Ausgabe 22

Gut Essen & Trinken

Taverne Beim Olivenbauer • Marktstraße 46 • 87497 Wertach
Telefon 08365 - 1818 • www.beim-olivenbauer.de

Täglich geöffnet! Durchgehend gute warme Küche von 11:30 – ca. 21:30 Uhr
In der Nebensaison kann es sich ändern. Bitte anrufen um sicher zu gehen.

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! VEGETARISCH VEGAN

Ein altes Haus, ein Esel namens Olivia und ausgezeichnetes Olivenöl...

...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:

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, Röstzwiebel, Gurkenrelish, Cocktailsoße, Senf-Mayo, BBQ-Soße

Rindsrouladen klassisch gefüllt mit Senf, Speck[2,3,8], Essiggurke[9], Zwiebeln in einer köstlichen Soße, Serviettenknödel und Marktgemüse

Orient bunter Salat mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus VEGAN

Südtiroler Nudeln mit Räucherspeck[2,3,8], Zwiebeln, Pilzen und Schinkensahnesoße[2,3,8] verfeinert

Gerne packen wir ihre Reste in nachhaltige Verpackungen zum Selbstkostenpreis von 0,50 € ein.

Fruchtige Limonade

Spritziges Tafelwasser GIE-Wasser energetisiert 1,0l für 5,40 oder 0,5l für 3,30 oder 0,25l für 2,40
Stilles GIE-Wasser 1,0l für 5,40 oder 0,5l für 3,30 oder 0,25l für 2,40
Mineralwasser Blubber Flasche 0,75l für 5,40 oder 0,25l für 2,90
Kalte Cola von Libella[1,3,7] oder **Coca Cola (light)**[1,3,7], fruchtige **Orangenlimonade**, **Zitrosprudel**, **Cola-Mix**[1,3,7] 0,4l für 3,60 oder 0,2l für 2,70
Holunderschorle mit frischer Minze 0,4l für 3,80

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 0,33l für 3,60

Hausgemachter Eistee ein natürlicher Trinkgenuss 0,4l für 3,90
Hausgemachte Limonade 0,4l für 4,20

Vitaminreiche Säfte

löschende Apfelschorle 0,4l für 3,80 oder 0,2l für 2,70
fruchtige Orangenschorle 0,4l für 3,80 oder 0,2l für 2,70
erfrischende Maracujaschorle 0,4l für 3,80 oder 0,2l für 2,70
rote Johannisbeerschorle 0,4l für 3,80 oder 0,2l für 2,70

Säfte bzw. Nektar pur 0,4l für 4,10 oder 0,2l für 3,-
als Maracuja, Johannisbeere oder Orange

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 0,5l für 4,40
Onkel Josef unser Dunkles 0,5l für 4,40
Tante Liesl unser Weizen 0,5l für 4,40
Xavere, unser Spezialbier. Immer wieder anders immer wieder neu. Mit diesem Bier genießen Sie die Vielfalt des Bierbrauens. Oft kaltgehopft oder hopfengestopft, mal stark gebraut oder ein typischer Bierstil. 0,5l für 4,40

6er-Tragerl – Paula, Josef, Liesl zum Mitheimnehmen im Holztragerl 6 Flaschen à 0,5l für 17,90
Männerhandtasche 6 Flaschen à 0,5l für 14,40
oder a ganzes **Paula-Fassl** mit integriertem Zapfhahn, 5l für 19,90

Bayerische Bierspezialitäten

unser **Hausbier** in der Bügelflasche 0,5l für 4,20
das **Goldene Helle (Halbe)** vom Fass 0,5l für 4,10
erfrischendes **Radler** 0,5l für 4,10
spritziger **Russen** 0,5l für 4,10
herbes **Premium Pils** 0,33l für 3,80
prickelndes **Hefeweizen** vom Fass 0,5l für 4,10
dunkles Hefe-Weizen 0,5l für 4,10
vollmundiges **dunkles Bier** 0,5l für 4,10
süffiges **Cola-Weizen** 0,5l für 4,10
alkfreier Weizen 0,5l für 4,10
alkoholfreies Bier 0,33l für 3,80

