



Gmx.de

St. Ottilien

RESTAURANT & EVENTS

FOOD AND DRINKS

Welcome

The forest sanctuary of St. Ottilien was founded around the year 679 and is thus one of the oldest pilgrimage destinations in Germany. In 1889, the restaurant was built.

For the people of Freiburg, this green oasis in the middle of the forest is a popular excursion destination – whether on foot, by bicycle, or comfortably by car. For many, St. Ottilien means a piece of memory: the first date, childhood moments, or the baptism of their children. In the chapel of St. Ottilien, couples can also get married and celebrate one of the most beautiful days of their lives in this extraordinary atmosphere.

We place great value on sourcing our products from the region and work primarily with local suppliers. When selecting our meat, we pay attention to animal welfare. We source our meat from butchers and hunters in the region, and our poultry comes from free-range farming in Alsace. We also practice holistic use of the animal. Our cheese comes from the Ringlihof in Horben. All other products are also chosen with great care. Fresh fish is delivered by Team Cuisine, and our coffee comes from fair trade.

Sustainability and environmental awareness play a major role for us.

In this way, we want to offer you the perfect setting – whether for a cozy get-together in a small circle or a customized celebration of any size.

We wish you a pleasant stay!

Your St.Ottilien Team

Our opening hours:

Daily from 12 pm

On Sundays and public holidays, we accept reservations from 5 pm.

Please note that our opening times can change due to weather conditions.

For events, the opening times are as arranged.

Please make sure to reserve early enough under:

0761 / 63 230

Bienvenue à l'Ottilien

Le sanctuaire forestier de Saint-Ottilien est né vers l'an 679 et constitue ainsi l'un des plus anciens lieux de pèlerinage d'Allemagne. En 1889, le restaurant fut construit.

Pour les habitants de Fribourg, cette oasis verte au cœur de la forêt est une destination prisée – à pied, à vélo ou confortablement en voiture. Pour beaucoup, Saint-Ottilien représente un souvenir particulier: le premier rendez-vous, les moments d'enfance ou le baptême de leurs enfants. Dans la chapelle de Saint-Ottilien, des couples peuvent également se marier et vivre l'un des plus beaux jours de leur vie dans une atmosphère exceptionnelle.

Nous attachons une grande importance à ce que nos produits proviennent de la région et travaillons principalement avec des fournisseurs locaux. Lors du choix de notre viande, nous veillons au bien-être animal. Nous nous approvisionnons en viande auprès de bouchers et de chasseurs de la région, et notre volaille provient d'élevages en plein air en Alsace. Nous privilégions également une utilisation complète de l'animal. Nos fromages proviennent du Ringlihof à Horben. Nos autres produits sont également choisis avec le plus grand soin. Le poisson frais est livré par Team Cuisine et notre café provient du commerce équitable.

La durabilité et la conscience environnementale jouent un rôle central pour nous. De cette manière, nous souhaitons vous offrir un cadre idéal – que ce soit pour un moment convivial en petit comité ou une fête personnalisée de toute taille.

Nous vous souhaitons un agréable séjour!

Votre équipe de Saint-Ottilien

Nos horaires d'ouverture:

Tous les jours à partir de 12h

Les dimanches et jours fériés, réservations à partir de 17h.

Benvenuti all' Ottilien

Il santuario forestale di Sant'Ottilien nacque intorno all'anno 679 ed è quindi una delle mete di pellegrinaggio più antiche della Germania. Nel 1889 fu costruito il ristorante.

Per gli abitanti di Friburgo, questa oasi verde nel cuore della foresta è una meta molto amata – a piedi, in bicicletta o comodamente in auto. Per molti, Sant'Ottilien significa un pezzo di memoria: il primo appuntamento, i ricordi d'infanzia o il battesimo dei propri figli. Nella cappella di Sant'Ottilien, inoltre, le coppie possono sposarsi e vivere uno dei giorni più belli della loro vita in questa atmosfera straordinaria.

