



Gut Essen & Trinken

Taverne Beim Olivenbauer • Ottostraße 7 • 87629 Füssen

Telefon 08362 - 6250 • www.beim-olivenbauer.de

Kein Ruhetag! Durchgehend gute warme Küche von 11:30 – ca. 22:00 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!



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.

Wissenswertes und Besonderheiten für Sie liebe Gäste:



+ 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.

+ 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.

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

Fruchtige Limonade

Spritziges **Tafelwasser** GIE-Wasser energetisiert 1,0l für 6,40 oder 0,5l für 4,20 oder 0,25l für 3,20

Stilles **Wasser** GIE-Wasser 1,0l für 6,40 oder 0,5l für 4,20 oder 0,25l für 3,20

Mineralwasser Blubber Flasche 0,75l für 6,40 oder 0,25l für 3,40

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 4,20 oder 0,2l für 3,20

Holunderschorle mit fruchtiger Minze 0,4l für 4,40



Hausgemachter Eistee ein natürlicher Trinkgenuss 0,4l für 4,40

Hausgemachte Limonade mit fruchtiger Minze und Limette 0,4l für 4,80

Vitaminreiche Säfte



löschende **Apfelschorle** 0,4l für 4,40 oder 0,2l für 3,40

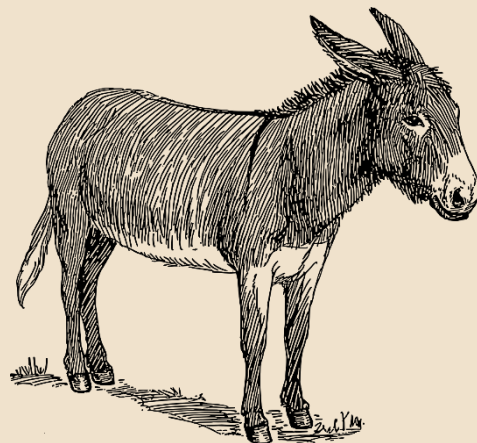
fruchtige **Orangenschorle** 0,4l für 4,40 oder 0,2l für 3,40

erfrischende **Maracujaschorle** 0,4l für 4,40 oder 0,2l für 3,40

rote **Johannisbeerschorle** 0,4l für 4,40 oder 0,2l für 3,40

Premium-Säfte pur 0,4l für 4,80 oder 0,2l für 3,80
als Maracuja, Johannisbeere oder Orange

Besser zu viel
gegessen, als zu
wenig getrunken



Bayerische Bierspezialitäten

Unser Olivenbauer **Hausbier**

in der Bügelflasche 0,5l für 4,70

das **Goldene Helle** (Halbe) vom Fass 0,5l für 4,60

erfrischendes **Radler** 0,5l für 4,60

spritziger **Russen** 0,5l für 4,60

herbes **Premium Pils** 0,33l für 4,20

prickelndes **Hefeweizen** vom Fass 0,5l für 4,60

dunkles **Hefe-Weizen** 0,5l für 4,60

vollmundiges **dunkles Bier** 0,5l für 4,60

süffiges **Cola-Weizen** 0,5l für 4,60

alkfreier **Weizen** 0,5l für 4,60

alkoholfreies **Bier** 0,5l für 4,60

Unsere Biercocktails

Geißenmoß ein halber Liter Cola, meisterlich geblendet mit einem halben Liter Dunkelbier und Kirschlikör zur Vollendung gebracht, im bayrischen 1 Liter Cocktailglas 12,90

Laternemoß ein Sektglas mit Kirschlikör wird kunstvoll in einer Maß untergebracht und mit spritziger Weißweinschorle aufgegossen, 1 Liter 17,40

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 4,90

Onkel Josef unser Dunkles 0,5l für 4,90

Tante Liesl unser Weizen 0,5l für 4,90



Ger-Tragerl – Paula, Josef, Liesl zum Mitheimnehmen im Holztragerl
6 Flaschen à 0,5l für 19,90

Männerhandtasche 6 Flaschen à 0,5l für 16,90

oder a ganzes **Paula-Fassl** mit integriertem Zapfhahn, 5l für 22,90

Wir haben eine eigene Klein-Brauerei



Mit gutem Bier produzieren wir besten Bierlikör 19%.

