

Liebe Gäste

Herzlich willkommen in der alten

„ÖTTORBURG“

Eines der ältesten Gebäude Innsbrucks

1180 von den Andechser Grafen als Wehrturm ihrer  
längst zerstörten Burg erbaut.

Siehe alter Wehrgang im 2. OG.

1460 ein Geschenk Kaiser Maximilian d. I. an seine  
geliebte Kinderfrau

1588 erwarb Georg Reitter (ein Kaufmann in Venedig)  
das Haus, damals als „ÖTT-  
od. ÖTTORBURG“ benannt.

Alle diese Herrschaften lobten die einmalige Lage dieses  
Hauses. Die Ausblicke auf die Berge der Nordkette, das  
grüne Band des Inns, und das goldene Dach 'l... Machen  
Sie es wie diese Herrschaften, vergessen sie den Lärm und die  
Hektik der Zeit. Genießen Sie beim Besten aus Küche und  
Keller schöne Stunden voll Harmonie, in diesen alten  
Mauern, die Geschichte und Geschichten erlebt haben.

## Als Aperitif empfehlen wir...

<i>0, 1l Prosecco</i>	<i>e 4,40.-</i>
<i>0, 1l Prosecco Litchisirup</i>	<i>e 4,90.-</i>
<i>0, 1l Prosecco Rosensirup</i>	<i>e 4,90.-</i>
<i>0, 1l Prosecco Aperol</i>	<i>e 5,10.-</i>
<i>Campari 4 cl</i>	<i>e 4,20.-</i>
<i>Campari Soda</i>	<i>e 5,30.-</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>e 7,10.-</i>
<i>Martini Bianco 4cl</i>	<i>e 4,20.-</i>

# Weinempfehlung...

## Grüner Veltliner Hirtl

*Doc Hirtl*

*alc. 13,5 % vol, 1/8l €4,10.-*

## Chardonnay classic

*Weingut "Bründy", Niederösterreich*

*alc. 12% vol, 2009 1/8l €4,20.-*

## Zweigelt Umathum

*Weingut Frauenkirchen, Burgenland*

*alc. 13% vol, 2008 1/8l €4,80.-*

## Cabernet Sauvignon

*Weingut Finca Antigua, Spanien*

*alc. 13% vol, 2007 1/8l €4,60.-*

## Blaufränkisch

*Weingut Muenzrieder, Burgenland*

*alc. 13,5% vol, 2007 1/8l €4,60.-*

## Carnuntum Cuvée

*Weingut Markowitsch, Burgenland*

*(Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt)*

*alc. 13% vol, 2006 1/8l €4,60.-*

## Carpaccio

Zart geschnittene  
Scheiben vom argentinischen Mast Rind  
garniert mit Rucola und Parmesanspänen. Abgerundet mit  
einem leichtem Balsamicodressing

€ 15,20.-

## Speckteller

Tiroler Bauernspeck serviert auf einer Holzplatte, dazu gibt's  
frischen Kren und knackiges Gewürzgurkerl

€ 11,80

## Bunte Salate

Saisonnall abgestimmte Salatvariationen mit feinem Dressing

€ 5,50.-

## Garnelenspießchen

Mit Fisch-Veloutée und Salatbouquet

€ 13,80.-

Gedeck pro Person € 2,20.-

## Aus dem Suppentopf

### Frittatensuppe

Rinderbouillon mit hausgemachten Frittaten

e 4,60.-

### Nudelsuppe

Hausgemachte Rinderbouillon mit feinen Fadennudeln

e 4,60.-

### Nudelsuppe mit Rindfleisch

Bouillon mit Rindfleisch und Gemüsebrunise, Fadennudeln

e 5,90.-

### Gulaschsuppe „Esterhazy“

Traditionelle Gulaschsuppe mit fein geschnittenen  
Kartoffelwürfeln

e 5,90.-

### Kartoffelsuppe „Phillipine Welser“

Mit Majoran abgeschmeckt

e 5,60.-

# Unsere Ottoburgklassiker

*Vom grasgefütterten Premiumrind*

## Tafelspitz vom Mast Rind

*an*

*Gemüse Julienne serviert*

*in kräftiger Rinderbouillon*

*Rahmblattspinat, Röstkartoffeln und Apfelkren*

*€ 19,20.-*

## Zwiebelrostbraten „Alt Wien“

*mit*

*Röstzwiebel*

*Rotwein-Demi-glace-Essenz*

*Braterdäpfel*

*und*

*knackigem Senfgurkerl*

*€ 19,90.-*

# Unsere Ottoburgklassiker



*Vom Milchkalb*



## Feines Kalbsrahmgulasch

*serviert mit  
hausgemachten Butterspätzlen*

€ 18,20.-

## Wienerschnitzel vom Kaiserteil

*zubereitet in  
der Butterpfanne  
mit tournierten Petersilienkartoffeln  
frischen Saisons Salaten  
dazu servieren wir Preiselbeeren  
modische Zitronenpresse*

