

St. Ottilien

RESTAURANT & EVENTS

SPEISEN UND GETRÄNKE

Unsere Öffnungszeiten

01. APRIL - 31. OKTOBER

täglich ab 12:00 Uhr

sonn- & feiertags ab 10:00 Uhr

01. NOVEMBER - 31. MÄRZ

samstags ab 12:00 Uhr

sonn- & feiertags ab 10:00 Uhr

Bitte beachten Sie, dass wir witterungsabhängig öffnen.

Für Veranstaltungen öffnen wir nach Absprache.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig unter der Telefonnummer:

0761 / 63 230

Sonn- und feiertags reservieren wir nur zum Frühstück oder ab 17 Uhr.

Bitte beachten Sie, pro Tisch nur eine Rechnung.

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 trauen sich zudem Paare aller Konfessionen und verbringen den schönsten Tag im Leben in dieser außergewöhnlichen Atmosphäre.

Wir legen großen Wert darauf, dass unser Gemüse und Obst aus der Region stammt. Bei der Auswahl unseres Fleisches achten wir auf eine artgerechte Haltung. Auch sonst suchen wir unsere Produkte sehr sorgfältig aus und beziehen unseren Kaffee 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.

Frühstücksbuffet

SONN- & FEIERTAGS: 10-13 UHR

Unser Frühstücksbuffet bietet Ihnen eine reichhaltige Auswahl von allem, was das Herz begehrt - von Süß bis Herzhaft ist für jeden Geschmack was dabei.

Ab einer Zahl von 50 Personen bieten wir Ihnen diesen Service auch unter der Woche an.

Das Buffet beinhaltet zusätzlich ein Heißgetränk nach Wahl

und ein Glas Orangensaft pro Person.

Erwachsene 15,00 € | Kinder ab 12 Jahre 15,00 €

Kinder ab 7 Jahre 7,00 € | Kinder unter 7 Jahre kostenlos

Flammkuchen

VON 12 BIS 18 UHR

Flammkuchen Elsässer Art mit Schmand, Speck und Schnittlauch ⁷	6,80€
Flammkuchen Caprese mit Tomate, Mozzarella und Pesto	8,80€
Flammkuchen Käse mit Speck, Zwiebeln und verschiedenen Käsesorten ⁷	9,20€
Flammkuchen Apfel mit einheimischen Äpfeln und Zimt	7,50€
Flammkuchen Birne mit Gorgonzola und Preiselbeeren	9,80€

Salate

Kleiner, bunter Salatteller	5,80€
Großer, bunter Salatteller	9,80€
✓ mit Schafskäse, Oliven ^{7,8} und Peperoni ⁷	12,50€
✓ mit glasierten Hähnchenbruststreifen und gebratenem Gemüse	13,80€
✓ mit pikanten Rinderstreifen und gebratenem Gemüse	14,80€
✓ mit geschälten Gambas in Rosmarin-Chili-Butter	15,80€
Elsässer Wurstsalat ^{5,6,7} mit Brägele	9,80€
„Badisches Trio“ Wurstsalat ^{5,6,7} mit Brägele und Kräuterschmand	11,80€

Vegetarisch und Vegan

Ofenkartoffeln mit Kräuterschmand, Kresse und Salatboquet	9,80€
Ofenspätzle mit Bergkäse gratiniert und kleinem, buntem Salat	11,80€
Spinatknödel auf Zucchini-Tomatensugo mit Rukola und Parmesanhobel	12,80€
Gnocchi an Majoran-Cashewkernpesto mit Kräuterseitlingen und geröstetem Sesam	13,80€
Pasta mit Belugalinsen-Kokos-Curry und mariniertem Räuchertofu	13,80€

Tierisch

Schäufele mit Kartoffel- und grünem Salat	11,80€
Ein Schnitzel Wiener Art mit Kartoffel- und grünem Salat	11,80€
Zwei Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites	12,80€
Gefüllte Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella auf Basilikumpasta	14,80€
Rumpsteak vom argentinischen Angus Rind mit provenzalischen Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
	200 Gramm 19,80€
	300 Gramm 24,80€
Knoblauch-Kräuterpasta mit pikanten Gambas	16,80€

Zu allen Gerichten können Sie eine Vorspeisensuppe oder einen Beilagen Salat für einen Aufpreis von 3,20 € bestellen!