Zum **Verschenken** und **Mitnehmen** unser **Bierlikör** 0,25l für 11,90 oder 0,5l für 16,90

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 6,90

Bio Veltliner weiß, vollfruchtig, sowohl in der Nase als auch am Gaumen, mit leicht würzig pfeffrigen Noten, Weinbauer Schnabl 0,25l für 6,90

Bio Merlot rot herausragender Qualitätswein, elegantes und klares Rot, schmeckt nach dunkler Schokolade und Brombeeren, Weinbauer Schleinzer, 0,25l für 7,40

Bio Müller-Thurgau weiß, halbtrocken, fein fruchtiger Duft, sehr angenehm und frisch im Geschmack, Weinbauer Schnabl 0,25l für 6,90

Bio Rosé ausgezeichneter Rosé-Wein, halbtrocken, besonders fruchtbetont mit Aromen von roten Beeren und frischen grünen Äpfeln, Schleinzer 0,25l für 6,90

Weinschorle weiß/rot mit Bio-Wein 0,25l für 4,60 und 0,5l für 6,60

Vom ältesten Weingut Italiens - Schloss Giol

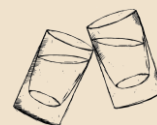
Bio Pinot-Grigio weiß, IGT, Duft nach reifen Aprikosen und edelstes Fruchtspiel am Gaumen, vegan-zertifiziert 0,25l für 7,40

Sprit hält fit!

Aperol SPRIZZ wer kennt den italienischen Klassiker nicht? 7,20

Hugo – der frische Aperitif aus Südtirol 7,20

Lillet Wild Berry ist ein Lillet Cuvee-Likör mit Schweppes Wild Berry 7,40



Ramazotti, Averna, Fernet, Grappa, Jägermeister, Sambuca 2cl für 3,60

Den heimischen **Obstler** oder **Enzian** 2cl für 3,30

Bierlikör 19% a Stamperl 2cl für 2,90

Was besonders von **Fein-Brennerei Prinz aus Hörbranz**:

Eine „**alte Marille**“ 2cl für 4,10, „**alte Haselnuss**“ 2cl für 4,10 oder

„**alte Williamsbirne**“, er beruhigt störrische Esel oder diejenigen, die sich mit ihnen ärgern müssen. 2cl für 4,10

OLIVENBAUER-SCHNAPS:

Zickentöter (Johannisbeerlikör 15%) ist unser Betäubungsmittel für alle lästigen Zicken, nicht verschreibungspflichtig, honigsüß und zungenlähmend 2cl für 3,21

Eselstreiber (Obstbrand 38%) macht sture Esel gefügig und müde wieder munter, Kraulen verstärkt die Wirkung 2cl für 3,21

Kaffeespezialitäten

Wissenswertes über unseren Kaffee. Wir haben unseren optimalen Kaffeeveredler gefunden. Mit Liebe zum Produkt und Freude bei der Arbeit, wird schonend und sortenrein beste Kaffequalität hergestellt. Erst bei Auftrag wird exklusiv für uns geröstet. Somit bekommen Sie immer frisch hergestellten Spitzen-Kaffee.

Heißer Espresso 2,60

Tasse Kaffee 3,20

Espresso Macchiato 3,40

Haferl Kaffee oder **doppelter Espresso** 4,40

schaumiger **Cappuccino** 3,60

Latte Macchiato, Milchcafe, Schoki 4,20



(Allgäuer Kaffee ist eine eingetragene Marke von uns)

Bio-Teegenuss

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

BIO

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 Allergienkarte, 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



Ich weiß nicht Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes 10,90

Hab keinen Hunger Pizza mit Schinken^{2,3}, Salami^{2,3} 9,90 oder Margherita 9,40

Ist mir egal Knusprige Pommes mit Ketchup oder Mayo 5,90 

Ich will das nicht Spätzle mit Soße 6,40

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 6,60  ohne Sahnehaube auch als vegan möglich 


