

willkommen
im
ntter



Es gibt Orte, die findet man nicht – man stolpert über sie, wenn man sich treiben lässt. So war es zumindest bei uns, als wir im Jahr 2024 dieses Platzerl, was jetzt das Otter am Markt ist, zu unserem Projekt machen durften.

Seitdem kochen, backen und schenken wir aus – mit Freude am Produkt und am Umgang mit unseren lieben Gästen. Was wir hier machen, ist einfach, aber nicht selbstverständlich: Wir arbeiten mit Produzent*innen aus der Region, die uns ans Herz gewachsen sind – Menschen, die wissen, woher etwas kommt, weil sie es selbst in den Händen halten.

Unser Bio-Kaffee kommt von der **Rösterei Suchan**, die Bio-Eier sind vom **Schlager**, das Eis stammt vom **Biohof Stadler** aus **Putzleinsdorf** und die Bio-Tees bekommen wir von Sonnentor. Immer wieder dürfen wir auch Gemüse und Kräuter von unseren lieben Nachbarn, den **Drittelbauern**, verarbeiten. Zudem beziehen wir viele unserer Weine von Winzer*innen, die wir sehr schätzen und achten dabei besonders auf Bio-Qualität.

Schön, dass du da bist.

Getränke

Barespresso – al banco	2
Espresso	3
Espresso Doppio	4.5
Verlängerter	4
Cappucino	4.5
Cafe Latte	5
Flat White	5.5
Cold Brew	5
Espresso Tonic	6.5
Heiße Schokolade	5
Chai Latte	5
Babychino	1.5
Teekanne	5
Kräuter Früchte-Orange Kamille Assam China-Grün	

Hausgemachter
Ingwertee

5

ALLES HEISSE AUCH AUF EIS MÖGLICH

Kaffee & Tee

Alle Preise sind in Euro
inklusive Steuern und Abgaben

Soft & Limonade

Säfte 3.5 | 5

0.25 | 0.5

- Apfel
- Apfel-Zwetschke
- Apfel-Karotte
- Traube
- Orange

Holler 3 | 4

0.25 | 0.5

Schartnerbombe 4.5

Fritz Kola | Fritz Kola light 4.5

Makava Eistee 4.5

Almdudler 4.5

Tonic | Ginger Beer 4.5

Soda Zitrone 3 | 4

0.25 | 0.5

Vöslauer 3.5 | 7

0.33 | 0.75

Hausgemachte Limonade

Immer was besonderes

Glas | Karaffe 5 | 10

Schlägl Urquell 3|4|5
0.2|0.3|0.5

Hofstettner Bio Kübelbier 3|4|5
0.2|0.3|0.5

Radler 3|4|5
0.2|0.3|0.5

Andechs Weißbier 5
0.5

Andechs Weißbier Alkoholfrei 5
0.5

Spezialbier 6
0.3

Weiß Spritz 4|15
Glas|Karaffe

Spritz 6.5|23
Aperol|Wermut|Campari
Glas|Karaffe

Averna Sour 7

Negroni 9

Gin Tonic|Gin Ginger 9

Vodka Wellness 7

Espresso Martini 11



Otter Sprudel

Glas|Flasche

4.5|28

Bier & Drinks

Weine

Otter Hauswein (GV) Taubenschuss Poysdorf	4.5
Rosa Handgemenge 2023 Wachter-Wiesler Deutsch-Schützen	5.5
Weißburgunder Ehrenhausen 2023 Südsteiermark DAC Gross Ratsch a.d. Weinstraße	6.5
Gelber Muskateller Eichberg 2024 Südsteiermark DAC Kollerhof Eichberg	6.5
Zelen 2022 Stemberger Karst Slowenien	7.5
Riesling/Furmint "Hidden Tressures" 2021 Moric Balaton Ungarn	7.5
Riesling "Purus" 2017 Weszeli Langenlois	9
Duett 2022 (CS,ME) Edi Simcic Brda Slowenien	10
Blaufränkisch Bela Joska 2023 Wachter-Wiesler Deutsch-Schützen	6.5

Über 100 Weine findest du in unserer Weinkarte.
Ausgewählte davon servieren wir auch glasweise mit Coravin.

