



St. Ottilien

RESTAURANT & EVENTS

SPEISEN UND GETRÄNKE

Herzlich Willkommen

Das Waldheiligtum St. Ottilien entstand um das Jahr 679 und ist somit eines der ältesten Wallfahrtsziele Deutschland.

Für die Freiburger ist diese grüne Oase mitten im Wald ein beliebter Ausflugsort, ob zu Fuß, mit dem Fahrrad oder bequem mit dem Auto.

Für viele bedeutet St. Ottilien ein Stück Erinnerung, etwa an das erste Rendezvous, die eigene Kindheit oder die Taufe des Nachwuchses. In der St. Ottilien-Kapelle lassen sich zudem Paare trauen und verbringen einen der schönsten Tage im Leben in dieser außergewöhnlichen Atmosphäre.

Wir legen großen Wert darauf, dass unsere Produkte aus der Region kommen und arbeiten überwiegend mit regionalen Lieferanten zusammen. Bei der Auswahl unseres Fleisches achten wir auf eine artgerechte Haltung. Unser Fleisch beziehen wir von Metzgern und Jägern aus der Region, unser Geflügel aus der Freilandhaltung im Elsass. Des Weiteren setzen wir auf eine ganzheitliche Verwertung des Tieres. Unseren Käse erhalten wir vom Ringlihof in Horben. Auch sonst suchen wir unsere Produkte sehr sorgfältig aus. Mit frischem Fisch werden wir von Team Cuisine beliefert. Unseren Kaffee beziehen wir aus dem fairen Handel. Nachhaltigkeit und ein größeres Bewusstsein für unsere Umwelt spielen bei uns eine große Rolle.

Auf diese Weise möchten wir Ihnen einen optimalen Rahmen bieten, ganz gleich, ob Sie einen gemütlichen Aufenthalt in kleiner Runde oder ein individuell gestaltetes Fest jeglicher Größenordnung bei uns erleben möchten.

Wir wünschen Ihnen einen guten Aufenthalt!

Ihr St. Ottilien Team

Unsere Öffnungszeiten: Täglich ab 12 Uhr

November bis März: Dienstag und Mittwoch Ruhetag

Sonn- und feiertags reservieren wir ab 17 Uhr.

WLAN-Zugang:



Grüner wird's nicht

Großer bunter Salatteller	15.90€
• mit Zweierlei hausgemachten Falafeln und veganem Dip	21.90€
• mit Dreierlei Ziegenfrischkäse und marinierten Oliven ^{7,8}	21.90€
• mit Maispoularde in Cashew Sesam Butter und Gemüse	23.90€
Griechischer Salat mit marinierten Oliven ^{7,8} , Feta Creme und Crostini	18.90€

Aus dem Ofen

Flammkuchen Apfel mit heimischen Äpfeln und Zimt	13.90€
Flammkuchen Elsässer Art mit Schmand, Speck, Zwiebeln und Schnittlauch ⁷	15.90€
Flammkuchen Birne mit Gorgonzola und Preiselbeeren	16.90€
Flammkuchen Gemüse mit Ziegenfrischkäse, Gemüsestreifen und grünem Pesto	17.90€
Flammkuchen mit Schmand, Speck, Zwiebeln, Schnittlauch ⁷ und vier Käsesorten	17.90€
Ofenspätzle mit gereiftem Bergkäse gratiniert und kleinem Beilagensalat	21.90€

Pflanzlich

Food for Future: Monatlich wechselndes vegetarisches Gericht	21.00€
Mit der Wahl dieses Gerichtes pflanzen Sie einen Baum.	
Vegetarisch gefüllte Teigtaschen nach Tagesangebot	22.90€
Gegrilltes Gemüse auf violetter Karotten Humus mit Zweierlei hausgemachten Falafeln und schwarzer Aioli (vegan und glutenfrei)	23.90€
Pulled Pilz Burger mit Gemüse & schwarzer Aioli an Salatboquet	25.90€

Tierisch

Pulled Meat mit Spitzkohl-Möhrensalat, Süßkartoffelpommes und Kräuterschmand	24.90€
Pasta mit hausgemachter Salsiccia, Grillgemüse und Pilzen	26.90€
Linguine mit Gambas, Gemüsestreifen & Babyspinat in Knoblauch-Chili-Kräuteröl	28.90€

Kleines Feines

Frische Pommes mit Ketchup und Mayonnaise	6.90€
Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus ¹	7.20€
Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce	7.50€
Pasta mit cremiger Bolognese vom Kalb	13.90€

Wir versuchen weitestgehend ganze Tiere zu verwerten. Weitere Gerichte finden Sie auf unserer Tageskarte. Zu jedem Hauptgang können wir einen Beilagensalat oder eine Vorspeisensuppe für 6.90€ servieren.

