



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.

1889 wurde das Restaurant errichtet,

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

Sonn- und feiertags reservieren wir ab 17 Uhr.

Bunte Vielfalt

Mediterraner griechischer Salat mit Hirtenkäse und marinierten Oliven ^{7,8}	13.90€
Großer gemischter Salatteller mit Gemüse Julienne	14.90€
Salzlimetten Humus mit orientalischem Grillgemüse	14.90€
Räuchertofu Salat mit roten Zwiebeln, Radieschen und Gurken	16.90€
Salatteller mit frittierten Ziegenfrischkäsetalern und Zwetschgensenf	18.90€

Pflanzlich

Food for Future: Monatlich wechselndes vegetarisches Gericht	20.00€
Mit der Wahl dieses Gerichtes pflanzen Sie einen Baum. Für weitere Informationen fragen Sie unseren Service.	
Saisonale Quiche mit Wildkräutersalat und fruchtigem Chutney	19.90€
Buntes Gemüsecurry mit Buchweizennudeln (glutenfrei und vegan)	21.90€
Spinat- Ricotta- Ravioli mit Grillgemüse, karamellisierten Kirschtomaten und geräucherter Mozzarella	22.90€

Tierisch

Hochwertiges, faires Fleisch ist uns sehr wichtig. Aus Gründen der Nachhaltigkeit finden Sie unsere Fleischgerichte ausschließlich auf der Tageskarte. Je nach Jagdsaison und Schlachtung bieten wir unterschiedliche, wechselnde Speisen an.

Für unsere kleinen Gäste

Kartoffelecken mit Kräuter Schmand	6.50€
Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce	6.50€
Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus ¹	6.90€

Süßes

Wir beziehen unsere Kuchen von der Patisserie Kastner. Unser Angebot finden Sie auf der Tafel.

Feines Eis

Eine Kugel Eis Vanille, Schokolade oder Fruchteis	2.70€
Gemischtes Eis Vanille, Schokolade und Fruchteis	7.70€
Eiskaffee Zwei Kugeln Vanilleeis mit kaltem Kaffee und Sahne	8.20€

Kann Spuren von Nüssen enthalten

Gegen einen Aufpreis von 0,40€ servieren wir eine Portion Schlagsahne

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0.2/0.4l	2,90/3,50€
Lieler vital oder natur	0.75l	6,90€
Bitter Lemon ² Thomas Henry/Tonic Water ² Thomas Henry	0.2l	3,50€
Fritz Getränke:		
Kola ^{1,3,4} / Kola Zuckerfrei ^{1,3,4,9} /		
Orange ^{1,4} / Zitrone ⁴ / Anjola Bio-Ananas-Limette	0.33l	3,90€
Paulaner Spezi ^{1,3,4}	0.33l	3,90€
Jung Bergamotte Limo ⁴	0.33l	3,90€
Freiburger Hisou Drink: Hibiskus mit Vanille und Minzgeschmack	0.33l	4,20€
Hisou Schorle auf Eis mit frischer Minze	0.4l	5,40€
Bio Apfelsaft naturtrüb/Bio Orangensaft/Bio Apfel-Mango Saft/		
Bio Apfel- Johannisbeersaft/Heimischer Multivitaminsaft	0.2/0.4l	4,10/5,90€
als Saftschorle	0.2/0.4l	3,20/4,90€
Ingwer-Holunderschorle/Rhabarber-Holunderschorle	0.2/0.4l	3,20/4,90€

Biere

Fürstenberg Pils (der hopfenherbe Charakter)	0.3/0.5l	4,10/5,70€
Fürstenberg Radler (süffig und mild)	0.3/0.5l	4,10/5,70€
Paulaner Hefeweizen hell (der feine, fruchtige Charakter)	0.5l	5,70€
Flasche Fürstenberg Hefeweizen kristall	0.5l	5,70€
Flasche Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	0.5l	5,70€
Flasche Fürstenberg alkoholfrei	0.3l	4,10€

Aperitifs

Venezero Sprizz alkoholfrei	0.2l	7.90€
La Madre Vermouth ⁴ weiß, rot, rose	4cl	6.20€
Aperol Sprizz ⁴ /Hugo/Lillet Wild Berry	0.2l	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	4.40€
Vinsenza Bianco alkoholfreier Biowein, Riegel Weinimport Orsingen	0.25l	6.90€
Schlange & Weiss Cuvee. Eichstetten am Kaiserstuhl	0.25l	7.20€
Biowein Plus Cabernet Blanc Andreas Dilger, Freiburg i. Breisgau	0.25l	7.90€
Weißburgunder Abril, Vogtsburg im Kaiserstuhl	0.25l	7.90€
Grauburgunder QbA „Köbelin“, Eichstetten am Kaiserstuhl	0.25l	7.90€
Grenache Blanc La Bastide Saint Dominique, Courthézon, Frankreich	0.25l	8.50€

Roséweine

Domaine de Montrrose Rosé Bernard et Olivier Coste	0.25l	7.90€
Biowein Plus Georges Rosé Andreas Dilger, Freiburg i. Breisgau	0.25l	8.20€
Spätburgunder Rosé Kabinett „Salwey“, Vogtsburg im Kaiserstuhl	0.25l	8.90€

Rotweine

Schlange 6 Rot Cuvee, Eichstetten am Kaiserstuhl	0.25l	8.20€
Biowein Plus Roter Georges Andreas Dilger, Freiburg i. Breisgau	0.25l	8.20€
Laya Almansa DO, Garnacha Tintorera Atalaya, Almansa Spanien	0.25l	8.50€
Grenache Rouge La Bastide Saint Dominique, Courthézon, Frankreich	0.25l	8.90€

Heißgetränke

Espresso	2,70€
Espresso macchiato	2,90€
Espresso doppio	5,10 €
Espresso mit Vanilleeis	5,40€
Cappuccino	3,80€
Kaffee	3,10€
Milchkaffee	4,20€
Earl Grey/ Bio Kamille/ Bio Pfefferminze/ Bio Grüntee Wulu Nebeltee/	
Früchtetee Maracuja Orange	
Schweizer Kräutertee (Karottenstückchen, Orangenschalen, Ingwerstückchen, Rooibos, Elbischblätter)	
Kräutertee Tulsi Orange-Ingwer (Tuliskraut, Königsbasilikum, Apfelstückchen, Rotbusch)	
Kräutertee Seelenbaumler (Mistelkraut, Bohnenschalen, Johanniskraut, Birkenblätter, Gingkoblätter)	3.50€



Zusatzstoffe

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

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

Unsere Partner

Andreas Dilger/ Arndt Köbelin/ Bio Jung Fruchtsäfte und Obstbrand/ Breisgau Food/
Faude feine Brände/ Fürstenberg/ Gemüsehändler Bühler/ Käskessele/ Lieler
Schloßbrunnen/ Marco Kromer Wein und Kunst/ Metzgerei Dirr/ Patisserie Kastner
Ringlihof/ Scheinpflug Eis/ Suhr/ Südstar/ Team Cuisine GmbH

St. Ottilien

Restaurant und Events