

Herzlich Willkommen

Das Waldheiligtum St. Ottilien entstand um das Jahr 679 und ist somit eines der ältesten Wallfahrtsziele Deutschland.

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 von November bis März: Donnerstag bis Montag
ab 12 Uhr

Dienstag und Mittwoch Ruhetag

Winterkarte

Feldsalat mit Portweibirnen, gerösteten Walnüssen und Parmesan	15.90€
Winterlicher Salat mit frittiertem Ziegenkäse und bunte Rübchen Sülze	21.90€
Winterlicher Salat mit geräuchertem Rehschinken und Pilz Pate Crostini	24.90€
Food for Future: Monatlich wechselndes vegetarisches Gericht	20.00€
Mit der Wahl dieses Gerichtes pflanzen Sie einen Baum. Für weitere Informationen fragen Sie unseren Service.	
Saisonale Quiche mit winterlichem Salat und fruchtigem Chutney	19.90€
Gebackene Aubergine auf Kartoffelkürbiscrème mit hausgemachten Falafeln (vegan und glutenfrei)	21.90€
Steinpilzravioli mit Wirsing und frittierten Gemüsestreifen in leichter Gorgonzola-Birnensauce	23.90€
Kürbis-Walnussknödel mit Grünkohl auf Wurzelgemüseragout	24.90€

Weitere Gerichte finden Sie auf unserer Tafel

Tierisch

Hochwertiges, faires Fleisch ist uns sehr wichtig. Aus Gründen der Nachhaltigkeit finden Sie unsere Fleischgerichte ausschließlich auf der Tageskarte. Je nach Jagdsaison und Schlachtung bieten wir unterschiedliche, wechselnde Speisen an.

Für unsere kleinen Gäste

Frittierte Kartoffelecken mit Kräuter Schmand	6.50€
Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce	6.50€
Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus ¹	6.90€
Pasta mit weißer Bolognese und Parmesan	9.90€

Süßes

Wir beziehen unsere Kuchen von der Patisserie Kastner. Unser Angebot finden Sie auf der Tafel. Unser Eis bekommen wir von Scheinflug.

Eine Kugel Eis Vanille, Schokolade oder Fruchteis	2.70€
Gemischtes Eis Vanille, Schokolade und Fruchteis	7.70€

Kann Spuren von Nüssen enthalten

Gegen einen Aufpreis von 0,40€ servieren wir eine Portion Schlagsahne

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0.2/0.4l	2,90/3,50€
Lieler vital oder natur	0.75l	6,90€
Bitter Lemon ² Thomas Henry/Tonic Water ² Thomas Henry	0.2l	3,50€
Fritz Getränke:		
Kola ^{1,3,4} / Kola Zuckerfrei ^{1,3,4,9} /		
Orange ^{1,4} / Zitrone ⁴ / Anjola Bio-Ananas-Limette	0.33l	3,90€
Paulaner Spezi ^{1,3,4}	0.33l	3,90€
Jung Bergamotte Limo ⁴	0.33l	3,90€
Freiburger Hisou Drink: Hibiskus mit Vanille und Minzgeschmack	0.33l	4,20€
Hisou Schorle auf Eis mit frischer Minze	0.4l	5,40€
Bio Apfelsaft naturtrüb/Bio Orangensaft/Bio Apfel-Mango Saft/		
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 (würzige Röstaroma)	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

Baileys ^{3,4}	4cl	6,20€
Aperol Sprizz ⁴ /Hugo/Lillet Wild Berry/Vermouth Sprizz ⁴	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€

Weine

Weinschorle rot/weiß	0.25l	4,40€
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€
Weißburgunder Abril, Vogtsburg im Kaiserstuhl <i>(heimischer Weinbergpfirsich, zarte Mandelnote, delikat)</i>	0.25l	7,90€
Grenache Blanc La Bastide Saint Dominique, Courthézon, Frankreich <i>(vollmundig, frisch, ausdrucksstarke intensive Fruchtigkeit)</i>	0.25l	8,50€
Schlange 6 Rot Cuvee, Eichstetten am Kaiserstuhl <i>(80% Pinot, 20% Cabernet, leichte süßliche Frucht, vegetabile Anklänge)</i>	0.25l	8,20€
Biowein Plus Roter Georges Andreas Dilger, Freiburg i. Breisgau <i>(Cuvée aus Pinotin, Cabernet Cortis und Monarch, Vanille, Beeren, Holz)</i>	0.25l	8,20€
Grenache Rouge La Bastide Saint Dominique, Courthézon, Frankreich <i>(vollmundig, frisch, ausdrucksstarke intensive Fruchtigkeit)</i>	0.25l	8,50€
Spätburgunder Rosé Kabinett „Salwey“, Vogtsburg im Kaiserstuhl <i>(fruchtig, mineralisch, klassischer Allrounder)</i>	0.25l	8,90€

Spirituosen

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€

Longdrinks

Absolut Lemon ^{2,10}	0.2l	8,90€
Havana Cola ^{1,3,4,10}	0.2l	8,90€
Jack Daniels Cola ^{1,3,4,10}	0.2l	8,90€
Bombay Tonic ^{2,10}	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 ² , 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€