Süßes

Wir beziehen unsere Kuchen von der Patisserie Kastner. Unser Eis bekommen wir von Scheinpflug.

Apfel-Walnusskuchen/ Käsekuchen mit Fruchtstückchen/ veganer Schokokuchen	5.60€
Eine Kugel Eis Vanille, Schokolade oder Fruchteis	2.70€
Gemischtes Eis Vanille, Schokolade und Fruchteis	8.10€
Eiskaffee /Eisschokolade	8.20€

Kann Spuren von Nüssen enthalten

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0.2/0.4l	2,90/3,80€
Lieler vital oder natur	0.75l	6,90€
Bitter Lemon ² Thomas Henry/Tonic Water ² Thomas Henry	0.2l	3,50€
Fritz Getränke:	0.33l	4,30€
Kola Zuckerfrei ^{1,3,4,9} / Anjola Bio-Ananas-Limette		
Paulaner Getränke:	0.33l	4,30€
Kola ^{1,3,4} / Spezi ^{1,3,4} / Orange ^{1,4} / Zitrone ⁴		
Bergamotte Limo von Jung ⁴	0.33l	4,30€
Freiburger Hisou Drink: Hibiskus mit Vanille und Minzgeschmack	0.33l	4,30€
Hisou Schorle auf Eis mit frischer Minze	0.4l	5,50€
Bio Apfelsaft naturtrüb/Bio Orangensaft/Bio Apfel-Mangosaft/		
Bio Apfel- Johannisbeersaft/ Weißer Traubensaft	0.2/0.4l	4,30/6,10€
als Saftschorle	0.2/0.4l	3,30/5,10€
Ingwer-Holunderschorle/Rhabarber-Holunderschorle	0.2/0.4l	3,30/5,10€

Unsere Biosäfte werden von Klaus Jung aus Buchenbach geliefert. Seit 1993 produziert und vermarktet er hochwertige, kontrolliert biologische Fruchtsäfte, erzeugt aus heimischem Streuobst. Alte regionale Apfel- und Birnensorten, die ohne chemische Spritz- und Düngemittel wachsen, machen den vollmundigen Geschmack der Produkte aus. Dabei werden die Säfte erntefrisch schonend erhitzt und in Glasflaschen abgefüllt. 100 % Direktsaft, ohne Zuckerzusatz, ohne Zusatzstoffe, gentechnikfrei.

Unser Sirup wird hergestellt von Roberto Deimel in Tübingen, aus handgepflückten Bioblüten in einem kleinen Familienbetrieb seit 1979, nach Omas Rezeptur.

Biere

Fürstenberg Pils/Radler (der hopfenherbe Charakter)	0.3/0.5l	4,30/5,90€
Fürstenberg Naturtrübes Helles/Radler (süffig und mild)	0.3/0.5l	4,30/5,90€
Fürstenberg Hefeweizen hell (der feine, fruchtige Charakter)	0.3/0.5l	4,30/5,90€
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	0.3/0.5l	4,30/5,90€
Flasche Fürstenberg Hefeweizen Kristall	0.5l	5,90€
Flasche Fürstenberg alkoholfrei	0.3l	4,30€

Heißgetränke

Espresso	2,80€
Espresso macchiato	2,90€
Espresso doppio	5,40€
Cappuccino	3,80€
Kaffee	3,30€
Milchkaffee	4,30€
Heißer Holunder mit frischem Ingwer und frischer Minze	4,50€
Chai Latte ²	4,40€
Heiße Schokolade/ mit Sahne	4,40€/4,80€
Earl Grey/Bio Grüntee Wulu Nebeltee/ Früchtetee Maracuja Orange	3,70€
Schweizer Kräutertee (Karottenstückchen, Orangenschalen, Ingwerstückchen, Rooibos, Elbischblätter)	
Kräutertee Tulsi Orange- Ingwer (Tuliskraut, Königsbasilikum, Apfelstückchen, Rotbusch)	
Kräutertee Seelenbaumler (Mistelkraut, Bohnenschalen, Johanniskraut, Birkenblätter, Ginkgoblätter)	

