



ZUM SPÄTZLE

SCHWÄBISCHE WIRTSCHAFT

OTTENSEN



Liebe Gäste, das ZUM SPÄTZLE kommt nach Ottensen!

In der Neustadt am Großneumarkt, sind wir seit 12 Jahren mit unserem kleinen gemütlichen Imbiss, verwurzelt. Nun endlich wagen wir den Schritt uns zu erweitern und unsere frisch gehobelten Spätzle auch in Ottensen bekannt zu machen.

Da ich selbst auf einem oberschwäbischen Bauernhof im Landkreis Biberach an der Riß, aufgewachsen bin, ist es mir äußerst wichtig zu wissen, was wir essen. Deshalb achten wir bei allen verwendeten Lebensmitteln darauf, woher wir sie beziehen. Die Eier sind vom Cassenshof aus der Lüneburger Heide, von freilaufenden Hühnern (www.cassenshofladen.de). Der Emmentaler kommt aus einer kleinen Molkerei im Allgäu, welche von meiner eigenen Verwandtschaft mit Bio-Milch beliefert wird, der Bio-Bergkäse stammt aus Tirol!*

Da wir alles selbst kochen, ist unser Angebot nicht so üppig. Da wir gleichzeitig aber möglichst wenig Lebensmittel verschwenden wollen, gilt: Nur solange der Vorrat reicht. Grade bei den Maultaschen bitten wir da um Verständnis.

Wir tun unser Bestes!

*P.S: Für die Kenner*Innen: Wir machen Allgäuer Spätzle, auch Knöpfle genannt.*

** Ganz genau: Unteropfingen, Gemeinde Kirchdorf a.d. Iller.
Do wo d`Liebherr herkommt.*

Elisabeth Wehrle-Sage



Kleinigkeiten

Flädlesupp` (a,c,g,i)

Pfannkuchenstreifen in Gemüsebrühe mit Suppengemüse und hausgemachte Backerbsen

7,40

Spätzlesupp` (a,c,g,i)

Spätzle in Gemüsebrühe mit Suppengemüse und hausgemachte Backerbsen

7,40

Salat klein/groß (j)

saisonaler gemischter Salat Tomate, Rucola, Pinienkernen

5,90/8,90

Maultaschen Vorspeisensalat

*Eine Maultasche mit Beilagensalat vegetarisch (c,a,g,j):
Schafskäse/Spinat oder traditionell (c,a) Fleisch/Spinat*

8,90

Maultaschen Vorspeisensuppe

*eine Maultasche in Gemüsebrühe (i) vegetarisch (c,a,g):
Schafskäse/Spinat oder traditionell (c,a) Fleisch/Spinat*



8,90



Spätzle

Bei uns gibt es frische, selbstgehobelte Allgäuer Spätzle, auch „Knöpfle“ genannt. Alle Spätzlegerichte werden mit einer Salatbeilage serviert.

| | |
|---|--------------|
| Spätzle mit Soß` (a,c,4,8,i)  | 12,90 |
| mit Käs` obendrauf (g) | 15,90 |
| Spätzle mit geschmorten Rinderstücken (4,8,c,g,i) | 21,90 |
| Rindergulasch auf französische Art | |
| Linsen und Spätzle (a,c,j)  | 12,90 |
| mit Wienerle (2,3,4)/ Saitan Weenie (a) | 15,90 |
| Krautspätzle (a,c,g)  | 13,90 |
| Spätzle mit Sauerkraut und Zwiebeln angebraten | |
| mit Käs` (g) | 16,90 |
| mit Speck/Räuchertofu (f) | 16,90 |
| mit Rindergulasch (4,c,g,i) | 23,90 |
| Käs`spätzle (a,c,g) mit/ohne Zwiebeln  | 16,90 |
| mit Bio-Rohmilch Emmentaler und Bergkäse und Salat | |
| mit Speck/Räuchertofu (f) | 18,90 |
| mit Soß` (4,g,i) | 18,90 |
| mit Rindergulasch (4,c,g,i) | 26,90 |
| Spätzlepfanne (a,c,g) | 16,90 |
| mit Speck oder Räuchertofu, Zwiebeln, Rührei und Käse angebratene Spätzle mit Salat | |

 Diese Gerichte sind auch vegan erhältlich 



Spätzle mit Pesto und Parmesan (a,c,g) rot  oder grün (g) **15,90**

mit Rucola, Cherrytomaten und Crema di Balsamico garniert.

