willkommen
im
otter

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

Kaffee & Tee

Barespresso – al banco	2
Espresso	3
Espressio Doppio	4.5
Verlängerter	4
Cappucino	4.5
Cafe Latte	5
Flat White	5.5
Cold Brew	5
Affogato	6
Espresso Tonic	6.5
Heiße Schokolade	5
Chai Latte | Dirty Chai	5 | 6.5
Babychino	1.5
Teekanne – Sonnentor Bio Kräuter | Früchte-Orange | Kamille Assam | China-Grün	5

ALLES HEISSE AUCH AUF EIS MÖGLICH

Hausgemachter Ingwertee 5

Alle Preise sind in Euro
inklusive Steuern und Abgaben

Saft & Limonade

Säfte 0.25 | 0.5 – Apfel – Apfel-Zwetschke – Apfel-Karotte – Traube – Orange	3.5 | 5
Holler 0.25 | 0.5	3 | 4
Schartnerbombe	4.5
Fritz Kola | Fritz Kola light	4.5
Makava Eistee	4.5
Donauwalther Bio Eistee 0.25 | 0.5	3 | 4.5
Almdudler	4.5
Tonic | Ginger Beer	4.5
Soda Zitrone 0.25 | 0.5	3 | 4
Vöslauer 0.33 | 0.75	3.5 | 7

Hausgemachte Limonade

Immer was besonderes

Glas | Karaffe	5 | 10

Bier & Drinks

Schlägl Urquell 0.2 | 0.3 | 0.5	3 | 4 | 5
Hofstettner Bio Kübelbier 0.2 | 0.3 | 0.5	3 | 4 | 5
Radler 0.2 | 0.3 | 0.5	3 | 4 | 5
Andechs Weißbier 0.5	5
Andechs Weißbier Alkoholfrei 0.5	5
Spezialbier 0.3	6



Otter Sprudel

Glas | Flasche 4.5 | 28

Weiß Spritz Glas | Karaffe	4 | 15
Spritz Aperol | Wermut | Campari Glas | Karaffe	7 | 26
Crodino Alkoholfrei	5
Averna Sour	7
Mimosa	7
Negroni	13
Gin Tonic | Gin Ginger	9
Vodka Wellness	7
Espresso Martini	11

Weine



Otter Hauswein (GV) Taubenschuss | Poysdorf	4.5
Grillo 2025 Baglio di Pianetto | Sizilien, Italien	5.5
Riesling Zöbing 2023 Kamptal DAC Hirsch | Kammern	6.5
Welschriesling Deutsch Schützen 2023 Eisenberg DAC Wachter-Wiesler | Deutsch Schützen	7
Grüner Veltliner Ried Tenn 2021 1ÖTW Weinviertel DAC DAC Taubenschuss | Poysdorf	7.5
Sauvignon 2023 Edi Simcic | Goriška Brda, Slowenien	8
Malvazija Alda 2021 Fedora | Vipava, Slowenien	8.5
Blaufränkisch Bela Joska 2023 Wachter-Wiesler | Deutsch Schützen	6.5
Cabernet Franc 2017 Emeran Reya | Goriška Brda, Slowenien	7
Brouilly 2024 Pierre-Oliver Garcia | Burgund, Frankreich	13.5

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

Speisen

Morgens bis 12 Uhr

Naturjoghurt mit hausgemachtem Müsli	9
Ham & Eggs mit Hausbrot	8
Schnittlauchbrot mit Butter	6
Butterbrioche mit Marmelade	5.5
Erdbeermarmeladebrot mit Honig	6
Shakshuka mit Hausbrot	11
Omlette mit Hausbrot – Speck & Zwiebel – Tomate, Mozarella & Basilikum – Ziegenkäse & Kürbiskernöl	11
Burrata mit Kürbis mit Hausbrot	12

Woher das Brot kommt?
Das backen wir natürlich selbst und immer frisch :)

BEI ALLERGENE WENDE DICH GERNE AN UNSER PERSONAL.

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

Ganztags

Gartenkräutertopfenaufstrichbrot	6
Schafsgupferl mit Blattsalat, Kürbiskernöl & Hausbrot	11
Käferbohnensalat mit roten Zwiebeln, Kürbiskernöl & Hausbrot	11
Käse aus Schaf, Ziege, Kuh, mit Hausbrot	9
Saures Rindfleisch vom Kavalierspitz mit Kernöl und Hausbrot	14
Jahrgangssardinen La Perle mit Hausbrot	19
Speck vom Durocschwein mit Eingelegtem & Hausbrot	9

Kesselhoasse – vom Riepl mit Hausbrot – Frankfurter – Debreziner – Buren – Käsekrainer	8
Quiche gefüllt mit dem was unser Garten und die Saison hergeben mit Beilagensalat	13.5
Schwarzbrottoast: – Geselchtes & Bergkäse – Käse & Kimchi	10
Erdäpfelgulasch veggy	13

Snacks:

Trillini [bitte nicht bröseln!]	4
Oliven	4
Ottensheimer Breze	1

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.

Brunchen im Winter:

- Sonntag, 25.10.
- Sonntag, 08.11.
- Jeden Adventsonntag: 29.11. | 6.12. | 13.12. | 20.12.

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

Reservierung am besten gleich direkt bei uns.

Brunch

Verkostungen

Weinverkostungen

Unsere Vinothek bietet den perfekten Rahmen für entspannte Verkostungen. Wir haben uns in der Sommelier-Ausbildung kennengerlernt 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 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 Hubert Schatz.

Kunst

Schatz Gallery, Management Nachlass:
salome_schatz@gmx.net
hubertschatz.com

Kunst

Naturgeist – Engel Je 850 €
Serie
30x30 im Passepartout, Michschtechnik, 1995–1997

Detail zu den Einzelgrafiken der Serie (vom Eingang aus):
Nr. 1 Knospenwesen
Nr. 2 Ohne Titel
Nr. 3 Tulpa
Nr. 4 Holon II
Nr. 5 Fürst der Endorphine
Nr. 6 Engel im Zeitfenster

Spirits 3000 €
100x80, Öl & Pigmente auf Leinwand, 1996

Ohne Titel 2300 €
70x50, Öl auf Leinwand

Naturgeist – Holz 750 €
78.5x21, Mischtechnik auf Holz, 1997

Ohne Titel 2300 €
70x50, Öl auf Leinwand

Ohne Titel 900 €
70x60 im Passepartout, Kohle auf Papier, 1991

Der Wanderer im Sturm 900 €
70x60 im Passepartout, Kohle & Rötel auf Papier, 1991