

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 Rastendorf

### **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 (E)			(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)

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** € 3,40  
mit Schlagobers  
(A,G)

**Mohntorte** € 3,70  
mit Schlagobers  
(A,C,H,O)

**Mousse von weißer Schokolade und Nougat** € 7,20  
mit frischen Früchten garniert  
(C,F,G,H)

**Marmelade- oder Nutella Palatschinke (2 Stück)** € 6,60  
(A,C,G)

**Mohnnudeln** mit Zwetschkenröster € 6,70  
(A,C,G,H)

**Grießflammerie** € 5,80  
mit Fruchtmarm und frischen Früchten garniert  
(A,C,G,H)

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

Darf es etwas  
Käse sein?

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

Gebäck

Semmel € 1,40  
(A)

Spezialgebäck € 1,60  
(A,F,N,G)

Hausbrot (1 Stück) € 1,20  
(A)

## 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 Basmtireis € 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](mailto:rezeption@hotelottenstein.at)

**[www.hotelottenstein.at](http://www.hotelottenstein.at)**