Speisen

Naturjoghurt mit hausgemachtem Müsli	9
Mehrkornporridge mit Obstkompott	9
Ham & Eggs mit Hausbrot	8
Ziegenkäseomlette mit Kürbiskernöl & Hausbrot	11
Schnittlauchbrot mit Butter	6
Butterbrioche mit Marmelade	5.5

BEI ALLERGENE WENDE DICH GERNE AN UNSER PERSONAL.

Morgens

Frühstück gibts bei uns bis 12 Uhr.
Wähle dazu auch gerne von unserem Ganztagsangebot :)

Was die Küche immer hergibt:

Trillini (bitte nicht bröseln!)	4
Oliven	4
Ottensheimer Breze	1
Late-Night Würstl	7.5

Gartenkräutertopfenaufstrichbrot 6

Schafsgupferl 11
mit Blattsalat,
Kürbiskernöl & Hausbrot

Käferbohnenalat 11
mit roten Zwiebeln,
Kürbiskernöl & Hausbrot

Käse 9
aus Schaf, Ziege, Kuh,
mit Hausbrot

Quiche 13.5
mit Spinat & Schafskäse,
dazu Blattsalat

Schwarzbrotoast: 9
– Geselchtes & Bergkäse
– Tomate, Mozzarella & Pesto
– Camembert & Zwiebelmarmelade

Jahrgangssardinen La Perle 19
mit Hausbrot

Von unserem Duroc-Schwein
Speck 9
mit Eingelegtem & Hausbrot

Bratwürstel 9.5
mit Sauerkraut

Küchenschluss? einfach lieb nachfragen!

————— *was sonst noch los ist* —————

Otter – Brunch

Wir finden ja, dass der Sonntag wie gemacht fürs Brunchen ist.
Daher haben wir uns einen Brunch der besonderen Art überlegt:

Gekocht wird mit dem, was aus der Region ist und gerade Saison hat – und so sind alle Gerichte dafür gedacht, gemeinsam am Tisch geteilt zu werden.

Unsere nächsten Termine:

- Sonntag, 5.4. – Osterbrunch
- Sonntag, 11.5. – Muttertagsbrunch
- Sonntag, 14.6. – Vatertagsbrunch

45€ p.P. inkl. 1 Heißgetränk und Aperitif

Reservierung am besten gleich direkt bei uns.

Brunch

Weinverkostungen

Unsere Vinothek bietet den perfekten Rahmen für entspannte Verkostungen. Wir haben uns in der Sommelier-Ausbildung kennengelernt und uns zum Ziel gesetzt Wein nicht nur anzubieten, sondern erlebbar zu machen.

Immer wieder kommen auch die Winzer*innen selbst vorbei, um ihre Weine persönlich vorzustellen, so wird Wein nicht nur getrunken, sondern entdeckt.

Wenn gewünscht kochen wir auch Kleinigkeiten für euch, um das ganze Programm etwas abzurunden. Ob ihr quer durchs Sortiment probieren wollt oder den Fokus auf eine bestimmte Rebsorte legt – bei uns ist alles möglich. Wir sind offen für Neues, lassen uns gerne auf spannende Kombinationen ein und freuen uns, gemeinsam mit euch in die Welt der Weine einzutauchen.

Unsere nächsten Veranstaltungen:

- **Südsteirische Raritäten: 23.04.**
- **Wein vs. Bier: 16.05.**

Offene Galerie

Bei uns im Otter darf Kunst einen Platz haben — wir mögen es, wenn sie den Raum belebt und zum Entdecken einlädt.

Viele Menschen finden es leichter, zu uns zu kommen und zeitgenössische Werke zu betrachten, als in Galerien, die oft eher verschlossen wirken.

So möchten wir Kunst für alle zugänglich machen und den Moment schenken, in dem man stehen bleibt, schaut und sich inspirieren lässt.

Aktuell finden sich bei uns Werke von [Andreas Buttinger-Casper](#).