

Gut Essen & Trinken

Taverne Olivenbauer am See • Uferstraße 30 • 87629 Hopfen am See

Telefon 08362-926584 · www.beim-olivenbauer.de

Täglich geöffnet!

Durchgehend gute warme Küche von 11:30 - ca. 21:30 Uhr

Alle vorherigen Ausgaben verlieren ihre Gültigkeit

GRÜSS GOTT IN DER URLAUBSKÜCHE! PIZZA, PASTA und MEER

Der Olivenbauer lädt Sie ein zu einer Reise in den Süden. Genießen Sie bei uns die besten Rezepte der Landesküche und den großen Magier, der alles verzaubert: Unser erstklassiges Olivenöl.

Vegetarische und vegane Gerichte sind speziell gekennzeichnet!



...das sind die Zutaten und Ereignisse, die sich 1998 zusammenfügten, als Rainer Jörg beschloss, das renovierungsbedürftige Haus mit einer Gaststätte in seinem Heimatdorf Wertach zu kaufen. Kurz darauf fand der Prototyp des Mittelmeer-Transportmittels, Eselsdame Olivia, bei ihm ein neues Zuhause. Der Pizzabäcker des Lokals hingegen suchte sich ein neues Zuhause, so dass es für den Elektriker und Unternehmer Jörg an der Zeit war, sich selbst mit der italienischen Küche und den besten Zutaten dafür auseinanderzusetzen. Was wäre die italienische Küche ohne Oliven und Olivenöl? Auch wenn Rainer Jörg die Oliven im Allgäu nicht selbst anbauen kann - die Idee der guten italienischen Küche "beim Olivenbauern" war geboren. Aber auch Gerichte der bayerischen Heimatküche sowie vegetarische und vegane Gerichte finden Sie in jedem Haus. Die Philosophie, einfache, gute, naturbelassene Zutaten zu verwenden, möglichst regional, saisonal, finden Sie in allen Olivenbauer-Restaurants wieder.

Das bestellen unsere Gäste am liebsten:



VEGAN

Pfannengyros vom Schwein mit Gurkenschmand, Zwiebelringen und Pommes Frites

Cordon Bleu klassisch gefüllt mit Schinken und Käse, dazu fruchtige Preiselbeere und Pommes Frites

Pizza Schwabenfest für alle die viel draufhaben wollen, mit Metzger-Vorderschinken^{2,3}, Salami^{2,3,4}, frischen Champignons, Peperoni, frische Paprika, Zwiebeln

Rösti-Burger mit Rinderbeef (ca. 180gr. Rohgewicht), Kartoffelrösti, Dinkel-Burger-Semmel, Salat, Zwiebel, Gurkenrelish, Cocktailsoße, Senf-Mayo, BBQ-Soße

Rindsrouladen klassisch gefüllt mit Senf, Speck^{2,3,8}, Essiggurke⁹, Zwiebeln in einer köstlichen Soße, Serviettenknödel und Marktgemüse

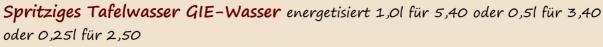
Orient bunter Salat mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus



Südtiroler Nudeln mit Räucherspeck^{2,3,8}, Zwiebeln, Pilzen und Schinkensahnesoße^{2,3,8} verfeinert

Fruchtige Limonade

Holunderschorle mit frischer Minze 0,41 für 3,90





Stilles GIE-Wasser 1,01 für 5,40 oder 0,51 für 3,40 oder 0,251 für 2,50

Mineralwasser Blubber Flasche 0,751 für 5,60 oder 0,251 für 3,10

Kalte Cola von Libella^{1,3,7} oder Coca Cola (light)^{1,3,7}, fruchtige Orangenlimonade,