€ 19,50.-

## Traditionell & Modern

### Ofenkartoffel mit Hühnerbrustfiletstreifen

Saftige Streifen von der gegrillten Maishühnerburst vom Rost  
an Ofenkartoffeln

dazu gibt's frischen Rucola und Mais  
serviert mit Knoblauch-Sauerrahmdip und Barbecue-Dip  
€ 17,50.-

### Ofenkartoffel mit Rumpsteak Streifen

Saftige Rumpsteak Streifen vom Premiumrind an  
Ofenkartoffeln,

dazu gibt's frischen Rucola und Mais  
serviert mit Knoblauch-Sauerrahmdip und Barbecue-Dip  
€ 18,80.-

Für unsere traditionellen Vegetarier

### 7 Stück hausgemachte Schlutzkrapfen

mit

Kartoffel-Spinatfülle  
würzigem Parmesan und brauner Butter

€ 16,50.-



# Wie wär's mit einem Pfand'l

## Steakpfand'l

Duett

von zweierlei Pfeffersteaks

(zartes Rinderrückensteak / Schweinerückensteak)

im urigen Pfand'l serviert

als Beilage gibt's hausgemachte Butterspätzle

mit

feiner Sauce aus

grünem Pfeffer, Rahm und Calvados.

garniert mit feinen Chillifäden



€ 20,40.-



## Wildererpfand'l

Edles Hirschragout

wiederum im urigen Pfand'l serviert

dazu gibt's luftig - lockere Serviettenknödel,

Apfelrotkraut

Preiselbeeren

€ 19,20.-

# Soll's heute mal Hühnchen sein

*Mediterran*

## Gegrilltes Maishühnerbrustfilet „Toskana Art“

*An mediterranem Gemüse  
dazu reichen wir  
nach italienischem Rezept zubereitetes  
Tomaten-Weißwein-Risotto  
typische Kräuter  
runden den Geschmack ab.*

*€ 18,50.-*

*Traditionell*

## Herzhaftes Hühnerbrüstchen Cordon Bleu

*zubereitet  
in der Butterpfanne  
abgerundet mit feinsten Sauce Tatar  
dazu gibt's Petersilienkartoffel  
frische, bunte Saisonsalate*

*€ 18,50.-*

# Unsere Premium Steaks...

## Primeribsteak

Vom argentinischen, grasgefüttertem Rind  
200 g, vom Rost,  
dazu servieren wir Ofenkartoffel  
mit leichtem Knoblauchsauerrahm, hausgemachte  
Kräuterbutter und gesundes Gemüsebouquet

€ 24,50.-

## Pfeffer - Filetsteak

200 g, vom Rost  
auf feinster Pfefferrahm- Calvados- Sauce, serviert mit  
Kartoffelgratin, abgerundet mit feinem Gemüsedecor

€ 28,90.-

## Surf and Turf

200 g Primeribsteak mit einer Riesengarnele  
dazu gibt's einen bunten Salat  
und Knoblauchbaguette

€ 29,90.-

*Für Feinschmecker: Genuss aus Wald  
und Flur...*



*Zwei Tournedos vom Hirschkalb*

*an  
geschmackvoller Wild - Wacholderrahmsauce  
mit  
Apfelrotkraut und Preiselbeeren  
hausgemachte Schupfnudeln*

*€ 28,90.-*

*Lammrücken vom Rost*

*an  
pikantem Rosmarienjus  
Kräuterkruste  
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet*

*€ 27,90.-*



# Aus Pazifik und Binnengewässer

## 2 Medaillons vom Seeteufel

an

Lauchbett

mit

Weißwein-Fisch-Veloutée

und Safranrisotto

€ 24,50.-

## Filet vom Zander

mit

einer modischen Zitronenpresse

servieren wir

das Filet mit den Beilagen

Rahmblattspinat

tournierten Schnittlauchkartoffeln

feine Weißwein-Fischveloutée

€ 20,90

## Zum feinen Abschluss...

### Feines Schokomousse

rangiert auf Erdbeerspiegel

€ 6,70.-

### Hausgemachter Apfelstrudel

mit Staubzucker garniert

€ 4,90.-

*Wahlweise mit:*

Vanillesauce

€ 5,60.-

Kugel Vanilleeis

€ 5,90.-

Schlagsahne

€ 5,40.-

### Fruchtige Sorbet-Variation

mit Cassis-Zirtonen und Mango-Sorbet

€ 6,80

### Panna „Cotta“

Auf Sauerkirschenspiegel

€ 5,80

### Gebranntes Mousse

Von der Passionsfrucht

€ 5,80