Unsere Biercocktails

Geißenmoß ein halber Liter Cola, meisterlich geblendet mit einem halben Liter Dunkelbier und Kirschlikör zur Vollendung gebracht, im bayrischen 1 Liter Cocktailglas 11,90
Laternemoß ein Sektglas mit Kirschlikör wird kunstvoll in einer Maß untergebracht und mit spritziger Weißweinschorle aufgegossen, 1 Liter 15,90

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 0,25l für 9,90 oder 0,5l 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

Bio Zweigelt rot, von beachtlicher Qualität, Frucht und Fülle, gepaart mit etwas Tannin, im Holzfass gereift, Weinbauer Schnabl 0,25l für 6,20

Bio Veltliner weiß, vollfruchtig, sowohl in der Nase als auch am Gaumen, mit leicht würzig pfeffrigen Noten, Weinbauer Schnabl 0,25l für 6,20

Bio Merlot rot herausragender Qualitätswein, elegantes und klares Rot, schmeckt nach dunkler Schokolade und Brombeeren, Weinbauer Schleinzer, 0,25l für 6,60 die 0,75l Premium-Flasche für 19,40

Bio Müller-Thurgau weiß, halbtrocken, fein fruchtiger Duft, sehr angenehm und frisch im Geschmack, Weinbauer Schnabl 0,25l für 6,20

Bio Rosé ausgezeichneter Rosé-Wein, halbtrocken, besonders fruchtbetont mit Aromen von roten Beeren und frischen grünen Äpfeln, Schleinzer 0,25l für 6,20

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 0,25l für 6,60 oder 0,75l für 19,40

Bio Pinot-Grigio weiß, IGT, Duft nach reifen Aprikosen und edelstes Fruchtspiel am Gaumen, vegan-zertifiziert 0,25l für 6,40

Weinschorle weiß/rot mit Bio-Wein 0,25l für 4,40 und 0,5l für 6,40

Sprit hält fit!

Aperol SPRIZZ wer kennt den italienischen Klassiker nicht? 6,20

Hugo – der frische Aperitif aus Südtirol 6,20

Lillet Wild Berry ist ein Lillet Cuvee-Likör mit Schweppes Wild Berry 6,40

Cuba Libre mit Rum, Cola und Limettensaft 6,20

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 2,70
Espresso Macchiato 3,-
Haferl Kaffee oder **doppelter Espresso** 3,80
schaumiger Cappuccino 3,10
Latte Macchiato, Milchcafe, Schoki 3,60

Allgäuer Kaffee

(Allgäuer Kaffee ist eine eingetragene Marke)

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 840 Cent
Max und Moritz Pizza mit Schinken[2,3], Salami 840 Cent oder Margherita 790 Cent
Happy Sticks Knusprige Pommes mit Ketchup oder Mayo 490 Cent VEGETARISCH
Garfield Nudeln mit Tomatensoße 590 Cent VEGAN
Heidi Spätzle mit Soße 540 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 5,40 VEGETARISCH ohne Sahnehaube auch als vegan möglich VEGAN
Echte Rinderbrühe mit hausgemachten Flädle 4,90

Vorspeisen, oder nur so

Bruschetta geröstetes Bauernbaguette mit Tomatenwürfel und Knoblauch 7,90 VEGAN
Knoblauchbaguette warm mit unserer Knoblauchbutter bestrichen 3,90 VEGETARISCH
Pizzabrot mit Tomatensoße 7,40 plus Knoblauch 7,90 VEGAN
Oliven angemacht, mit Baguette 5,90 VEGAN
Kartoffelrösti mit Gurkenschmand 7,90 oder mit Apfelmus 7,40 VEGETARISCH
Bauernbaguette einfach so dazu 1,90 VEGAN