Aperitifs

Vermouth ⁴	4cl	6.20€
Aperol Sprizz ⁴ /Hugo/Lillet Wild Berry/Vermouth Sprizz ⁴	0.25l	8.50€
Sekt Cuvée Staatsweingut Freiburg alkoholfrei	0.1/0.75l	4.00/ 28.00€
Sekt Carte Blanche Geldermann	0.1/0.75l	5.00/ 34.50€
Sekt Rosé Geldermann	0.1/0.75l	5.20/35.50€

Weißweine

Weinschorle rot/weiß	0.25l	4.60€
Gutedel Fasswein QbA, Weingut Laufen, Markgräflerland <i>(feinfruchtig und leicht)</i>	0.25l	7.10€
Schlange G Weiss Cuvée. Eichstetten am Kaiserstuhl <i>(80% Rivaner, 20% trockener Muscat, leicht, sommerlich, fruchtig)</i>	0.25l	7.50€
Biowein Plus Cabernet Blanc Andreas Dilger, Freiburg i. Breisgau <i>(Wiesenkräuter, Cassis, mineralisch; exotisch Minze bis Brennessel)</i>	0.25l	7.90€
Chardonnay Domaines Barons de Rothschild, Languedoc-Roussillon <i>(feine Aromen von Birne und Zitrone, buttrig)</i>	0.25l	8.20€
Grauburgunder QbA „Köbelin“, Eichstetten am Kaiserstuhl <i>(nussige Würze, zart erdige Töne, sehr feine Säure, kräftiges Strohgelb)</i>	0.25l	8.20€
Weißburgunder Abril, Vogtsburg im Kaiserstuhl <i>(heimischer Weinbergpfirsich, zarte Mandelnote, delikates)</i>	0.25l	8.20€
Grenache Blanc La Bastide Saint Dominique, Courthézon, Frankreich <i>(vollmundig, frisch, ausdrucksstarke intensive Fruchtigkeit)</i>	0.25l	8.60€

Roséweine

Biowein Plus Georges Rosé Andreas Dilger, Freiburg i. Breisgau

(Cuvée von Monarch und Cabernet Cortis, Zitrus- Rhabarber- und Erdbeer)

0.25l

8.20€

Spätburgunder Rosé Kabinett „Salwey“, Vogtsburg im Kaiserstuhl

(fruchtig, mineralisch, klassischer Allrounder)

0.25l

8.90€

Rotweine

Biowein Plus Roter Georges Andreas Dilger, Freiburg i. Breisgau

(Cuvée aus Pinotin, Cabernet Cortis und Monarch, Vanille, Beeren, Holz)

0.25l

8.20€

Schlange 6 Rot Cuvee, Eichstetten am Kaiserstuhl

(80% Pinot, 20% Cabernet, leichte süßliche Frucht, vegetabile Anklänge)

0.25l

8.50€

Grenache Rouge La Bastide Saint Dominique, Courthézon, Frankreich

(Trauben aus älteren Lagen, samtige, weiche Art, fruchtig-würzig)

0.25l

9.50€

Spirituosen

Diverse Schnäpse und Brände von regionalen Anbietern

2cl

4,90€

Bombay Sapphire Gin/ Absolut Vodka/

Havana Club 3 Jahre/ Jack Daniels

4cl

5,90€

als Longdrink

0.25l

9,50€



Zusatzstoffe

1 Antioxidationsmittel/ 2 Chinin/ 3 Koffein/ 4 Farbstoff/ 5 Geschmacksverstärker/
6 Konservierungsmittel/ 7 Phosphat/ 8 Geschwärzt/ 9 Enthält eine Phenylalaninquelle/ 10 Enthält
Alkohol

Sollten Sie Fragen bezüglich Allergene haben, wenden Sie sich bitte an uns.

St. Ottilien

Restaurant und Events

