

Suppen

sind von jeher das Fundament wahrlich guter Beköstigung. Mägde, Stallburschen und Landsknechte erliegen ihrer schmackhaften Würze gleichermaßen, wie die Rittersleute und der Burgkaplan

Wechselnde Tagessuppen

beim Burgherrn bitte erfragen

Knoblauchsuppe

für Kenner, Liebhaber sollten sie mit ihrem Fräulein gemeinsam löffeln, sofern sie die Nacht unter einem Dach verbringen wollen.....

Zwiebelsuppe

aus frischen Zwiebeln von weinenden Küchenjungen bereitet und unter Aufsicht der Mamsell mit Käse überbacken.....

Tomatensuppe

aus frischen Tomaten und Sahne, wie es schon früher Brauch an diesem Ort gewesen ist.....

Da habt Ihr den Salat

stimmt von jeher auf das gute Hauptmahl ein. In der Zeit modischer Rücksichtnahme auf den Wams und Niederumfang ersetzen sie zuweilen auch ein solches

Kleiner Beilagensalat

Schäferteller

frische knackige Salate zum Sattwerden mit Schafskäse

Leichte Küche

ist beileibe keine Erfindung des 20. Jahrhunderts, denn schon zur Ritterszeit gab es Damen und Herren, die unter dem Motto „lieber leichter“ Ihre Pferde bestiegen.

Ottensteiner Gemüsepfanne

mit kleinen Kartoffeln, mediterranem Gemüse, Kräutern und Schafskäse.

Nachtwächterpfanne

mit kleinen Kartoffeln, Gartengemüse, Kräuter und einem Spiegelei.

Dicke Knolle

gefüllt mit Kräuterquark und Räucherlachs.

Schäferstündchen

frische knackige Salate zum Sattwerden mit Schafskäse

Ottensteiner Kartoffelacker

mit Lachsfilet, Pommerysahne und verschiedenen Kartoffeln

...läßt die Strapazen jeglicher Kreuzfahrten vergessen!!

Lachsfilet

auf pikanter Tomatensauce, Grillgemüse und kleinen Erdnollen



€ 3,90



€ 3,90



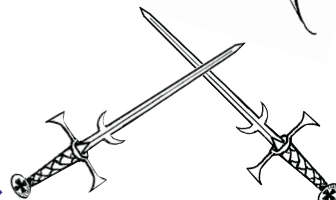
€ 3,90



€ 3,90



€ 3,20



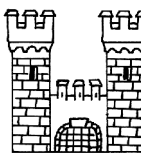
€ 8,90



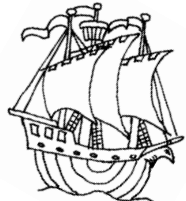
€ 8,90



€ 8,90



€ 7,90



€ 9,90



€ 14,50

€ 14,20



Mahlzeiten

für Postkutscher, müde Wanderer, scharf schießende Jäger, fahrendes Volk, Minnesänger, Nachtwächter, Burgfäulein und ihre Tanten

Kutscherschnitzel

Lieblingssessen des Ottensteiner Kutschers Friedrich, Anno 1682, der das große Schweineschnitzel am liebsten mit Zwiebeln, Speck, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat aß.

Eine Karre Mist

Zarte Schweinefiletspitzen mit Pilzen und Sahnesauce mit Klößen und Salat.

Burgkaplans Sonntagspfanne

....aus der Pfann", da langt nicht nur der Ritter "van Schweinenacken mit Zwiebeln mit Gemüse und Bratkartoffeln mit Spiegelei.

Scheiterhaufen

...als die Ritter nach Raubzügen mit großem Hunger heimkehrten... Kleine Schweinefilets auf Pommes frites, serviert mit Speck, Spiegelei und Grilltomate.

Ottensteiner Wehrturm

3 kleine Schnitzel mit Knusperzwiebeln auf Schmandsauce und Bratkartoffeln

Raubritterschnitzel

gefüllt mit Speck, grünem Pfeffer, Zwiebeln, Bratkartoffeln und Bohnen

Maishähnchen = Brustfilet

auf Curry Sahnesauce an Grillgemüse und kleinen Erdnollen

Mahlzeiten

die allen Belagerungen standhalten, neue Kraft und frischen Mut und Tatendrang geben. Und zwar denen, die in Ruhe wählen und zu warten wissen. Denn alle Kochlust ist umsonst, wenn's den Damen und Herren eilt und der Kutscher schon angespannt hat...

Schweinekotelett von der zahmen Sau

ca 500g, wählen Sie Ihre zwei Beilagen

Rittermahl

Rumpsteak ca 180g, wählen Sie Ihre zwei Beilagen

Rittermahl

Rumpsteak ca 250g, wählen Sie Ihre zwei Beilagen

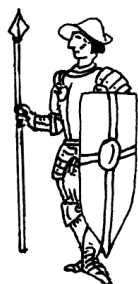
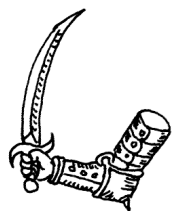
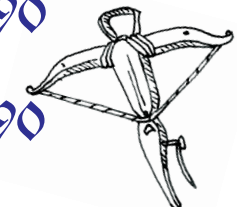
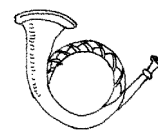
Ribe Eyes = Steak

ca 250g, wählen Sie Ihre zwei Beilagen

die Grammangaben beziehen sich auf die Gewichte vor der Zubereitung. Alle Preise inklusive Beilagen

Beilagen

Bratkartoffeln, Pommes frites, Dicke Knolle mit Tunke, Kroketten, Kräuterbutter, Speckbohnen, grüne Pfeffersauce, Schmandsauce, Grillgemüse, Champignons, Zwiebeln, knackiger Salat, kleine Erdknolle



Kennen Sie schon das Ottensteiner Rittermahl?

Wie die alten Ritter schmausten: Das große mehr-gänge-Gelage mit Getränken soviel ein jeder mag, 4 Stunden lang zum Inklusivpreis.

Ideal für Vereine, Firmen, Freundeskreise. Auf Wunsch Vermittlung von Musik und Übernachtung. Jederzeit ab 6 Personen nach Voranmeldung.