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

TIPP

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 5,20 VEGAN
Kunterbunt gemischter großer bunter Salat 8,90 VEGAN
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 14,40 VEGETARISCH Tipp
Orient bunter Salat mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus 14,90 VEGAN
Hirtensalat bunter Salat dazu Peperoni, rote Zwiebeln, Oliven, echter Schafskäse 13,40 VEGETARISCH
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 VEGAN

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

Vegane Spezialitäten

So-Ja-Gyros mit Grillgemüse, Pommes Frites und veganer Dip-Soße 16,90 VEGAN Tipp
Buntes Grillgemüse mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus 16,90 VEGAN
Curryknacker ist eine vegane Currywurst mit knusprigen Pommes Frites und würziger BBQ-Sauce 11,90 VEGAN

Pasta Napoli schmecken Sie den Duft des Südens. Nudeln mit hausgemachter, fruchtiger Tomatensoße 9,90 VEGAN
Pasta Vegetarisch Nudeln mit Grillgemüse und Tomatensoße 13,40 VEGAN
Orient bunter Salat mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus 14,90 VEGAN
Erbsenkönig-Burger eine wahre Eiweißbombe aus Erbsenprotein, Salat, Gurkenrelish, Zwiebel, vegane Burger-Soße, BBQ-Soße für 11,90 mit Pommes Frites 4,20 dazu VEGAN

Pasta

Pasta Napoli schmecken Sie den Duft des Südens. Nudeln mit hausgemachter, fruchtiger Tomatensoße 9,90 VEGAN

Pasta arrabiata (scharf) Nudeln in fruchtiger Tomatensoße mit scharfen Peperoni 10,40 VEGAN

Pasta Vegetarisch Nudeln mit Grillgemüse und fruchtiger Tomatensoße 13,40 VEGAN

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 13,40

Urlaubstraum ist Pasta mit echtem Schafskäse, frischen Kirschtomaten, Oliven, Gemüse und frischem Knoblauch 13,90 VEGETARISCH TIPP

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 VEGAN

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 4,80 dazu

Hähnchenbrustfilet „Mediterran“ Low Carb mit buntem Ofengemüse und Gurkenschmand 17,40 mit Beilagensalat 4,80 dazu

Premium-Fjordlachs vom Grill mit mediterranem Grillgemüse, Gurkenschmand und Kartoffelrösti 21,40 mit Beilagensalat 4,80 dazu

Heimweh

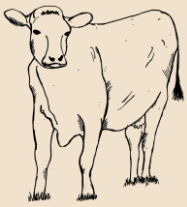
Für alle die, die Heimweh haben, nach Allgäu-schwäbischen Gerichten. Während Fernweh den Wunsch nach neuen Erfahrungen bezeichnet, führt Heimweh zur Sehnsucht nach der Sicherheit und Geborgenheit des Bekannten. Der Mensch (auch der Allgaier) sehnt sich in einer Krisensituation (Freibier ist aus), wie 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 14,40 mit Beilagensalat 4,80 dazu. Als **XXL Schnitzel** für 20,90 **Mit glutenfreier Panade** +3,-

Wiener Schnitzel „Original“ vom Kalb mit fruchtigen Preiselbeeren, dazu knusprige Pommes Frites 20,90 mit Beilagensalat 4,80 dazu

Cordon Bleu klassisch gefüllt mit Schinken und Käse, dazu fruchtige Preiselbeeren und knusprige Pommes Frites 17,90 mit Beilagensalat 4,80 dazu

Tipp



Allgäuer Zwiebelrostbraten „Original“ schönes Stück vom Rinderroastbeef (ca. 250g Rohgewicht) mit Röstzwiebeln, deftigen Dinkel-Kässpätzle und Bratensaft 24,90 mit Beilagensalat 4,80 dazu

Grillteller 3erlei Fleisch vom Rind, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Grillgemüse 18,90 mit Beilagensalat 4,80 dazu

Rumpsteak „Klassisch“ (ca. 250g Rohgewicht) vom ausgesuchten Premium-Weiderind, saftig und geschmackvoll, mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites 22,90 mit Beilagensalat 4,80 dazu