Zitrosprudel, Cola-Mix^{1,3,7} 0,41 für 3,80 oder 0,21 für 2,90

SeeZüngle ein natürliches und gesundes Allgäuer Erfrischungsgetränk, das zu 100% aus biologischen Zutaten hergestellt wird, garantiert ohne Alkohol. Gerste, Wasser und Früchte – das sind die wichtigsten Rohstoffe. Das Seezüngle gibt's in drei Früchtchen, also Geschmacksrichtungen. Kirsche, Birne und Träuble (auf hoachdeitsch Johannisbeere) in der Bügelflasche serviert 0,331 für 3,80

Hausgemachter Eistee ein natürlicher Trinkgenuss 0,41 für 4,10 Hausgemachte Limonade 0,41 für 4,40

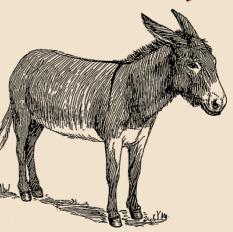
Vitaminreiche Säfte



löschende Apfelschorle 0,41 für 3,90 oder 0,21 für 2,90 fruchtige Orangenschorle 0,41 für 3,90 oder 0,21 für 2,90 erfrischende Maracujaschorle 0,41 für 3,90 oder 0,21 für 2,90 rote Johannisbeerschorle 0,41 für 3,90 oder 0,21 für 2,90

Säfte bzw. Nektar pur 0,41 für 4,30 oder 0,21 für 3,20 als Maracuja, Johannisbeere oder Orange

Besser zu viel gegessen, als zu wenig getrunken



Besonderer Biergenuss

Meine Tante Paula (von mir, Olivenbauer), hat daheim Bier gebraut. Fasziniert vom Geruch und Geschmack in Kindheitstagen, wollte ich schon immer selber Bier brauen. Jetzt haben wir eine eigene Kleinbrauerei. Hier brauen wir handgemachtes bayrisches Bier. Helles, Dunkles oder Weizen werden hier nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebraut. Unfiltriert, nur so sind alle guten Inhaltsstoffe noch im Bier.

Tante Paula unser Helles 0,51 für 4,60 Onkel Josef unser Dunkles 0,51 für 4,60 Tante Liesl unser Weizen 0,51 für 4,60



Ger-Tragerl – Paula, Josef, Liesl zum Mitheimnehmen im Holztragerl 6 Flaschen à 0,51 für 17,90 Männerhandtasche 6 Flaschen à 0,51 für 14,40 oder a ganzes Paula-Fassl mit integriertem Zapfhahn, 51 für 19,90

Bayerische Bierspezialitäten

unser Hausbier in der Bügelflasche 0,51 für 4,40
das Goldene Helle (Halbe) vom Fass 0,51 für 4,30
erfrischendes Radler 0,51 für 4,30
spritziger Russen 0,51 für 4,30
herbes Premium Pils 0,331 für 3,80
prickelndes Hefeweizen vom Fass 0,51 für 4,30
dunkles Hefe-Weizen 0,51 für 4,30
vollmundiges dunkles Bier 0,51 für 4,30
süffiges Cola-Weizen 0,51 für 4,30
alkfreier Weizen 0,51 für 4,30
alkoholfreies Bier 0,331 für 3,80

Wir haben eine eigene Klein-Brauerei

Mit gutem Bier produzieren wir besten Bierlikör.

Bierlikör 2 cl für 2,40 warm mit Sahne 3,90

Zum Verschenken und Mitnehmen unser Bierlikör 0,251 für 9,90 oder 0,51 für 14,90



BIO-Wein aus Österreich

vom Weinbauer Schnabl im Weinviertel und Weinbauer Schleinzer in Retz, Familienbetriebe, die mit viel Liebe und Überzeugung ihr Handwerk betreiben. Bei uns gibt es noch einen klassischen Schoppen (0,25 l).