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

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise	3,80€
Nudeln mit Tomatensauce	4,20€
Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus	4,80€
Hausegemachte Spätzle mit dunkler Sauce	4,80€
Drei Fischstäbchen mit Pommes frites	4,80€
Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes frites	5,80€

Kuchen und Dessert

Unsere Kuchen werden frisch von der Bäckerei Lienhart in Freiburg geliefert.

Gedeckter Apfelkuchen mit Mandeln und Rahm	3,60€
Zwetschgenstreuselkuchen mit Mürbeteig	3,60€
Feiner Käsekuchen mit Rahm ohne Rosinen	3,60€

Zu jedem Kuchen servieren wir gegen einen Aufpreis von 0.40 € eine Portion Schlagsahne!

Weitere Kuchen- und Dessertangebote finden Sie auf unseren Tafeln!

Scheinflug

Feines Eis aus Waltershofen

Eine Kugel Eis Vanille, Schokolade oder Fruchteis	1,80€
Gemischtes Eis mit Sahne Vanille, Schokolade und Fruchteis	5,80€
„Heiße Liebe“ Drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	7,80€
„Gelber Engel“ Zwei Kugeln Vanilleeis mit Orangensaft	5,90€
„Roter Engel“ Zwei Kugeln Vanilleeis mit Johannisbeernektar	5,90€
Eiskaffee Zwei Kugeln Vanilleeis mit kaltem Kaffee und Sahne	6,20€
Eisschokolade Vanille- und Schokoladeneis mit kalter Schoki und Sahne	6,20€

Kann Spuren von Nüssen enthalten

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0.2/0.4l	1,90/2,90€
Lieler vital oder natur	0.25/0.75l	2,30/4,90€
Vio natur	0.25l	2,30€
Fritz Kola ^{1,3,4} /Fritz Kola Zuckerfrei ^{1,3,4,9} /Fritz Mischmasch ^{1,3,4} /		
Fritz Orange ^{1,4}	0.33l	3,40€
Coca Cola ^{1,3,4}	0.2/0.4l	2,50/3,80€
Coca Cola Zero ^{1,3,4,9}	0.33l	3,10€
Bitter Lemon ² Thomas Henry/Tonic Water ² Thomas Henry	0.2l	2,90€
Bionade Holunder/ Bionade Ingwer-Orange	0.33l	3,40€
Bio Apfelsaft naturtrüb/Bio Orangensaft/Bio Maracujanektar/		
Bio Apfel- Johannisbeersaft	0.2/0.4l	3,10/4,40 €
als Saftschorle	0.2/0.4l	2,60/3,90€
Ingwer-Holunderschorle/Rhabarber-Holunderschorle	0.2/0.4l	2,60/3,90€
Vio Limette-Gurke	0.25l	2,60€

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 kontrolliert biologischem Anbau DE-ÖKO-0

Biere

Fürstenberg Pils/Radler	0.3/0.5l	2,90/4,10€
Riegeler Landbier natürtrüb/Radler	0.3/0.5l	2,90/4,10€
Fürstenberg Hefeweizen hell	0.3/0.5l	2,90/4,10€
Flasche Fürstenberg Hefeweizen kristall/dunkel	0.5l	4,10€
Flasche Fürstenberg alkoholfrei	0.3l	2,90€
Flasche Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	0.5l	4,10€

Offene Weißweine

Jungs Bio Cidre lieblich	0.25l	3,90€
Weinschorle rot/weiß	0.25l	3,30€
Gutedel Fasswein QbA, Weingut Laufen, Markgräflerland <i>(feinfruchtig und leicht)</i>	0.25l	4,90€
Chardonnay Weingut Reuther, Pfalz <i>(feine, exotische Fruchtaromen, buttrig, toller Sommerwein)</i>	0.25l	5,50€
Riesling QbA, Weingut Reuther, Pfalz <i>(sehr fruchtig, weniger mineralisch, Pfirsichnoten, milde Säure)</i>	0.25l	5,90€
Weißburgunder QbA, Weingut Franz Keller, Vogtsburg-Oberbergen <i>(blumig, mineralisch, viel Spritzigkeit)</i>	0.25l	6,20€
Grauburgunder QbA, Weingut Franz Keller, Vogtsburg-Oberbergen		