Schweinefilet „Allgäuer Art“ mit deftigen Kässpätzle, Soße und Röstzwiebeln 19,40 mit Beilagensalat 4,80 dazu

Rindsrouladen klassisch gefüllt mit Senf, Speck[2,3,8], Essiggurke[9], Zwiebeln in einer köstlichen Soße, Serviettenknödel und Marktgemüse 19,40 mit Beilagensalat 4,80 dazu

Allgäuer Kässpatzen Dinkelspätzle mit Emmentaler und Bergkäse, dazu Röstzwiebeln 10,90 VEGETARISCH mit grünem Salat 3,40 dazu

Schweinebraten (bierig gewürzt) mit Serviettenknödel, Soße und Marktgemüse 14,40 mit Beilagensalat 4,80 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 VEGETARISCH Tipp als Hauptgericht für süße 15,40

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 VEGETARISCH

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 11,90

Schwabenfest für alle die viel draufhaben wollen, mit Metzger-Vorderschinken[2,3], Salami[2,3,4], frischen Champignons, Peperoni, frischer Paprika, roten Zwiebeln 13,40

Allgäu mein mit Bauernspeck[2,3,8], Peperoni, roten Zwiebeln, Allgäuer Käse und Knoblauch 12,40

Hawaii Metzger-Vorderschinken[2,3], Ananasstücken 10,90

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

Vier Jahreszeiten mit Metzger-Vorderschinken[2,3], Haussalami[2,3,4], frische Champignons und frischer Paprika 12,40

Budapest landestypische Zutaten wie frische Paprika, scharfe Peperoni und Salami[2,3,4] für 11,90

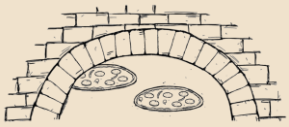
Vegetarisch mit Grillgemüse, Oliven und frischen Champignons 12,40 VEGETARISCH

Verona mit Metzger-Vorderschinken[2,3], Haussalami[2,3,4] und frischen Champignons 11,90

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 12,40 VEGETARISCH

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



Weiße Pizza

Gyrospizza mit Gurkenschmand, Pfannengyros vom Schwein und roten Zwiebeln 13,90

Hüttenfladen belegt mit Gurkenschmand, Kartoffelraspel, Allgäuer Käse, Rauke (Rucola) 12,90 VEGETARISCH Tipp

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

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 9,90 VEGETARISCH
als Hauptgericht für süße 15,40
Oma Lena's Apfelkichla nach Allgäuer Art mit Vanilleeis 6,90 VEGETARISCH
Lauwarmer Apfelstrudel nach Wiener Traditionsrezept mit Vanilleeis 6,60 VEGETARISCH
Lauwarmes Schokoküchlein mit Vanilleeis 6,90 VEGETARISCH

Eierlikörbecher Vanilleeis mit viel Eierlikör[1], Sahne und Waffel 7,40 VEGETARISCH
Eiskaffee Köstlicher Kaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube 6,40 nach Lust und Laune VEGETARISCH
Vanilleeis 1 Kugel 2,40 oder 2 Kugeln 4,40 VEGETARISCH
Heißer Opa 4cl Bierlikör[1] mit Sahnehaube 3,90 VEGETARISCH

Tartufo (ital. für Trüffel) delikates Zabaione- und Schokoladeneis mit einem Herz aus bitter-herber Schokoladensoße, bestäubt mit Kakao 5,90 VEGETARISCH Tipp
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 VEGETARISCH

Kommts ins Bierstüble – zur musikalischen Einkehr

Im Olivenbauer in Wertach gibts das urige und zünftige Bierstüble. Im Stile einer urigen Alpe gestaltet, gibts hier viel Bier und Musik. Bestens geeignet für Feiern, Party und zünftiges Beisammensein.

Täglich geöffnet

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

Unser Tipp

Olivenöl für den Genuss daheim. Fragen Sie uns!

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!

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.