Bio Zweigelt rot, von beachtlicher Qualität, Frucht und Fülle, gepaart mit etwas Tannin, im Holzfass gereift, Weinbauer Schnabl 0,251 für 6,40

Bio Veltliner weiß, vollfruchtig, sowohl in der Nase als auch am Gaumen, mit leicht würzig pfeffrigen Noten, Weinbauer Schnabl 0,251 für 6,40

Bio Merlot rot herausragender Qualitätswein, elegantes und klares Rot, schmeckt nach dunkler Schokolade und Brombeeren, Weinbauer Schleinzer, 0,251 für 6,70 die 0,751 Premium-Flasche für 19,90

Bio Müller-Thurgau weiß, halbtrocken, fein fruchtiger Duft, sehr angenehm und frisch im Geschmack, Weinbauer Schnabl 0,25l für 6,40

Bio Rosé ausgezeichneter Rosé-Wein, halbtrocken, besonders fruchtbetont mit Aromen von roten Beeren und frischen grünen Äpfeln, Schleinzer 0,251 für 6,40 Vom ältesten Weingut Italiens – Schloss Giol

Olivenbauers Hauswein Bio Cabernet Sauvignon rot, im Holzfass gereift, das Beste was wir zu bieten haben, vegan und bio-zertifiziert 0,251 für 6,70 oder 0,751 für 19,90 Bio Pinot-Grigio weiß, IGT, Duft nach reifen Aprikosen und edelstes Fruchtspiel am Gaumen, vegan-zertifiziert 0,251 für 6,40

Weinschorle weiß/rot mit Bio-Wein 0,251 für 4,60 und 0,51 für 6,60

Sprit hält fit!

Aperol SPRIZZ wer kennt den italienischen Klassiker nicht? 6,40

Hugo – der frische Aperitif aus Südtirol 6,40

Lillet Wild Berry ist ein Lillet Cuvee-Likör mit Schweppes Wild Berry 6,70

Cuba Libre mit Rum, Cola und Limettensaft 6,40

Ramazzotti, Averna, Fernet, Grappa, Jägermeister, Sambuca 2cl für 3,20 Den heimischen Obstler oder Enzian 2cl für 2,90

Was bsonders:

Einen "alte Marille" von Fein-Brennerei Prinz aus Hörbranz 2cl für 3,60 oder "alte Haselnuss" von Fein-Brennerei Prinz aus Hörbranz 2cl für 3,60 "alte Williamsbirne" von Fein-Brennerei Prinz aus Hörbranz, er beruhigt störrische Esel oder diejenigen, die sich mit ihnen ärgern müssen. Die Birne unterstützt die Wirkung. 2cl für 3,60

OLIVENBAUER-SCHNAPS:

Zickentöter (Johannisbeerlikör 15%) ist unser Betäubungsmittel für alle lästigen Zicken, nicht verschreibungspflichtig, honigsüß und zungenlähmend 2cl für 2,99 Eselstreiber (Obstbrand 38%) macht sture Esel gefügig und müde wieder munter, Kraulen verstärkt die Wirkung 2cl für 2,99

Kaffeespezialitäten



Wissenswertes über unseren Kaffee. Im traditionellen Trommelröstverfahren werden die Bohnen für unseren "Allgäuer Kaffee" besonders schonend und sorgfältig geröstet. Nur so entfaltet sich das optimale Aroma unseres Alpenkaffees. Schmecken Sie das Heimatgefühl der Allgäuer Alpen...

Heißer Espresso 2,40 Tasse Kaffee 2,80 Espresso Macchiato 3,10 Haferl Kaffee oder doppelter Espresso 3,90 schaumiger Cappuccino 3,20 Latte Macchiato, Milchcafe, Schoki 3,70



(Allgäuer Kaffee ist eine eingetragene Marke von uns)

Bio-Teegenuss



Genießen Sie unseren Tee in bester Bio-Premiumqualität, serviert im großen Teeglas. (BIO) Jeder Tee 3,90.



