

# *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 Deutschlands.

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.

## *Ofengerichte bis 18 Uhr*

Flammkuchen Apfel mit heimischen Äpfeln und Zimt

12,90€

Flammkuchen Birne mit Gorgonzola und Preiselbeeren

14,90€

Flammkuchen Gemüse mit Bergkäse, Gemüsestreifen und Kürbis  
Pesto

15,90€

Flammkuchen „Pastrami Art“ mit Schmand, Rinderschinken,  
Zwiebeln und Schnittlauch<sup>7</sup>

15,90€

Flammkuchen „Orientalisch“ mit Lammschinken, Ziegenfrischkäse  
und Feigen-Walnuss Pesto

16,90€

Ofenspätzle mit gereiftem Bergkäse gratiniert und kleinem  
Beilagensalat

17,90€

Dringende Sanierung der Fahrstrecke

nach St.Ottilien erforderlich.

Bitte helfen Sie uns und unterschreiben die Petition.



# Winterkarte

Kleiner winterlicher Salat mit Räuchertofu und Croutons	11.90€
Großer winterlicher Salat mit Räuchertofu und Croutons	15.90€
✓ mit hausgemachten Falafeln und Sesam Aioli	18.90€
✓ mit Dreierlei Ziegenfrischkäse und marinierten Oliven <sup>7,8</sup>	18.90€
„Ohne“ Wurstsalat: Räuchertofu mit roten Zwiebeln, Radieschen und Brägele	17.90€
Geschmortes Wintergemüse mit Graupen, Dörrobst & gebackenen	
Linsenbällchen (vegan und glutenfrei)	18.90€
Veggieburger Kartoffelrösti, Pulled Pilz, Kürbiscrème & Saltatbouquet	19.90€
Sanft geschmortes Kalbsgulasch mit gemischten Waldpilzen & hausgemachten	
Kürbis- Salbei-Serviettenknödeln	22.90€
Pappardelle mit Streifen von der Entenbrust, Gemüsestreifen in Cognac- Pfeffersauce	25.90€

## Für unsere kleinen Gäste

Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce	6.50€
Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus <sup>1</sup>	6.50€
Portion Süßkartoffelpommes	6.90€
- mit Sauerrahmdip oder veganem Dip	8.40€
Hausgemachte Hackbällchen mit Pasta Mista & Tomatensauce	9.80€

Weitere Gerichte befinden sich auf unserer Tageskarte

# Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0.2/0.4l	2,90/3,50€
Lieler vital oder natur	0.25/0.75l	3,20/6,90€
Bitter Lemon <sup>2</sup> Thomas Henry/Tonic Water <sup>2</sup> Thomas Henry	0.2l	3,50€
Fritz Getränke:	0.33l	3,90€
Kola <sup>1,3,4</sup> / Kola Zuckerfrei <sup>1,3,4,9</sup> /		
Orange <sup>1,4</sup> / Zitrone <sup>4</sup> / Traubenschorle <sup>4</sup> /Anjola Bio-Ananas-Limette		
Paulaner Spezi <sup>1,3,4</sup>	0.33l	3,90€
Eistee Elephant Bay Pfirsich/ Grüntee Honig	0.33l	3,90€
Bio Apfelsaft naturtrüb/Bio Orangensaft/Bio Apfel-Mangosaft/ Bio Apfel- Johannisbeersaft/Heimischer Multivitaminsaft als Saftschorle	0.2/0.4l	4,10/5,90€ 0.2/0.4l 3,20/4,90€
Ingwer-Holunderschorle/Rhabarber-Holunderschorle	0.2/0.4l	3,20/4,90€