Offene Rotweine

Ochoa Tinto, Ochoa, Olite Navarra

(gut ausbalanciert, Aromen von roten Beeren)

0.25l

5,80€

Grenache Noir, La Fontaine des Loups, Languedoc Roussillon

(Aprikose, reife Birne, Litschi, Blütenaromen, eingebundene Säure)

0.25l

6,20€

Spätburgunder QbA, Weingut Franz Keller, Vogtsburg-Oberbergen

(schwarze Frucht, samtig, leicht erdig)

0.25l

6,70€

Offene Roséweine

Rosé, Syrah/Grenache, La Fontaine des Loups, Languedoc Roussillon

(Erdbeernase mit einem Hauch von Würze, jugendlich frisch)

0.25l

5,80€

Kaffee

Espresso

2,30€

Espresso macchiato

2,40€

Espresso doppio

3,80€

Espresso mit Vanilleeis

4,10 €

Cappuccino

2,80€

Kaffee

2,40€

Milchkaffee

3,20€

Heißgetränke

Heiße Milch mit Honig	2,60€
Heiße Zitrone mit Honig	2,60€
Heißer Holunder mit frischem Ingwer und frischer Minze	3,80€
Chai Latte ² , mit Matcha	3,80€
Heiße Schokolade	2,90€
Heiße Schokolade mit Sahne	3,30€
Heiße Schokolade mit Baileys oder Amaretto	4,90€

Tee

Darjeeling Royal Garden/Rotbusch Stern von Afrika/Bio Grüntee Wulu Nebeltee/ Bio Maracuja Orange/Bio Kamille/ Bio Pfefferminze/Schweizer Kräutertee/ Ayurvedischer Tee Ewiges Leben Jasmin Tee mit Fruchtextrakten	3,20 €
--	--------

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.

Aperitifs

Baileys ^{3,4}	4cl	4,20€
Campari Soda ⁴	0.2l	4,90€
Campari Orange ⁴	0.2l	6,50€
Aperol Sprizz ⁴ /Hugo	0.2l	6,50€
Sekt Carte blanche Geldermann	0.1l	3,80€
Sekt Carte blanche Geldermann	0.75l	24,50€
Sekt Rosé Geldermann	0.1l	4,10 €
Sekt Rosé Geldermann	0.75l	27,00€
Sekt Peche/Cassis Geldermann	0.1l	4,20€

Digestifs

Ramazotti	4cl	3,80€
Grappa Cellini Oro Riserva	2cl	4,20€
Zibärtele von Faude feine Brände	2cl	4,50€
Williams-Christ-Birne von Faude feine Brände	2cl	4,50€
Quitte von Faude feine Brände	2cl	4,50€
Apfel-Rubinette von Faude feine Brände	2cl	4,50€

Unsere Brände von Florian Faude aus Bötzingen am Kaiserstuhl werden ausschließlich aus regionalen Früchten produziert, mit kürzesten Transportwegen und tagesfrischer Verarbeitung.

Spirituosen

Absolut Vodka	4cl	4,50€
Havana Club 3 Jahre	4cl	4,50€
Jack Daniels	4cl	4,50€
Bombay Sapphire Gin	4cl	4,50€

Longdrinks

Absolut Lemon ²	0.2l	7,50€
Havana Cola ^{1,3,4}	0.2l	7,50€
Jack Daniels Cola ^{1,3,4}	0.2l	7,50€
Bombay Tonic ²	0.2l	7,50€

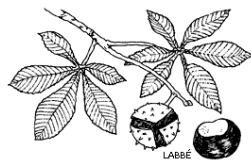
Zusatzstoffe

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

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

St. Ottilien

Restaurant und Events



Unsere Partner

Bio Jung Fruchtsäfte und Obstbrand/ Breisgau Food/ Faude feine Brände/
Fürstenberg/ Gemüsehändler Bühler/ Konditorei Lienhart/ Lieler
Schloßbrunnen/ Sektkellerei Geldermann/ Scheinpflug Eis/ Schwarzer Adler/
Südstar/ Tee Peter Kaffee