

## Unsere Klassiker our classics

Oma's hausgemachter Hackbraten mit würzig schaffer Pfefferrahmsauce, Spätzle Grandmother's homemade meatloaf with a spicy creamsauce of green pepper, homemade spätzle		14,50 <sub>12,50</sub>
Cordon bleu vom Schweinerücken in der Olivenkruste <sup>3,1</sup> mit Raclettekäse <sup>1,3</sup> , Pommes Porc cordon bleu, breaded with an olive crust, filled with raclette cheese and ham, French fries		19,90 <sub>17,90</sub>
US Beef Burger 100% US - Rindfleisch im Burger Bun, saftig gegrillt und kernig im Geschmack, mit Cheddar Käse, Gemüse und Pommes frites Grilled US – beef burger with cheddar cheese, vegetables and French fries	200g	19,90
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, mit knusprigen Pommes frites Wiener Schnitzel from the saddle of veal, French fries	180g	23,00/ <sub>21,00</sub>
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle Rumpsteak with sautéed onions and homemade Spätzle	180g	23,90
Argentinisches Rinderfilet, Pfefferrahmsauce, Spinat und Tagliatelle Tenderloin of beef, creamsauce of green pepper, spinach and tagliatelle	320g	39,90

## Jetzt im April

Spargel – Bärlauchrisotto mit sautierten Riesengarnelen Risotto of wild garlic with sautéed prawns		23,90
Geschmorte Rinderbäckle in Merlotsauce mit Gemüse und Tagliatelle Braised cheeks of beef in a merlot sauce, vegetables and tagliatelle		23,50
Kalbshaxenfleisch in Burgundersauce mit Gemüse und hausgemachten Spätzle Ragout of venison, mushrooms, red cabbage, cranberries and Spätzle		23,90

**25 Jahre – 25€**  
**Feiern Sie mit uns 25 Jahre Ott's Leopoldshöhe**  
**Unser Jubiläumsangebot**  
**180g Argentinisches Black Angus Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce,**  
**Blattspinat und Pommes frites 25,00€**

## Fisch fish

Sautierte Riesengarnelen mit Sauce Provencale und gemischtem Reis Sautéed prawns with sauce provencale and mixed rice		24,90/ <sub>22,90</sub>
Gebratener Wildlachs auf Blattspinat, mit Zitrone und Butterkartoffeln Grilled filet of salmon, spinach, lemon and butterpotatoes		23,90/ <sub>21,90</sub>

## Vegetarische Gerichte vegetarian dishes

Steinpilzravioli kross angebraten mit Tomaten – Salbeibutter, Parmesankäse Ravioli of cep, tomato – sage- butter, parmesan		17,50
Spargel – Ruccolarisotto mit frischem Parmesankäse Risotto of arugula and asparagus with parmesan cheese		17,50
Hausgemachte Tagliatelle mit Bärlauchpesto, Ragout von Kirschtomaten und Parmesan Homemade tagliatelle al pesto with ragout of cherry tomatoes and parmesan		14,90

1= mit Konservierungsstoff / 3 = mit Farbstoff, /9=Antioxidationsmittel Eine Liste mit Allergenen finden Sie an der Rezeption

Informationen über Allergene finden Sie in einem extra Ordner am Buffet oder bei unseren Mitarbeitern

Alle Preise sind in € und beinhalten die gesetzliche MwSt. sowie das Bedienungsgeld. Trinkgeld ist eine freiwillige Gratifikation und nicht inbegriffen