Parmesanspätzle auf Rucolasalat (a,c,g)  **14,90**

angebratene, mit Parmesan bestreute Spätzle, gebettet in ein Nest von Rucolasalat, Cherrytomaten und gerösteten Pinienkernen, mit Crema di Balsamico garniert.

mit Pesto (rot  oder grün(g)) **16,90**

Maultaschen

In den Varianten: Hackfleisch/Spinat (a,c) (traditionell) oder Schafskäse/Spinat (a,c,g) (vegetarisch). Sie können die verschiedenen Maultaschen auch kombinieren.

Maultaschen Vorspeisensalat **8,90**

Eine Maultasche gebraten mit Beilagensalat (j)

Maultaschen Vorspeisensuppe **8,90**

eine Maultasche in Gemüsebrühe (i)

Maultaschen (3 Stk.) in der Brühe (i) mit Beilagensalat (j) **15,90**

Maultaschen (3 Stk.) gebraten mit großem Salat (j) **16,90**

Maultaschen (3 Stk.) in Ei gebraten mit großem Salat (j) **17,90**



Nachtisch

Pfitzauf (a,c,g)

Unser Kinderdessert: traditionell schwäbisches, luftiges Eiergebäck mit Puderzucker bestreut und mit Apfelmus oder Kirschen serviert.

Lässt sich am Besten mit den Händen zupfen

5,90

Griesschnitten (a,c,g)

gebratene Griesschnitten in Zucker und Zimt gewendet, mit Apfelmus oder Kirschen und Vanilleeis serviert.

9,90



Brownie mit Vanilleeis (a,f)

Hausgemachter Brownie mit hausgemachter Schokosoße und Vanilleeis (vegan: mit Mangosorbet)

7,90

Heißgetränke

| | | | |
|--|-------------|--|-------------|
| Espresso ⁽⁹⁾ | 2,20 | Milchkaffee ^(9,g) | 3,80 |
| doppelter Espresso ⁽⁹⁾ | 3,80 | Heisse Schokolade ^(g) | 3,80 |
| Kaffee ⁽⁹⁾ | 2,80 | Pfefferminztee (frische Minze) | 3,20 |
| Cappuccino ^(9,g) | 3,20 | Tee | 2,80 |

 *Diese Gerichte sind auch vegan erhältlich* 



Erfrischungsgetränke

| | | |
|---|----------|-----------|
| <i>Wasser (mit/ohne Kohlensäure)</i> | 0,2l | 2,20 |
| | 0,75l | 5,90 |
| <i>Schorle (Apfel, Rhabarber, Orange, Maracuja)</i> | 0,2l/0,4 | 3,40/4,30 |
| <i>Saft (Apfel, Rhabarber, Orange, Maracuja)</i> | 0,2l/0,4 | 3,60/4,50 |
| <i>Sinalco Cola, gelber Sprudel, süßer Sprudel</i> | 0,2l/0,4 | 2,90/4,20 |

Flaschengetränke:

| | | |
|---------------------|------|------|
| <i>Almdudler</i> | 0,33 | 3,90 |
| <i>Fritz Cola</i> | 0,2l | 3,40 |
| <i>Fritz Orange</i> | 0,2l | 3,40 |
| <i>Misch Masch</i> | 0,2l | 3,40 |

Bier

| | | |
|-----------------------------|-----------|-----------|
| <i>Tannenzäpfle</i> | 0,33 | 4,20 |
| <i>Jever</i> | 0,3l/0,5 | 3,90/5,30 |
| <i>Augustiner (Hell)</i> | 0,5l | 5,50 |
| <i>Allgäuer Büble Hell</i> | 0,3l/0,5l | 3,90/5,30 |
| <i>Hefeweizen</i> | 0,5l | 5,30 |
| <i>Alkoholfreies Weizen</i> | 0,5l | 5,30 |
| <i>Radler</i> | 0,3/0,5l | 3,70/5,10 |
| <i>alkoholfreies Bier</i> | 0,33 | 4,20 |

Spritziges

| | | |
|--------------------------|-----|------|
| <i>Aperol Spritz</i> | 0,3 | 8,50 |
| <i>Lillet Wild Berry</i> | 0,3 | 8,50 |
| <i>Gin Tonic</i> | 0,3 | 9,50 |

Wein und Schnäpse – beim Service nachfragen



Inhaltsstoffe:

