberknödel € 3,50
(A,C,G,L) (A,C,L)

Waldviertler Kartoffelsuppe
mit Pilzen € 4,00
(A,G)

Französische **Zwiebelsuppe**
mit Käsecrouton € 4,00
(A,C,G)

Fische

Duett vom Barsch- und Zanderfilet gebraten
auf sautiertem Gemüse
dazu Butterkartoffeln und Kräuterbutter € 16,40
(A,G,D)

In der Weißmohnpanade gebackenes
Waldviertler Karpfenfilet
mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare € 18,60
kleine Portion € 16,60
(A,C,G,D)

Vitale Gemüsepfanne
mit gebratenen Zanderstreifen
dazu Basmatireis und Sweet Chili Sauce € 16,40
(A,D)

Immer wieder gern gegessen

Pappardelle Bandnudeln
in Kokos-Curryoberssauce
mit geschmorten Cherrytomaten € 11,10
(A,G,L,H)

Geröstete Waldviertler Kartoffelknödel
mit Ei € 9,40
kleine Portion € 7,40
(A,C)

Jägerspätzle
mit Käse gratiniert
dazu Salat vom Buffet € 12,00
(A,C,G)

Bunte Salatschüssel
mit gegrillten Putenbruststreifen
frischen Kräutern und French Dressing € 12,40
(G)

Bunte Salatschüssel
mit Ziegenbällchen dazu geröstete Pinienkerne,
frischen Kräutern und French Dressing € 12,40
(G)

Ottenstein

— HOTEL —

Weitere empfehlen wir

Schweinschnitzel „Wiener Art“
mit Salat vom Buffet € 13,20
kleine Portion € 11,20
(A,C)

Pappardelle mit gebratenen Hühnerstücken
in Paprika–Obersauce und Terra Chips € 15,70
kleine Portion € 13,70
(A,C,F,G,P)

Wildschweinbraten in Wurzelrahmsauce
mit Waldviertler Knödel und Preiselbeerbirne € 17,80
kleine Portion € 15,80
(A,G,L)

Vom Grill

Ottensteiner Grillteller
mit buntem Gemüse der Saison,
Kräuterbutter und Potato Wedges € 17,40
(G)

Schweinsmedaillons
mit Forest Flair Kruste überbacken
auf Rotweinsauce
mit Gemüsevariation und Kartoffelröstinchen € 18,80
(A,C,G)

Steaks vom Waldviertler Rind

von der **Beiried** € 20,80
oder vom **Rinderfilet** € 29,50

Unsere Steaks werden mit saisonalem Grillgemüse,
Potato Wedges und Kräuterbutter gereicht
(C,G)

dazu servieren wir gerne zusätzlich:

Cocktailsauce (C,G,M) € 1,90

oder

Pikante Pfeffersauce (A,G) € 1,90

Die süße
Versuchung

Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagobers (A,G)	€ 3,40
Mohntorte mit Schlagobers (A,C,H,O)	€ 3,70
Mousse von weißer Schokolade und Nougat mit frischen Früchten garniert (C,F,G,H)	€ 7,20
Marmelade- oder Nutella Palatschinke (2 Stück) (A,C,G)	€ 6,60
Mohnnudeln mit Zwetschkenröster (A,C,G,H)	€ 6,70
Grießflammerie mit Fruchtmark und frischen Früchten garniert (A,C,G,H)	€ 5,80
Zweierlei SORBETS der Saison (F)	€ 7,20

Darf es etwas
Käse sein?

Käseteller mit div. Käsesorten und Spezialitäten vom Käsemacher dazu Butter garniert mit Nüssen und Trauben serviert am Brett (G,O,H)	€ 10,10
--	---------

Gebäck

Semmel (A)	€ 1,40
Spezialgebäck (A,F,N,G)	€ 1,60
Hausbrot (1 Stück) (A)	€ 1,20

Für unsere Veganen Gäste

Suppen je nach Saison – glutenfrei und 100% vegan € 4,00

Für nähere Informationen,
fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter!

Vegan

Vitale Gemüsepfanne
mit Pulled Chunks und Basmatireis € 15,00

Kamut Spaghetti
auf sautiertem Gemüse mit Sweet Chili Sauce
(A,L) € 13,20

Dessert

Zweierlei **SORBETS**
der Saison € 7,20
(F)

**Für weitere vegane Gerichte fragen Sie bitte
bei unserem Servicepersonal nach.**

Inklusivpreise

Hotel-Restaurant Ottenstein, Peygarten-Ottenstein 60, 3532 Rastendorf
(T) +43 (0) 2826/251 (F) +43 (0) 2826/251-14614, rezeption@hotelottenstein.at

www.hotelottenstein.at