

# *St. Ottilien*

RESTAURANT & EVENTS

**SPEISEN UND GETRÄNKE**

# Herzlich Willkommen

Das Waldrestaurant St. Ottilien besteht bereits seit 500 Jahren.

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. Schwein- und Wurstwaren beziehen wir von der Metzgerei Dirr in Endingen, unser Geflügel aus der Freilandhaltung im Elsass.

Unseren Käse erhalten wir vom Ringlihof in Horben. Des Weiteren stammen unsere Mayonnaise und unser Ketchup aus der Manufaktur Hakuma Food GbR in Freiburg. Auch sonst suchen wir unsere Produkte sehr sorgfältig aus. Mit frischem Fisch werden wir von Team Cuisine beliefert. Unseren Kaffee beziehen wir ebenfalls 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 tollen Aufenthalt!

Ihr St. Ottilien Team

Unsere Öffnungszeiten: Täglich ab 12 Uhr

Sonn- und feiertags reservieren wir ab 17 Uhr.

# Salate

Kleiner bunter Salatteller	10.90€
Großer bunter Salatteller	14.90€
✓ mit hausgemachten Falafeln und Sesam Aioli	17.90€
✓ mit Dreierlei Ziegenfrischkäse und marinierten Oliven <sup>7,8</sup>	17.90€
✓ mit Tandoori- Maispoularde & Gemüse & hausgemachter Aioli	19.90€
✓ mit Gambas und hausgemachter Aioli	21.90€
Elsässer Wurstsalat <sup>5,6,7</sup> mit Brägele und Käse	15.90€
Badischer Wurstsalat <sup>5,6,7</sup> mit Brägele und Kräuterschmand	16.90€

## Vegetarisch und Vegan\*

Food for Future monatlich wechselndes vegetarisches Gericht	19.00€
Mit der Wahl dieses Gerichtes unterstützen Sie die Organisation „Click a Tree“ und pflanzen einen Baum. Für weitere Informationen fragen Sie unseren Service.	
Japanische Udonnudeln mit Gemüsestreifen & Shitakepilzen an Teriyaki Sauce*	17.90€
Purple Gemüse- Kokos- Curry mit gebackenen Zwiebelbällchen* <sup>glutenfrei</sup>	18.90€
Indisches Gemüse-Kokos-Masala mit gebackenen roten Linsenbällchen & Koriander-Cashew Pesto* <sup>glutenfrei</sup>	18.90€
Veggieburger Kartoffelrösti, Bohnenpatty, Baba Ganoush & Saltatbouquet	19,50€

# Tierisch

Ein Schnitzel Wiener Art vom Kaiserstühler Landschwein mit Kartoffelsalat	16.50€
Zwei Schnitzel Wiener Art vom Kaiserstühler Landschwein mit Pommes frites	19.50€
Linguine Gambas mit mediterranem Gemüse und Zitronengras-Ingwersauce	21.90€
Sanft geschmortes Rinderragout mit Chorizo, Bohnen, gebackenen Kartoffeln & schwarzer Aioli	23.90€

Zu allen Gerichten können Sie eine Vorspeisensuppe oder einen Beilagensalat für einen Aufpreis von 5.90 € bestellen!

Unsere Suppenangebote, sowie weitere Gerichte finden Sie auf unseren Tafeln!

# Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes frites mit hausgemachtem Ketchup und Mayonnaise*	5.90€
Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus <sup>1</sup>	6.50€
Hausgemachte Spätzle mit dunkler Sauce	6.50€
Drei Fischstäbchen mit Pommes frites	8.20€
Kinderschnitzel vom Kaiserstühler Landschwein mit Pommes frites	8.90€

Unseren Ketchup und unsere vegane Mayonnaise bereiten uns Hakuma Food immer frisch zu. Ohne Konservierungsstoffe, ohne Geschmacksverstärker und ohne Zusätze. Frisch und Fein!

# Kuchen

Unsere Kuchen werden frisch von der Bäckerei Grossmann aus Kirchzarten geliefert

Gedeckter Apfelkuchen mit Mandeln und Rahm	5,20€
Fruchtiger Streuselkuchen mit Mürbeteig	5,20€
Feiner Käsekuchen mit Rahm ohne Rosinen	5,20€

# Scheinflug Eis

Feines Eis aus Waltershofen

Eine Kugel Eis Vanille, Schokolade oder Fruchteis	2.70€
Gemischtes Eis Vanille, Schokolade und Fruchteis	7.70€
„Gelber Engel“ Zwei Kugeln Vanilleeis mit Orangensaft	8.20€
„Roter Engel“ Zwei Kugeln Vanilleeis mit Johannisbeernektar	8.20€
Eiskaffee Zwei Kugeln Vanilleeis mit kaltem Kaffee und Sahne	8.20€
Eisschokolade Vanille- und Schokoladeneis mit kalter Schoki und Sahne	8.20€

Kann Spuren von Nüssen enthalten

Gegen einen Aufpreis von 0,60€ servieren wir eine Portion Schlagsahne!

# 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	0.33l	3,90€
Kathé Eistee Grüntee Ingwer	0.33l	3,90€
Bio Apfelsaft naturtrüb/Bio Orangensaft/Bio Apfel-Mangosaft/		
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€

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/dunkel	0.5l	5,70€
Flasche Fürstenberg alkoholfrei	0.3l	4,10€
Flasche Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	0.5l	5,70€

# *Aperitifs*

Venezero Sprizz alkoholfrei	0.2l	7,90€
Baileys <sup>3,4</sup>	4cl	6,20€
Vermouth <sup>4</sup>	4cl	6,20€
Campari Soda <sup>4</sup>	0.2l	7,20€
Campari Orange <sup>4</sup>	0.2l	8,50€
Aperol Sprizz <sup>4</sup> /Hugo/Lillet Wild Berry/Vermouth Sprizz <sup>4</sup>	0.2l	8,50€
Engel Riesling Sekt 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€

## *Digestifs*

Ramazzotti	4cl	5,90€
Diverse Schnäpse von regionalen Anbietern	2cl	4,90€

## *Spirituosen*

Absolut Vodka	4cl	5,20€
Havana Club 3 Jahre	4cl	5,20€
Jack Daniels	4cl	5,20€
Bombay Sapphire Gin	4cl	5,20€

## *Longdrinks*

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€

# Kaffee

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€

# Heißgetränke

Heißer Holunder mit frischem Ingwer und frischer Minze	4,30€
Chai Latte <sup>2</sup> , mit Matcha	4,30€
Heiße Schokolade	4,10€
Heiße Schokolade mit Sahne	4,70€
Heiße Schokolade mit Sahne & Baileys oder Amaretto	7,50€

# Tee

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€

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 rassige und volle Arabica duftet nach Kakao und warmer Erde. Typisches Kennzeichen sind sein großer Körper, die feine, späte Säure und intensive Noten von Schokolade, Karamell und Pekannuss.

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

## Zusatzstoffe

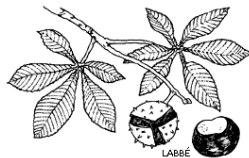
1 Antioxidationsmittel/ 2 Chinin/ 3 Koffein/ 4 Farbstoff/ 5 Geschmacksverstärker/  
6 Konservierungsmittel/ 7 Phosphat/ 8 Geschwärzt/ 9 Enthält eine Phenylalaninquelle/ 10 Enthält Alkohol

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/ Scheinpflug Eis/ Suhr/ Südstar/  
Team Cuisine GmbH/ Weinhandlung Drexler