Attribuiamo grande importanza al fatto che i nostri prodotti provengano dalla regione e collaboriamo principalmente con fornitori locali. Nella scelta della nostra carne poniamo attenzione al benessere degli animali. Ci riforniamo di carne da macellai e cacciatori della regione, mentre il nostro pollame proviene da allevamenti all'aperto in Alsazia. Inoltre, ci impegniamo a un utilizzo completo dell'animale. I nostri formaggi provengono dal Ringlihof di Horben. Anche gli altri nostri prodotti selezionati con grande cura. Il pesce fresco ci viene fornito da Team Cuisine e il nostro caffè proviene dal commercio equo.

La sostenibilità e una maggiore consapevolezza ambientale svolgono per noi un ruolo fondamentale.

In questo modo desideriamo offrirvi il contesto ideale – sia per un incontro conviviale in piccolo gruppo, sia per una festa personalizzata di qualsiasi dimensione.

Vi auguriamo un piacevole soggiorno!

Il vostro team di Sant'Ottilien

Orari di apertura:

Tutti i giorni dalle 12:00

Domeniche e festivi prenotazioni dalle 17:00.

Bienvenidos al Ottilien

El santuario forestal de San Ottilien se fundó alrededor del año 679 y es, por tanto, uno de los destinos de peregrinación más antiguos de Alemania. En 1889 se construyó el restaurante.

Para los habitantes de Friburgo, este oasis verde en medio del bosque es un destino muy popular – a pie, en bicicleta o cómodamente en coche. Para muchos, San Ottilien significa un trozo de recuerdo: la primera cita, los momentos de la infancia o el bautizo de sus hijos. En la capilla de San Ottilien, las parejas también pueden casarse y celebrar uno de los días más hermosos de su vida en esta atmósfera extraordinaria.

Damos gran importancia a que nuestros productos provengan de la región y trabajamos principalmente con proveedores locales. Al seleccionar nuestra carne, prestamos atención al bienestar animal. Obtenemos nuestra carne de carniceros y cazadores de la región, y nuestra ave procede de la cría al aire libre en Alsacia. Además, practicamos un aprovechamiento integral del animal. Nuestro queso proviene de Ringlihof en Horben. También seleccionamos cuidadosamente todos nuestros demás productos. El pescado fresco lo recibimos de Team Cuisine y nuestro café procede del comercio justo.

La sostenibilidad y una mayor conciencia ambiental desempeñan un papel fundamental para nosotros. De este modo, queremos ofrecerle el marco perfecto – ya sea para una velada acogedora en un pequeño grupo o para una fiesta personalizada de cualquier tamaño.

¡Les deseamos una estancia agradable!
Su equipo de San Ottilien

Nuestros horarios de apertura:

Todos los días a partir de las 12:00
Domingos y festivos, reservas a partir de las 17:00.