Echte Rinderbrühe mit hausgemachten Flädle 6,20

Vorspeisen, oder nur so



Bruschetta geröstetes Bauernbaguette mit Tomatenwürfel und Knoblauch 8,90 


Knoblauchbaguette warm, mit unserer Knoblauchbutter bestrichen 4,40 

Pizzabrot mit Tomatensoße 9,90 plus Knoblauch 10,40 

Oliven angemacht, mit Baguette 7,40 

Bauernbaguette einfach so dazu 2,40 

Tipp

Ofenwarmer Oregano-Fladen mit echtem Büffelmozzarella, frischen Kirschtomaten und Rucola auf ofenfrischem Oregano-Brot 17,90 

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 6,20 

Kunterbunt gemischter großer bunter Salat 9,90 

Anglerglück bunter Salat mit Thunfisch, Oliven und frische Paprika für 17,40

Bergsommer bunter Salat, dazu gegrilltes Gemüse und echter Schafskäse 17,90  

Goggelar bunter Salat mit sous-vide gegartem Hähnchenbrustfilet (ca. 200 g) 18,60

Orient bunter Salat mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus 17,90 

Hirtensalat bunter Salat dazu Peperoni, rote Zwiebeln, Oliven, echter Schafskäse 16,40 

Hüttengaudi bunter Salat mit gebackenen Kässpätzletalern und fruchtiger Preiselbeere 17,90 

Wir empfehlen unser **ofenfrisches Bauernbaguette** zu den Salaten für knusprige 2,40 


Vegane Spezialitäten



So-Ja-Gyros (BIO) mit Grillgemüse, Pommes Frites und veganer Dip-Soße 19,90  

Buntes Grillgemüse mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus 17,90 

Orient bunter Salat mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus 17,90 


Erbsenkönig-Burger eine wahre Eiweißbombe aus Erbsenprotein, Salat, Zwiebel und  veganer Burger-Soße für 14,90 mit Pommes Frites 5,20 dazu



Unser hausgemachtes **veganes Cevapcici vom Grill** (aus Erbsenprotein), der Klassiker vom Mittelmeer mit knackigen Pommes Frites und mildem Ajvar für temperamentvolle 20,40 

TIPP

Pasta aus 100% Dinkelmehl



Pasta Napoli schmecken Sie den Duft des Südens. Nudeln mit hausgemachter, fruchtiger Tomatensoße 11,40 

Pasta Arrabiata (scharf) Nudeln in fruchtiger Tomatensoße mit scharfen Peperoni 12,40  

Pasta al Tonno e promodoro Nudeln mit Thunfisch, Oliven, Kapern, frischer Knoblauch in fruchtiger Tomatensoße 15,40

Südtiroler Nudeln mit Räucherspeck^{2,3,8}, Zwiebeln, Pilzen, frischer Knoblauch und fruchtiger Tomatensoße 15,40

Urlaubstraum ist Pasta mit echtem Schafskäse, frischen Kirschtomaten, Oliven, Gemüse und frischem Knoblauch 15,90  

Olivenbauer`s Hochstapler




Burger sind bei uns mit herausragendem Rinderbeef (ca. 180gr.) vom Rind und Burger-Semmel, Salat, Zwiebel, hausgemachter Burger-Soße und Liebe gemacht.

Klassik-Burger für 13,40 mit Pommes Frites 5,20 dazu

Sennerin-Burger mit Käse für 14,90 mit Pommes Frites 5,20 dazu

Bergbauern-Burger mit Spiegelei für 14,90 mit Pommes Frites 5,20 dazu

Rösti-Burger mit Kartoffelrösti für 14,90 mit Pommes Frites 5,20 dazu

Erbsenkönig-Burger eine wahre Eiweißbombe aus Erbsenprotein, Salat, Zwiebel, und veganer Burger-Soße für 14,90 mit Pommes Frites 5,20 dazu 

Allgäu-Burger mit Kässpätzletaler (unsere Eigenkreation) und fruchtiger Preiselbeere 16,90 mit Pommes Frites 5,20 dazu

Zum Auffrisieren der Burger:

Speck 1,50 | scharfe Peperoni 1,50 | Käse 2,20 | Spiegelei 2,20 | Rösti 2,20 | glutenfreier Semmel 3,-

Mediterrane Klassiker



Pfannengyros vom Schwein mit Gurkenschmand, roten Zwiebeln und Pommes Frites 18,90 mit Beilagensalat 5,90 dazu

