



ZUM SPÄTZLE

SCHWÄBISCHE WIRTSCHAFT

OTTENSEN





Liebe Gäste, das ZUM SPÄTZLE kommt nach Ottensen!

In der Neustadt 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. Gleichzeitig wollen wir möglichst wenig Lebensmittel verschwenden, deshalb gilt: Nur solange der Vorrat reicht. Grade bei den Maultaschen bitten wir da um Verständnis.

Wir tun unser Bestes!

P.S: Für die KennerInnen: Wir machen Allgäuer Spätzle, auch Knöpfle genannt.

** Landkreis Biberach, Gemeinde Kirchdorf a.d. Iller, Unteropfingen*

Elisabeth Wehrle-Sage



Kleinigkeiten

Seelenkarte

Seelen sind ein typisch oberschwäbisches 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 dreißig jährigen Krieg, jeder armen Seele jedes Jahr an Allerseelen (2.Nov) ein Brot zu schenken, wenn die Pest an Ravensburg vorbei zöge. Aus dem großzügigen Gelübde wurden - aus schwäbischer Sparsamkeit - schließlich die kleinen, langgezogenen schwäbischen Seelen.

Wir backen unsere Seelen selbst!!

Seelen ^(a)

halbe/ganze Seele

mit Butter

3,90/5,90

mit Kräuterbutter

4,40/6,40

mit Schnittlauch-Schmand-Dip

5,90/7,90

mit selbstgemachtem Pesto

5,90/7,90

(grün (g) oder rot 🍃)

Belegte halbe Seele mit kleinem Salat

(Bio-Rohmilchkäse)

mit Salami (2,3,4) oder Schinken (2,3) und Käse

8,90/12,90

mit Zwiebeln, Speck (2,3,4) oder Räuchertofu und Käse

8,90/12,90

mit Käse und Tomaten (auch mit veganem Käse 🍃)

7,90/10,90

mit extra Schnittlauch-Schmand-Dip

+1,50

mit extra selbstgemachtem Pesto

+1,50

(grün (g) oder rot 🍃)

🍃 Diese Gerichte sind auch vegan erhältlich 🍃



Suppen

Flädlesupp` (a,c,g,i)

Pfannkuchenstreifen in Gemüsebrühe mit Suppengemüse und hausgemachten Backerbsen **7,40**

Spätzlesupp` (a,c,g,i)

Spätzle in Gemüsebrühe mit Suppengemüse und hausgemachten Backerbsen **7,40**

Maultaschen Vorspeisensuppe

8,90

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

Salate

Salat klein/groß (j)

saisonal gemischter Salat Tomate, Rucola, Pinienkerne **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**



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 Rindergulasch (4,8,c,g,i)	19,90
<i>Rindergulasch auf französische Art mit Rotwein und Karotten</i>	
Linsen und Spätzle (a,c,j) 	12,90
mit Wienerle (2,3,4)/ Saitan Weenie (a)	15,90
Krautspätzle (a,c,g) 	13,90
<i>Spätzle mit Sauerkraut und Zwiebeln angebraten</i>	
mit Käs` (g)	16,90
mit Speck/Räuchertofu (f)	16,90
mit Rindergulasch (4,c,g,i)	21,90
Käs`spätzle (a,c,g) mit/ohne Zwiebeln 	16,90
<i>mit Bio-Rohmilch Emmentaler und Bergkäse</i>	
mit Speck/Räuchertofu (f)	18,90
mit Soß` (4,g,i)	18,90
mit Rindergulasch (4,c,g,i)	24,90
Spätzlepfanne (a,c,g)	16,90
<i>angebratene Spätzle mit Zwiebeln, Rührei, Käse und Speck oder Räuchertofu</i>	



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

Äpfelküchle (a,c,g)

Apfelringe im Teigmantel mit Zimt und Zucker bestreut, dazu eine Kugel Vanilleeis

8,90

Himbeerküchle (a,c,g)

hausgemachte Himbeermarmelade im Teigmantel mit Zimt und Zucker bestreut, dazu eine Kugel Vanilleeis

8,90

Griesschnitten (a,c,g)

hausgemachte Griesschnitten in Zucker und Zimt gewendet, mit Apfelmus oder warmen Kirschen, dazu eine Kugel Vanilleeis.