Colorful Variety/ Diversité colorée/ Varietà colorata/Diversidad colorida

Mediterranean Greek salad with feta cheese and marinated olives – 13,90 €

Salade grecque méditerranéenne avec feta et olives marinées

Insalata greca mediterranea con feta e olive marinate

Ensalada griega mediterránea con queso feta y aceitunas marinadas

Large mixed salad with vegetables – 14,90 €

Grande salade composée avec légumes julienne

Grande insalata mista con verdure

Gran ensalada mixta con verduras

Hummus with oriental grilled vegetables – 14,90 €

Houmous au avec légumes grillés orientaux

Hummus con verdure grigliate orientali

Hummus con verduras orientales a la parrilla

Smoked tofu salad with red onions, radishes and cucumbers – 16,90 €

Salade de tofu avec oignons rouges, radis et concombres

Insalata di tofu con cipolle rosse, ravanelli e cetrioli

Ensalada de tofu con cebollas rojas, rábanos y pepinos

Mixed Salad with fried goat cheese medallions and plum mustard – 18,90 €

Salade avec palets de fromage de chèvre frits et moutarde de prune

Insalata con medaglioni di formaggio di capra fritti e senape alle prugne

Ensalada con medallones de queso de cabra frito y mostaza de ciruela

Plant-based/ Végétal/ Vegetale/ Vegetal

Food for Future: Monthly changing vegetarian dish – 20,00 €

Plat végétarien mensuel changeant

Piatto vegetariano mensile variabile

Plato vegetariano que cambia mensualmente

Seasonal quiche with wild herb salad and fruity chutney – 19,90 €

Quiche de saison avec salade d'herbes sauvages et chutney fruité

Quiche stagionale con insalata di erbe selvatiche e chutney di frutta

Quiche de temporada con ensalada de hierbas silvestres y chutney afrutado

Vegetable curry with buckwheat noodles (gluten-free and vegan) – 21,90 €

Curry de légumes avec nouilles de sarrasin (sans gluten et végan)

Curry di verdure con tagliatelle di grano saraceno (senza glutine e vegano)

Curry de verduras con fideos de trigo sarraceno (sin gluten y vegano)

**Spinach ricotta ravioli with grilled vegetables, caramelized cherry tomatoes and
smoked mozzarella – 22,90 €**

Raviolis ricotta-épinards avec légumes grillés, tomates cerises caramélisées et
mozzarella fumée

Ravioli ricotta e spinaci con verdure grigliate, pomodorini caramellati e mozzarella
affumicata

Raviolis de ricotta y espinacas con verduras a la parrilla, tomates cherry caramelizados
y mozzarella ahumada

Animal-based/ Animal/ Animale

High-quality and fair meat is very important to us. For reasons of sustainability, you will find our meat dishes only on the daily menu. Depending on the hunting season and slaughter, we offer different, changing dishes.

La viande de haute qualité et équitable est très importante pour nous. Pour des raisons de durabilité, vous ne trouverez nos plats de viande que sur le menu du jour. Selon la saison de chasse et l'abattage, nous proposons différents plats qui changent.

La carne di alta qualità ed equa è molto importante per noi. Per motivi di sostenibilità, i nostri piatti di carne si trovano esclusivamente nel menù del giorno. A seconda della stagione di caccia e della macellazione, offriamo diversi piatti variabili.

La carne de alta calidad y de comercio justo es muy importante para nosotros. Por razones de sostenibilidad, nuestros platos de carne se encuentran únicamente en el menú diario. Según la temporada de caza y la matanza, ofrecemos diferentes platos que van cambiando.

Menu for children/enfants/bambini/niños

Potato wedges with herb sour cream – 6,50 €

Quartiers de pommes de terre avec crème aux herbes

Patate a spicchi con panna alle erbe

Gajos de patata con crema de hierbas

Homemade spaetzle with cream sauce – 6,50 €

Spätzle maison avec sauce à la crème

Spätzle fatti in casa con salsa alla panna

Spätzle caseros con salsa de nata

Three potato pancakes with applesauce – 6,90 €

Trois galettes de pommes de terre avec compote de pommes

Tre frittelle di patate con salsa di mele

Tres tortitas de patata con compota de manzana

Sweets & Ice Cream

We source our cakes from the Kastner Patisserie. Our daily selection can be found on the board.

Nous obtenons nos gâteaux de la Pâtisserie Kastner. Notre sélection du jour est indiquée sur le tableau.

Otteniamo le nostre torte dalla Pasticceria Kastner. La nostra selezione giornaliera si trova sulla lavagna.

Obtenemos nuestras tartas de la Pastelería Kastner. Nuestra selección diaria está indicada en la pizarra.