Hähnchenbrustfilet „Mediterran“ Low Carb (ca. 200 gr. Rohgewicht) mit buntem Ofengemüse und Gurkenschmand 20,90 mit Beilagensalat 5,90 dazu

Premium-Fjordlachs vom Grill mit mediterranem Grillgemüse, Gurkenschmand und Kartoffelrösti 24,90 mit Beilagensalat 5,90 dazu

Unser hausgemachtes **Cevapcici vom Grill** (Schwein und Rind gemischt), der Klassiker vom Mittelmeer mit knackigen Pommes Frites und mildem Ajvar für temperamentvolle 19,40 mit Beilagensalat 5,90 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 Allgäier) sehnt sich in einer Krisensituation (Freibier ist aus), wie sie bei der Trennung von Gewohnheit (Obstler) und Sicherheit (Allgäuer Käse) 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 16,40 mit Beilagensalat 5,90 dazu. **Mit glutenfreier Panade** 3,50 dazu

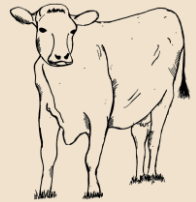
Wiener Schnitzel „Original“ vom Kalb, dazu Pommes Frites 23,90 mit Beilagensalat 5,90 dazu

Cordon Bleu klassisch gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes Frites 20,40 mit Beilagensalat 5,90 dazu

Wahlweise mit fruchtiger Preiselbeere 1,50 dazu

TIPP

Allgäuer Zwiebelrostbraten „Original“ wunderschönes Stück vom Rinderroastbeef (ca. 250 gr.) mit Röstzwiebeln, deftigen Dinkel-Kässpätzle und Bratensaft 28,90 mit Beilagensalat 5,90 dazu



Grillteller 3erlei Fleisch vom Rind, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet und Bratwurst mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Grillgemüse 21,90 mit Beilagensalat 5,90 dazu

Rumpsteak „Klassisch“ (ca. 250 gr.) vom ausgesuchten Premium-Weiderind, saftig und geschmackvoll, mit hausgemachter Kräuterbutter und knusprigen Pommes Frites 26,90 mit Beilagensalat 5,90 dazu

Schweinefilet „Allgäuer Art“ mit deftigen Kässpätzle, Soße und Röstzwiebeln 22,90 mit Beilagensalat 5,90 dazu

Rinderbraten in guter Soße mit Serviettenknödel und Gemüse vom Markt 19,90 mit Beilagensalat 5,90 dazu

Wirtshausgulasch vom Rind mit Serviettenknödel und Wurzelgemüse 20,40 mit Beilagensalat 5,90 dazu



Allgäuer Kässpätzlen Dinkelspätzle mit Emmentaler und Bergkäse, dazu Röstzwiebeln und grünem Salat für knackige 15,40



Allgäier Currywurst^{2,3,8} mit hausgemachter Curry-Soße und viel Pommes Frites 12,90 als Riesen-Currywurst 4,90 dazu


Kaiserschmarrn hier verneigt sich jeder Kaiser - mit Vanilleeis oder Fruchtbeilage als Hauptgericht für süße 17,90



Pizzas aus 100% Dinkelmehl handgemacht ca. 32cm Ø



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 der Pizza in den italienischen Nationalfarben – der Klassiker für 10,90 

Salami^{2,3,4} oder **Prosciutto**^{2,3} Metzger-Vorderschinken^{2,3} für 12,90

Bella Napoli „Sieh Neapel und stirb“ wir können nur spekulieren wie Goethe das gemeint hat. Mit Thunfisch und roten Zwiebeln 14,40


Schwabenfest für alle die viel draufhaben wollen, mit Metzger-Vorderschinken^{2,3}, Salami^{2,3,4}, frischen Champignons, Peperoni, frischer Paprika, roten Zwiebeln 15,90

Allgäu mein mit Bauernspeck^{2,3,8}, Peperoni, roten Zwiebeln, Allgäuer Käse und frischem Knoblauch 14,90

Italien mit frischen Kirschtomaten, echtem Büffelmozzarella und Rucola 17,90 

Vier Jahreszeiten mit Metzger-Vorderschinken^{2,3}, Haussalami^{2,3,4}, frische Champignons und frischer Paprika 14,90