Earl Grey Alm-Kräutertee Kräutertee mit Ingwer Pfefferminztee Pfefferminzblätter Kamillentee Kamillenblüten Früchtetee

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergenkarte, Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Alle Preise in Euro inklusive Märchensteuer und freundlicher Bedienung.

Kennzeichnung: Farbstoff 1, Konservierungsstoff 2, Antioxidationsmittel 3, Geschmacksverstärker 4, geschwefelt 5, geschwärzt 6, koffeinhaltig 7, Phosphat 8, Süßungsmittel 9

Kinderkarte

Käpt'n Blaubär Paniertes Schnitzel mit Pommes 890 Cent Max und Moritz Pizza mit Schinken^{2,3}, Salami 890 Cent oder Margherita 840 Cent Happy Sticks Knusprige Pommes mit Ketchup oder Mayo 490 Cent Garfield Nudeln mit Tomatensoße 640 Cent Fam Heidi Spätzle mit Soße 590 Cent



Suppen &



Sie haben die Wahl zwischen warmen Gedanken oder unseren Suppen. Unser Tipp! Fangen Sie mit einer Suppe an, dann kommen die warmen Gedanken von alleine.

Fruchtige Tomatensuppe ein Vitaminstoß für jeden feurigen Liebhaber und jede scharfe Frau 5,60 chne Sahnehaube auch als vegan möglich Echte Rinderbrühe mit hausgemachten Flädle 4,90

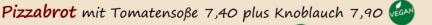
Vorspeisen, oder nur so



Bruschetta geröstetes Bauernbaguette mit Tomatenwürfel und Knoblauch 7,90



Knoblauchbaquette warm mit unserer Knoblauchbutter bestrichen 3,90



Oliven angemacht, mit Baguette 6,40 (64)



Kartoffelrösti mit Gurkenschmand 8,40 oder mit Apfelmus 7,90



Bauernbaguette einfach so dazu 1,90 wan



Mediterranes Grillgemüse mit Olivenöl und echtem Büffelmozzarella 14,90 🦾 Ofenwarmer Oregano-Fladen mit echtem Büffelmozzarella, frischen Kirschtomaten und Rucola auf ofenfrischem Oregano-Brot 14,90

Salate



Unsere Vitaminvariationen haben als Grundlage eine knackige Blattsalatmischung mit bunten Rohkoststreifen, Kirschtomaten, Gurke, roten Zwiebeln und werden mit Essig und Öl dressiert.

Kleiner gemischter Salat 5,40



Kunterbunt gemischter großer bunter Salat 9,40



Nach Art des Hauses mit Thunfisch, Ei, roten Zwiebeln, Allgäuer Käse,

Vorderschinken^{2,3,8} für 13,90

Goggelar bunter Salat mit sous-vide gegartem Hähnchenbrustfilet (ca. 200 g) vom Bauernhof 15,90

Bergsommer bunter Salat, dazu gegrilltes Gemüse und echter Schafskäse 14,90 🐖 াpp



Orient bunter Salat mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus 14,90



Hirtensalat bunter Salat dazu Peperoni, rote Zwiebeln, Oliven, echter Schafskäse 13,90



Bootssteg bunter Salat mit gegrilltem Premium Fjordlachs (ca. 160 g Rohgewicht) 17,90

Wir empfehlen unser ofenfrisches Bauernbaguette zu den Salaten für knusprige 1,90 🕬



Ofenwarmer Oregano-Fladen mit echtem Büffelmozzarella, frischen Kirschtomaten und Rucola auf ofenfrischem Oregano-Brot 14,90

Vegane Spezialitäten



So-Ja-Gyros mit Grillgemüse, Pommes Frites und veganer Dip-Soße 17,40 (LAN) Buntes Grillgemüse mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus 16,90 Curryknacker ist eine vegane Currywurst mit knusprigen Pommes Frites und würziger BBQ-Sauce 11,90 Fam