Grundsätzlich backen, kochen und mixen wir alles was Sie bei uns essen selbst. Bei der Bratensoße, benutzen wir zum Rotwein und dem Gemüse ein Rinderfondkonzentrat, das ohne Glutamat ist.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

| | | | |
|-----------------|---------------------------------------|------------------|--|
| <i>a</i> | <i>glutenhaltiges Getreide</i> | <i>1</i> | <i>mit Farbstoff</i> |
| <i>c</i> | <i>Eier</i> | <i>2</i> | <i>mit Konservierungsstoff</i> |
| <i>f</i> | <i>Sojabohnen</i> | <i>3</i> | <i>mit Antioxidationsmittel</i> |
| <i>g</i> | <i>Milch</i> | <i>4</i> | <i>mit Geschmacksverstärker</i> |
| <i>h</i> | <i>Schalenfrüchte</i> | <i>5</i> | <i>geschwefelt</i> |
| <i>i</i> | <i>Sellerie</i> | <i>6</i> | <i>geschwärzt</i> |
| <i>j</i> | <i>Senf</i> | <i>7</i> | <i>mit Phosphat</i> |
| | | <i>8</i> | <i>mit Milcheiweiß</i> <i>(bei Fleischerzeugnissen)</i> |
| | | <i>9</i> | <i>koffeinhaltig</i> |
| | | <i>12</i> | <i>Sulfite</i> |



Seelenkarte

Seelen sind ein typisch öberschwäbisches langgezogenes, baguetteartiges Brot, mit Kümmel und grobem Salz bestreut. Die Seele ist außen knusprig, innen weich, luftig und feucht.

Einer alten Sage nach, gelobte ein Bäcker im 30 jährigen Krieg, jeder armen Seele ein Brot zu schenken, wenn die Pest an Ravensburg vorbei zöge.

Traditionell wurde die Seele an Allerseelen (2.Nov) gebacken.



Weinkarte

Weinschorle

| | | | |
|-----------------------------|-----------------|-------|--------------|
| Weißweinschorle (12) | Gläsle | 0,1l | 3,40 |
| | Viertele | 0,25l | 8,50 |
| | Krüge | 0,5l | 17,00 |

Weißwein

| | | | |
|---------------------------|-----------------|-------|--------------|
| Grauburgunder (12) | Gläsle | 0,1l | 4,20 |
| <i>trocken</i> | Viertele | 0,25l | 10,50 |
| <i>Weingut Gunderloch</i> | Krüge | 0,5l | 21,00 |
| <i>Pfalz</i> | Fläschle | 0,75l | 29,40 |

| | | | |
|---------------------------|-----------------|-------|--------------|
| Riesling (12) | Gläsle | 0,1l | 4,20 |
| <i>trocken</i> | Viertele | 0,25l | 10,50 |
| <i>Weingut Gunderloch</i> | Krüge | 0,5l | 21,00 |
| <i>Pfalz</i> | Fläschle | 0,75l | 29,40 |

Rotwein

| | | | |
|--|-----------------|-------|--------------|
| Trollinger (12) (<i>heller, leichter Rotwein</i>) | Gläsle | 0,1l | 3,90 |
| <i>trocken, Bio</i> | Viertele | 0,25l | 9,70 |
| <i>Schlossgut Hohenbeilstein</i> | Krüge | 0,5l | 19,50 |
| <i>Württemberg</i> | Fläschle | 0,75l | 28,00 |

| | | | |
|--|-----------------|-------|--------------|
| Al-muvedre (12) | Gläsle | 0,1l | 3,90 |
| <i>trocken Spanien</i> | Viertele | 0,25l | 9,70 |
| <i>(dunkler, vollmundiger Rotwein)</i> | Krüge | 0,5l | 19,50 |
| | Fläschle | 0,75l | 28,00 |



Rosé

Fritz Rosé (12)
trocken,
Weingut Gunderloch

| | | |
|-----------------|--------------|---------------------|
| <i>Gläsle</i> | <i>0,1l</i> | <i>3,90</i> |
| <i>Viertele</i> | <i>0,25l</i> | <i>9,70</i> |
| <i>Krüge</i> | <i>0,5l</i> | <i>19,50</i> |
| <i>Fläschle</i> | <i>0,75l</i> | <i>28,00</i> |

Prickelndes

Crémant

0,2l ***7,90***

Schnäpsle

Obstler

0,02 ***3,60***

Birnenschnaps

0,02 ***3,60***

Aprikosenbrand

0,02 ***4,80***

Haselnusschnaps

0,02 ***4,80***