Budapest landestypische Zutaten wie frische Paprika, scharfe Peperoni und Salami^{2,3,4} für 14,40 

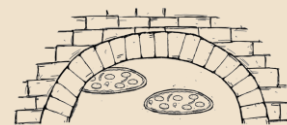
Vegetarisch mit Oliven, frische Paprika, rote Zwiebeln, Kirschtomaten und frischen Champignons 14,90 

Verona mit Metzger-Vorderschinken^{2,3}, Haussalami^{2,3,4} und frischen Champignons 14,40

Zeus mit echtem Schafskäse, scharfer Peperoni und Oliven 14,90  


Pizzabrot mit Tomatensoße ohne Käse 9,90 plus Knoblauch 10,40 

Weißer Pizza



Gyrosfladen mit Gurkenschmand, Pfannengyros vom Schwein und roten Zwiebeln 16,60

Hüttenfladen belegt mit Gurkenschmand, Kartoffelraspel, Allgäuer Käse und Rucola 15,40  

Ofenwarmer Oregano-Fladen mit echtem Büffelmozzarella, frischen Kirschtomaten und Rucola 17,90 

Alle Pizzen 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 11,90
als Hauptgericht für süße 17,90



Oma Lena's Apfelkichla nach Allgäuer Art mit Vanilleeis 9,40



Lauwarmer Apfelstrudel nach Wiener Traditionsrezept mit Vanilleeis 7,90



Lauwarmes Schokoküchlein mit Vanilleeis 8,20



Eierlikörbecher Vanilleeis mit viel Eierlikör¹, Sahne und Waffel 8,90



Eiskaffee Köstlicher Kaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube 8,40 nach Lust und Laune



Vanilleeis 1 Kugel 2,70 oder 2 Kugeln 4,90



Heißer Opa 4cl heißer Bierlikör¹ mit Sahnehaube 4,40



Tartufo (ital. für Trüffel) delikates Zabaione- und Schokoladeneis mit einem Herz aus
bitter-herber Schokoladensoße, bestäubt mit Kakao 6,90



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 4,20



Olivenbauers Gedanken zu seiner Taverne in der historischen Altstadt von Füssen

Füssen im Allgäu erzählt eine mehr als 700-jährige Stadtgeschichte. Die Ursprünge einer Siedlung reichen jedoch bis weit in die Römerzeit hinein, als die Handelsstraße „Via Claudia Augusta“ von Norditalien nach Augsburg führte. Auf dem Füssener Schlossberg war im 3. Jahrhundert eine Abteilung der dritten römischen Legion stationiert. Angelehnt an die Füssener Geschichte haben wir unsere Taverne beim Olivenbauer in Füssen gestaltet. Ein römischer Hinterhof war früher der Markt, in dem Waren umgeschlagen wurden. Fliegende Händler wie auch ansässige Handwerker waren für die Versorgung von Alltäglichem zuständig. Unsere Marktstände umgeben den Innenhof, der früher für viele Zwecke genutzt und gewandelt wurde: bei uns mit langen Tafeln zum Kredenzen von Speis und Trank. Nischen umgeben den Innenhof mit typischen Handwerksberufen und Händlern. Einer Töpferei, Küferei, Kunstschmiede, mit Kräuter- und Gewürzhändlern, Dichter-Denker-Philosophen, Korbwaren, dem Steinmetz und Stellmacher. Dicke Säulen tragen die Veranda und Überhänge wo sich die mächtigen Kaufleute und noblen Damen sich bei Veranstaltungen vergnügten und dem Volke zeigten. Decken und Wände zieren Skizzen von Abbildungen und Muster althergebrachter Dokumentation. Diese dienten als Fertigungsvorlage von Waren und Werkzeugen. Das Gastronomie-Konzept über Planung, Gestaltung, Umsetzung, handwerkliche Ausführung und alles, was Sie sehen, ist in liebevoller Kleinarbeit und schweißtreibender Handarbeit von uns selbst umgesetzt worden.

Täglich geöffnet

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



Unser Tipp

Olivenöl für den Genuss
daheim. Fragen Sie uns!

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

www.beim-olivenbauer.de



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

Keine Gewähr und Haftung für glutenfreie Speisen.