Pasta Napoli schmecken Sie den Duft des Südens. Nudeln mit hausgemachter, fruchtiger Tomatensoße 10,40 vean

Pasta Vegetarisch Nudeln mit Grillgemüse und Tomatensoße 13,90



Orient bunter Salat mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus 14,90



Erbsenkönig-Burger eine wahre Eiweißbombe aus Erbsenprotein, Salat, Gurkenrelish, Zwiebel, vegane Burger-Soße, BBQ-Soße für 11,90 mit Pommes Frites 4,20 dazu 🕬



Pasta Napoli schmecken Sie den Duft des Südens. Nudeln mit hausgemachter, fruchtiger Tomatensoße 10,40 VEAN

Pasta arrabiata (scharf) Nudeln in fruchtiger Tomatensoße mit scharfen Peperoni 10,90 🙉



Pasta Vegetarisch Nudeln mit Grillgemüse und fruchtiger Tomatensoße 13,90

Pasta Panna Nudeln mit hausgemachter Schinken-Sahnesoße^{2,3,8} für schlanke 11,40

Pasta Salmone der absolute Hit mit viel frischem Lachs und Gemüse in Sahnesoße 15,90

Südtiroler Nudeln mit Räucherspeck^{2,3,8}, Zwiebeln, Pilzen und

Schinken-Sahnesoße^{2,3,8} verfeinert 14,40

Urlaubstraum ist Pasta mit echtem Schafskäse, frischen Kirschtomaten, Oliven,

Gemüse und frischem Knoblauch 14,90 ...



Burger mit Dinkelbrötchen



Burger sind bei uns mit herausragendem Rinderbeef (ca. 180gr. Rohgewicht) vom Alpenrind und Dinkel-Burger-Semmel, Salat, Zwiebel, Gurkenrelish, Cocktailsoße, Senf-Mayo, BBQ-Soße und Liebe gemacht.

Klassik-Burger für 10,90 mit Pommes Frites 4,20 dazu

Sennerin-Burger mit Käse für 12,40 mit Pommes Frites 4,20 dazu

Bergbauern-Burger mit Spiegelei für 12,40 mit Pommes Frites 4,20 dazu

Rösti-Burger mit Kartoffelrösti für 12,40 mit Pommes Frites 4,20 dazu

Erbsenkönig-Burger mit Pflanzenbratling aus Erbsenprotein, Salat, Gurkenrelish,

Zwiebel, vegane Burger-Soße, BBQ-Soße für 11,90 mit Pommes Frites 4,20 dazu 🦾



Zum Auffrisieren der Burger:

Speck 1,20 | scharfe Peperoni 1,-- | Käse 1,80 | Spiegelei 1,80 | Rösti 1,80 | glutenfreier Semmel 2,50

Mediterrane Klassiker



Pfannengyros vom Schwein mit Gurkenschmand, roten Zwiebeln und Pommes Frites 15,90 mit Beilagensalat 4,90 dazu

Hähnchenbrustfilet "Mediterran" Low Carb mit buntem Ofengemüse und Gurkenschmand 17,90 mit Beilagensalat 4,90 dazu

Premium-Fjordlachs vom Grill mit mediterranem Grillgemüse, Gurkenschmand und Kartoffelrösti 21,90 mit Beilagensalat 4,90 dazu

Heimweh



Für alle die, die Heimweh haben, nach Allgäu-schwäbischen Gerichten. Während Fernweh den Wunsch nach neuen Erfahrungen bezeichnet, führt Heimweh zur Sehnsucht nach der Sicherheit und Geborgenheit des Bekannten. Der Mensch (auch der Allgaier) sehnt sich in einer Krisensituation (Freibier ist aus), wie sie bei der Trennung von Gewohnheit (Obstler) und Sicherheit (Allgäuer Käs) auftreten kann, nach dem Bekannten (Stammtisch) und Vertrauten (Schnupftabak). Dieser Verlust wird als sehr schmerzhaft empfunden, hier das Rezept für Heilung:

Schweineschnitzel nach "Wiener Art" dazu knusprige Pommes Frites, fruchtige Preiselbeere 14,90 mit Beilagensalat 4,90 dazu. Mit glutenfreier Panade 3,- dazu

Wiener Schnitzel "Original" vom Kalb mit fruchtigen Preiselbeeren, dazu Pommes Frites 20,90 mit Beilagensalat 4,90 dazu

Cordon Bleu klassisch gefüllt mit Schinken und Käse, dazu fruchtige Preiselbeeren und Pommes Frites 18,40 mit Beilagensalat 4,90 dazu

TIPP

Allgäuer Zwiebelrostbraten "Original" schönes Stück vom Rinderroastbeef (ca. 250g Rohgewicht) mit Röstzwiebeln, deftigen Dinkel-Kässpätzle und Bratensaft 24,90 mit Beilagensalat 4,90 dazu



Grillteller Zerlei Fleisch vom Rind, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Grillgemüse 18,90 mit Beilagensalat 4,90 dazu

Rumpsteak "Klassisch" (ca. 250g Rohgewicht) vom ausgesuchten Premium-Weiderind, saftig und geschmackvoll, mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites 22,90 mit Beilagensalat 4,90 dazu

Schweinefilet "Allgäuer Art" mit deftigen Kässpätzle, Soße und Röstzwiebeln 19,40 mit Beilagensalat 4,90 dazu

Rindsrouladen klassisch gefüllt mit Senf, Speck^{2,3,8}, Essiggurke⁹, Zwiebeln in einer köstlichen Soße, Serviettenknödel und Marktgemüse 19,90 mit Beilagensalat 4,90 dazu



Allgäuer Kässpatzen Dinkelspätzle mit Emmentaler und Bergkäse, dazu Röstzwiebeln 11,40 🔙 mit grünem Salat 3,40 dazu



Schweinebraten (bierig gewürzt) mit Serviettenknödel, Soße und Marktgemüse 14,40 mit Beilagensalat 4,90 dazu

Allgaier Currywurscht^{2,3,8} mit hausgemachter Curry-Soße und viel Pommes Frites 10,90 als Riesencurrywurscht 3,90 dazu

Kaiserschmarrn hier verneigt sich jeder Kaiser – mit Vanilleeis oder Fruchtbeilage 🦛 🕪 als Hauptgericht für süße 15,90





Pizzas aus Dinkelmehl ca. 32cm Ø



Unser Pizzateig wird in zwei Stufen hergestellt:

- 1. Stufe: Biga-Teig (Vorteig) 24 h ruhen lassen.
- 2. Stufe: "Pizzateig" mit Biga-Teig mischen und erneut 24 h ruhen lassen.

Wir verwenden Biga-Teig für ein besseres Aroma und gute Bekömmlichkeit. Außerdem nutzen wir 100% Dinkelmehl, denn es ist gesund und enthält mehr und höherwertiges Eiweiß, mehr Vitamine und Mineralstoffe. Unsere Pizzaträume werden alle von Hand gemacht und im Steinbackofen direkt auf Stein gebacken. Mit hausgemachter, fruchtiger Tomatensoße und echtem Mozzarella belegt!

Margherita genannt nach Königin Margherita, die immer ganz heiß war- auch nach dem Fladen in den italienischen Nationalfarben- der Klassiker für 8,90 💒

Salami^{2,3,4} oder Prosciutto Metzger-Vorderschinken^{2,3} für 10,40

Bella Napoli "Sieh Neapel und stirb" wir können nur spekulieren wie Goethe das gemeint hat. Mit Thunfisch und roten Zwiebeln 12,40

Schwabenfest für alle die viel draufhaben wollen, mit Metzger-Vorderschinken^{2,3}, Salami^{2,3,4}, frischen Champignons, Peperoni, frischer Paprika, roten Zwiebeln 13,90