One scoop of ice cream: vanilla, chocolate or fruit – 2,70 €

Une boule de glace: vanille, chocolat ou fruit

Una pallina di gelato: vaniglia, cioccolato o frutta

Una bola de helado: vainilla, chocolate o fruta

Mixed ice cream: vanilla, chocolate and fruit – 7,70 €

Glace assortie: vanille, chocolat et fruit

Gelato misto: vaniglia, cioccolato e frutta

Helado variado: vainilla, chocolate y fruta

Iced coffee with two scoops of vanilla ice cream and whipped cream – 8,20 €

Café glacé avec deux boules de glace vanille et crème fouettée

Caffè freddo con due palline di gelato alla vaniglia e panna montata

Café helado con dos bolas de helado de vainilla y nata montada

Our dessert of the day can be found on the board

Notre dessert du jour se trouve sur l'ardoise

Il nostro dessert del giorno è indicato sulla lavagna

Nuestro postre del día se encuentra en la pizarra

Non-alcoholic Drinks

Sparkling water 0.2/0.4l – 2,90/3,50€

Eau pétillante 0.2/0.4l

Acqua frizzante 0.2/0.4l

Agua con gas 0.2/0.4l

Lieler medium or still 0.75l – 6,90€

Eau pétillante ou plate 0,75l

Acqua frizzante o naturale 0,75l

Agua con gas suave o sin gas 0,75l

Thomas Henry Tonic Water / Bitter Lemon 0.2l – 3,50 €

Fritz drinks (Cola, Cola sugar-free, Orange, Lemon, Anjola pineapple-lime) – 3,90 €

Cola, Cola sans sucre, Orange, Citron, Anjola ananas-citron vert

Cola, Cola senza zucchero, Arancia, Limone, Anjola ananas-lime

Cola, Cola sin azúcar, Naranja, Limón, Anjola piña-lima

Paulaner Spezi 0.33l – 3,90 €

Jung Bergamot lemonade 0.33l – 3,90 €

Limonade à la bergamote/ Limonata alla bergamotta/ Limonada de bergamota Jung 0,33l

Freiburg Hisou drink: hibiscus with vanilla and mint flavor 0.33l – 4,20 €

Boisson Hisou de Fribourg: hibiscus saveur vanille et menthe 0,33l

Bevanda Hisou di Friburgo: ibisco con aroma di vaniglia e menta 0,33l

Bebida Hisou de Friburgo: hibisco con sabor a vainilla y menta 0,33l

Hisou spritzer on ice with fresh mint 0.4l – 5,40 €

Schorle Hisou sur glace avec menthe fraîche 0,4l

Hisou spritz su ghiaccio con menta fresca 0,4l

Schorle Hisou con hielo y menta fresca 0,4l

**Organic juices (apple, orange, apple-mango, apple-blackcurrant, multivitamin)
0.2/0.4l – 4,10/5,90 €**

Jus bio (pomme, orange, pomme-mangue, pomme-cassis, multivitaminées) 0,2/0,4l

Succhi bio (mela, arancia, mela-mango, mela-ribes nero, multivitaminico) 0,2/0,4l

Zumos ecológicos (manzana, naranja, manzana-mango, manzana-grosella negra,
multivitamínico) 0,2/0,4l

Juice spritzer 0.2/0.4l – 3,20/4,90 €

Jus pétillant/ Succo frizzante/ Zumo con agua con gas 0,2/0,4l

Ginger elderflower spritzer/Rhubarb elderflower spritzer 0.2/0.4l - 3.20/4,90 €

Schorle gengembre sureau ou rhubarbe/ Schorle Zenzero sambuco o rabarbaro/ Schorle
jengibre saúco o ruibarbo 0,2/0,4l