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	4,10/5,70€
Fürstenberg Naturtrübes Helles/Radler (süffig und mild)	0.3/0.5l	4,10/5,70€
Paulaner Ur-Dunkel naturtrüb/Radler (würzige Röstaromen)	0.3/0.5l	4,10/5,70€
Fürstenberg Hefeweizen hell (der feine, fruchtige Charakter)	0.3/0.5l	4,10/5,70€
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€
Baileys <sup>3,4</sup>	4cl	6,20€
Vermouth <sup>4</sup>	4cl	6,20€
Aperol Sprizz <sup>4</sup> /Hugo/Lillet Wild Berry/Vermouth Sprizz <sup>4</sup>	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 <i>(zitrusartige Früchte, Grapefruit, leicht und locker)</i>	0.25l	6,90€
Gutedel Fasswein QbA, Weingut Laufen, Markgräflerland <i>(feinfruchtig und leicht)</i>	0.25l	7,10€
Schlange 6 Weiss Cuvee. Eichstetten am Kaiserstuhl <i>(80% Rivaner, 20% trockener Muscat, leicht, sommerlich, fruchtig)</i>	0.25l	7,20€
Chardonnay Domaines Barons de Rothschild, Languedoc-Roussillon <i>(feine Aromen von Birne und Zitrone, buttrig)</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€
Grauburgunder QbA „Köbelin“, Eichstetten am Kaiserstuhl <i>(nussige Würze, zart erdige Töne, sehr feine Säure, kräftiges Strohgelb)</i>	0.25l	7,90€
Weißburgunder Abril, Vogtsburg im Kaiserstuhl <i>(heimischer Weinbergpfirsich, zarte Mandelnote, delikat)</i>	0.25l	7,90€
Riesling Kloster Eberbach, Rheingau <i>(feinherb, mineralisch, Kräuternoten, Noten von Kernobstfrucht)</i>	0.25l	8,50€
Grenache Blanc La Bastide Saint Dominique, Courthézon, Frankreich <i>(vollmundig, frisch, ausdrucksstarke intensive Fruchtigkeit)</i>	0.25l	8,50€

# Rotweine

Schlange 6 Rot Cuvee, Eichstetten am Kaiserstuhl

*(80% Pinot, 20% Cabernet, leichte süßliche Frucht, vegetabile Anklänge)* 0.25l 8.20€

Biowein Plus Roter Georges Andreas Dilger, Freiburg i. Breisgau

*(Cuvée aus Pinotin, Cabernet Cortis und Monarch, Vanille, Beeren, Holz)* 0.25l 8.20€

Laya Almansa DO, Garnacha Tintorera Atalaya, Almansa Spanien

*(fruchtig, samtig, harmonisch)* 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€

# 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€



# 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€
Heißer Holunder mit frischem Ingwer und frischer Minze	4,30€
Chai Latte <sup>2</sup>	4,30€
Heiße Schokolade	4,10€
Heiße Schokolade mit Sahne	4,70€
Heiße Schokolade mit Sahne & Baileys oder Amaretto	7,50€
Earl Grey/Bio Grüntee Wulu Nebeltee/ Fruchtetee 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€

Wir beziehen sowohl unseren Tee als auch unseren Kaffee und Espresso von Tee Peter Kaffee. Der Kaffee und der Espresso werden direkt und fair bei einer Kaffeebäuerin in Guatemala eingekauft und in Freiburg frisch geröstet. Das Projekt ist unter dem Namen „Kaffee aus Lampocoy“ bekannt und im Internet unter „Cafecita.eu“ nachverfolgbar.

Der Kaffee wird biologisch-organisch angebaut. Die Bauern bekommen einen Preis, der derzeit 40% über dem Weltmarktniveau liegt.

# Spirituosen

Ramazotti	4cl	5,90€
Diverse Schnäpse von regionalen Anbietern	2cl	4,90€
Absolut Vodka	4cl	5,20€
Havana Club 3 Jahre	4cl	5,20€
Jack Daniels	4cl	5,20€
Bombay Sapphire Gin	4cl	5,20€
Absolut Lemon <sup>2,10</sup>	0.2l	8,90€
Havana Cola <sup>1,3,4,10</sup>	0.2l	8,90€
Jack Daniels Cola <sup>1,3,4,10</sup>	0.2l	8,90€
Bombay Tonic <sup>2, 10</sup>	0.2l	8,90€

## Zusatzstoffe

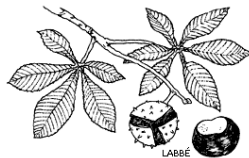
1 Antioxidationsmittel/ 2 Chinin/ 3 Koffein/ 4 Farbstoff/ 5 Geschmacksverstärker/  
6 Konservierungsmittel/ 7 Phosphat/ 8 Geschwärzt/ 9 Enthält eine Phenylalaninquelle/ 10 Enthält  
Alkohol

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



# *St. Ottilien*

Restaurant und Events



## *Unsere Partner*

Andreas Dilger/ Arndt Köbelin/ Bäckerei Grossmann/ Bio Jung Fruchtsäfte und Obstbrand/ Breisgau Food/ Faude feine Brände/ Fürstenberg/ Gemüsehändler Bühler/ Hakuma Food GmbH/ Käskessele/ Lieler Schloßbrunnen/ Marco Kromer Wein und Kunst/ Metzgerei Dirr/ Ringlihof/ Sektkellerei Geldermann/ Scheinflug Eis/ Suhr/ Südstar/ Taifun Tofu/ Team Cuisine GmbH/ Weinhandlung Drexler