Allgäu mein mit Bauernspeck^{2,3,8}, Peperoni, roten Zwiebeln, Allgäuer Käse und Knoblauch 12,90 Hawaii Metzger-Vorderschinken^{2,3}, Ananasstücken 11,40

Italien mit frischen Kirschtomaten, echtem Büffelmozzarella und Rucola 14,90



Vier Jahreszeiten mit Metzger-Vorderschinken^{2,3}, Haussalami^{2,3,4}, frische Champignons und frischer Paprika 12,90

Budapest landestypische Zutaten wie frische Paprika, scharfe Peperoni und Salami^{2,3,4} für 12,40

Vegetarisch mit Grillgemüse, Oliven und frischen Champignons 12,90

Verona mit Metzger-Vorderschinken^{2,3}, Haussalami^{2,3,4} und frischen Champignons 12,40

Don Camillo wie unschwer zu erkennen, war Camillo den kulinarischen Genüssen durchaus aufgeschlossen, mit viel Lachs, echtem Schafskäse und frischer Paprika 14,40

Zeus mit echtem Schafskäse, scharfer Peperoni und Oliven 12,90

Pizzabrot mit Tomatensoße ohne Käse 7,40 plus Knoblauch 7,90 🕬



Weiße Pizza



Gyrospizza mit Gurkenschmand, Pfannengyros vom Schwein und roten Zwiebeln 14,40 Hüttenfladen belegt mit Gurkenschmand, Kartoffelraspel, Allgäuer Käse, Rauke (Rucola) 13,40 (TIPP)

Ofenwarmer Oregano-Fladen mit echtem Büffelmozzarella, frischen Kirschtomaten und Rucola auf ofenfrischem Oregano-Brot 14,90

Alle Pizzas auch mit glutenfreiem Teig möglich. Dieser wird gesondert hergestellt und im Ofen auf einem extra Blech gebacken. 4,50 dazu.

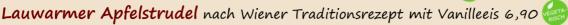
Naschkatzen aufgepasst



Kaiserschmarrn hier verneigt sich jeder Kaiser – mit Vanilleeis oder Fruchtbeilage 10,90 als Hauptgericht für süße 15,90



Oma Lena's Apfelkichla nach Allgäuer Art mit Vanilleeis 6,90 🔝





Lauwarmes Schokoküchlein mit Vanilleeis 7,20



Eierlikörbecher Vanilleeis mit viel Eierlikör¹, Sahne und Waffel 7,40



Eiskaffee Köstlicher Kaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube 6,90 nach Lust und Laune



Vanilleeis 1 Kugel 2,40 oder 2 Kugeln 4,60



Heißer Opa 4cl Bierlikör¹ mit Sahnehaube 3,90



Tartufo (ital. für Trüffel) delikates Zabaione – und Schokoladeneis mit einem Herz aus 🤙

bitter-herber Schokoladensoße, bestäubt mit Kakao 5,90

Der Trüffel unter dem Eis! Es ist faszinierend zu erfahren, dass diese köstliche Eisspezialität ihren Ursprung in den 1930er Jahren hat und speziell für Prinz Umberto, den späteren König Umberto II., entwickelt wurde.

Für Kinder:

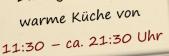
Erdbeer-Experte Fällt euch eine bessere Kombination als Vanille und Erdbeere ein? Uns auch nicht...Bourbon-Vanille-Eiscreme und Erdbeer-Fruchteiscreme mit 🦾 Erdbeersauce, zum kinderfreundlichen Preis von 2,99