8,90

Brownie mit Vanilleeis (a,f)

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

7,90

Heißgetränke

<i>Espresso</i> ⁽⁹⁾	2,20	<i>Milchkaffee</i> ^(9,g)	3,80
<i>doppelter Espresso</i> ⁽⁹⁾	3,80	<i>Heisse Schokolade</i> ^(g)	3,80
<i>Espresso Macchiato</i>	2,90	<i>Frischer Minztee</i>	3,20
<i>Kaffee</i> ⁽⁹⁾	2,80	<i>Tee (versch. Sorten)</i>	2,80
<i>Cappuccino</i> ^(9,g)	3,20		
<i>Affogato</i>	3,80		

 Diese Gerichte sind auch vegan erhältlich 



Getränke

Erfrischungsgetränke

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

Flaschengetränke:

<i>Almdudler</i>	0,35l	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

Fassbiere:

<i>Jever</i>	0,3l	3,90
	0,5l	5,30
<i>Allgäuer Büble Hell</i>	0,3l	3,90
	0,5l	5,30

Flaschenbiere:

<i>Allgäuer Büble Hefeweizen</i>	0,5l	5,30
<i>Allgäuer Büble Alkoholfreies Weizen</i>	0,5l	5,30
<i>Rothaus Tannenzäpfle</i>	0,33l	4,20
<i>Radler</i>	0,3l	3,70
	0,5l	5,10
<i>alkoholfreies Bier Jever Fun</i>	0,33l	4,20



Offene Weine

Weißwein 0,2l 0,75l

Riesling „Mineralgestein“ 7,50 25,50

Trocken, Manz, Rheinhessen, 2023

Grauburgunder  8,00 27,00

Trocken, Pieper-Basler, Baden, 2022

Sauvignon Blanc „Quarzit“ bio  8,00 27,00

Trocken, Pflüger, Pfalz, 2024

Rosé

Wechselndes Angebot 7,50 25,50

Trocken

Rotweine:

Trollinger bio  8,50 29,00

Trocken, Schlossgut Hohenbeilstein

Württemberg, 2022

Cuvée „Black Hole“  8,00 27,00

Trocken, Manz

Rheinhessen, 2022

Cuvée „black Print“ 9,50 31,00

Trocken, Schneider

Pfalz, 2021



Spritziges

<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,3l</i>	<i>8,50</i>
<i>Lillet Wild Berry</i>	<i>0,3l</i>	<i>8,50</i>
<i>Port Tonic</i>	<i>0,3l</i>	<i>9,50</i>

Schaumwein:

<i>Blanc & Noir Winzersekt</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,90</i>
<i>Trocken, Bamberg, Mosel</i>	<i>0,75l</i>	<i>44,00</i>

Longdrinks:

Gin Tonic

<i>Gordon`s + Thomas Henry Tonic 0,2l</i>	<i>0,3l</i>	<i>9,50</i>
<i>Monkey 47 + Thomas Henry Tonic 0,2l</i>	<i>0,3l</i>	<i>12,00</i>
<i>Kyjiw Mule</i>	<i>0,3l</i>	<i>10,00</i>
<i>London Mule</i>	<i>0,3l</i>	<i>10,00</i>

....und zum Schluss no a klois Schnäpsle:

<i>Obstler</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Williams-Birne</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Marille</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Himbeere</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Haselnuss</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00</i>
<i>fränkischer Hochmoorgeist</i>	<i>2cl</i>	<i>5,50</i>
<i>Sambuca</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>4cl</i>	<i>5,00</i>
<i>Helbing</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>



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>