Beers

Fürstenberg Pils (the hoppy character) 0.3/0.5l - 4,10/5,70 €

Bière/ Birra/ Cerveza Fürstenberg Pils 0,3/0,5l

Fürstenberg Radler (refreshing and mild) 0.3/0.5l - 4,10/5,70 €

Panaché/ Birra con limonata/ Clara 0,3/0,5l

Paulaner wheat beer (the fine, fruity character) 0.5l - 5,70 €

Bière de blé/ Birra di frumento/ Cerveza de trigo Paulaner 0,5l

Bottle Fürstenberg crystal wheat beer 0.5l - 5.70 €

Bière de blé filtrée/ Birra di frumento chiara/ Cerveza de trigo filtrada 0,5l

Bottle Paulaner wheat beer non-alcoholic 0.5l - 5.70 €

Bottle Fürstenberg Pils non-alcoholic 0.3l - 4.10 €

Hot drinks

Coffee 3,10 €

Café / Caffè / Café

Milk Coffee 4,20 €

Café au lait / Caffè latte / Café con leche 4,20 €

Espresso 2,70 €

Espresso Macchiato 2,90 €

Double Espresso 5,10 €

Espresso with vanilla ice cream 5,40 €

Espresso avec glace vanille / con gelato alla vaniglia / con helado de vainilla 5,40 €

Cappuccino 3,80 €

Tea 3,50 €

Earl Grey / Organic Chamomile / Organic Peppermint/ Organic green tea Wulu mist tea /

Fruit tea passion fruit orange

Swiss herbal tea (carrot pieces, orange peels, ginger pieces, rooibos, eucalyptus leaves)

Herbal tea Tulsi orange-ginger (Tulsi herb, holy basil, apple pieces, red bush)

Herbal tea soul soothing (mistletoe, bean shells, St. John's wort, birch leaves, ginkgo leaves)

Aperitifs

Venezero Sprizz without/sans alcool 0,2l 7,90 €
La Madre Vermouth blanc, rouge, rosé 4cl 6,20 €
Aperol Sprizz / Hugo / Lillet Wild Berry 0,2l 8,50 €
Sparkling Wine without alcohol/ Vin mousseux sans alcool/ Prosecco senza alcol/ Cava
sin alcohol „Cuvée Staatsweingut Freiburg“
0,1/0,75l 4,00 €/28,00 €
Sparkling Wine/ Crémant/ Prosecco/ Cava „Carte Blanche Geldermann“
0,1/0,75l 5,00 €/34,50 €

Wine

Wine spritzer red/white 0,25l - 4,40 €
Vin blanc pétillant rouge/blanc/ Spritz al vino rosso/bianco

Vinsenza Bianco biological wine without alcohol,
Riegel Wine Import Orsingen **0,25l - 6,90 €**

Schlange 6 White Cuvée, Eichstetten am Kaiserstuhl 0,25l - 7,00 €

Biological Wine Cabernet Blanc Andreas Dilger, Freiburg i. Breisgau **0,25l - 7,90 €**

Pinot Blanc Abril, Vogtsburg im Kaiserstuhl **0,25l - 7,90 €**

Pinot Gris QbA "Köbelin", Eichstetten am Kaiserstuhl **0,25l - 7,90 €**

Grenache Blanc La Bastide Saint Dominique, Courthézon, France **0,25l - 8,50 €**

Domaine de Montrose Rosé Bernard et Olivier Coste **0,25l - 7,90 €**

Pinot Noir Rosé Kabinett "Salwey", Vogtsburg im Kaiserstuhl **0,25l - 8,90 €**

Schlange 6 Red Cuvée, Eichstetten am Kaiserstuhl 0,25l - 8,20 €

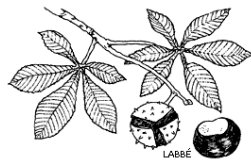
Biological Wine Red Georges Andreas Dilger, Freiburg i. Breisgau **0,25l - 8,20 €**

Laya Almansa DO, Garnacha Tintorera Atalaya, Almansa Espagne **0,25l - 8,50 €**

Grenache Rouge La Bastide Saint Dominique, Courthézon, France **0,25l - 8,90 €**

St. Ottilien

Restaurant und Events



Our Partner

Bio Jung Fruchtsäfte und Obstbrand/ Breisgau Food/ Faude feine Brände/
Fürstenberg/ Gemüsehändler Bühler/ Lieler Schloßbrunnen/Patisserie
Kastner/ Sektkellerei Geldermann/ Scheinpflug Eis/Weinhandlung Drexler/Tee
Peter Kaffee/Metzgerei Dirr