Olivenbauers Gedanken zu seinem venezianischen Gasthaus

Im Mittelalter war die Republik Venedig eine der reichsten Städte der damaligen Welt. Eine Handelsflotte von 1200 großbauchigen Handelsschiffen durchkreuzten das Mittelmeer mit Waren aus aller Herren Länder, die in Venedig umgeschlagen wurden. Die deutschen Kaufleute, allen voran die Augsburger Welser und Fugger, hatten im Viertel der Händler an der Rialtobrücke, am Canale Grande, ihren eigenen Palast der deutschen Kaufleute. Es waren venezianische Händler, die Olivenöl in großen Mengen ins nördliche Europa, nach Deutschland verkauften. Brücken (Ponte de l'Ogio), Straßen (Calle de l'Ogio) und Plätze (Fondamenta de l'Ogio) zeugen von der Bedeutung des "Gold des Mittelmeeres" in der Stadt. Auch heute noch erscheint Venedig mit seinen prächtigen Palästen und Handelshäusern, seinem riesigen Arsenal, in dem die Schiffe der Seemacht gebaut und gewartet wurden, wie eine Stadt aus 1001 Nacht. König Ludwig II. liebte den orientalisch-byzantinischen Baustil so sehr, dass er ihn in Schloss Neuschwanstein und auf seiner Jagdhütte Schachen, nachbauen ließ ... und sich in dieser Märchenwelt verlor. Nicht weniger war sein Freund und Musikgenie Richard Wagner der Schönheit dieser Stadt verfallen: In Venedig wohnte er mit seiner Familie im Palazzo Vendramin bis zu seinem Lebensende. Gründe genug für den Olivenbauern, seinen Gästen den kulinarischen Reichtum Venedigs als Tor zu den Genüssen des Mittelmeeres erleben zu lassen. Die Fassade ist einem typisch venezianischen Straßenzug nachempfunden. Die Terrasse als Bootssteg gehalten. Im Inneren eröffnet sich ein byzantinischer Saal mit der Ratsecke des Dogen und das Nebenzimmer entspricht einer Kapitänsstube im Arsenal von Venedig. Von allen Plätzen genießen Sie einen grandiosen Blick auf den Hopfensee und die Allgäuer Bergwelt. Lassen Sie sich von uns, dem Team des Olivenbauern als Ihre Gastgeber verwöhnen!



Durchgehend gute warme Küche von







Die Allergene und Zusatzstoffe können Sie über den QR-Code einsehen, oder fragen Sie uns einfach!



Der Olivenbauer und seine tüchtigen Erntehelfer bedanken sich für Ihren Besuch. Bis zum nächsten Mahl!

Online Bestellungen zum Abholen auf unserer Homepage

www.beim-olivenbauer.de

Wissenswertes und Besonderheiten für Sie liebe Gäste

+ Wasser-Hausanschluss mit nachgeschaltetem GIE® Wasseraktivator

Was kann GIE® Wasser? Durch die aufwendige Aufbereitung wird aus dem üblichen Trinkwasser ein biologisch hochwertiges Lebensmittel.

+ Salz zum Würzen der Speisen

Wir verwenden nur naturbelassenes unbehandeltes Ursalz (nicht raffiniert) in der Küche und Meersalz zum Nachwürzen auf den Tischen.

+ Gewürze und Kräuter

Bei der Herstellung und Verfeinerung unserer Speisen kommen ausschließlich Kräuter und Gewürze zum Einsatz. Keine Geschmacksverstärker oder künstliche Aromastoffe.

+ Dinkelmehl

Unsere Spätzle, Burger-Semmeln und Pizzas werden ausschließlich aus 100% Dinkelmehl gefertigt.

+ mikrowellenfreie Küche

Freuen Sie sich auf hochwertige Lebensmittel, die keiner Mikrowellenbehandlung ausgesetzt werden, sondern schonend zubereitet werden.

+ Lebensmittel

Viele unserer Speisen werden im Sous-Vide-Verfahren gekocht. Sous-Vide-Garen bezeichnet die Methode um Fleisch, Fisch oder auch Gemüse bei relativ niedrigen Temperaturen von unter 100°C zu garen.