



Gut Essen & Trinken

Taverne Beim Olivenbauer • Marktstraße 46 • 87497 Wertach

Telefon 08365 - 1818 • www.beim-olivenbauer.de

Kein Ruhetag! 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!



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. Das 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 5,90 oder 0,5l für 3,60 oder 0,25l für 2,90

Stilles **GIE-Wasser** 1,0l für 5,90 oder 0,5l für 3,60 oder 0,25l für 2,90

Mineralwasser Blubber Flasche 0,75l für 5,90 oder 0,25l für 3,20

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,- oder 0,2l für 3,-

Holunderschorle mit fruchtiger Minze 0,4l für 4,10



Hausgemachter Eistee mit eiskalten Früchten verfeinert, ein natürlicher Trinkgenuss 0,4l für 4,20

Hausgemachte Limonade 0,4l für 4,40

Vitaminreiche Säfte



löschende **Apfelschorle** 0,4l für 4,20 oder 0,2l für 3,20

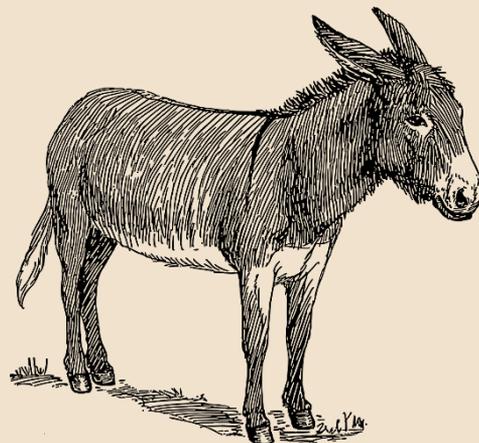
fruchtige **Orangenschorle** 0,4l für 4,20 oder 0,2l für 3,20

erfrischende **Maracujaschorle** 0,4l für 4,20 oder 0,2l für 3,20

rote **Johannisbeerschorle** 0,4l für 4,20 oder 0,2l für 3,20

Premium-Säfte pur 0,4l für 4,60 oder 0,2l für 3,40
als Maracuja, Johannisbeere oder Orange

Besser zu viel
gegessen, als zu
wenig getrunken



Bayerische Bierspezialitäten

unser **Hausbier** in der Bügelflasche 0,5l für 4,50
das **Goldene Helle (Halbe)** vom Fass 0,5l für 4,40
erfrischendes **Radler** 0,5l für 4,40
spritziger **Russen** 0,5l für 4,40
herbes **Premium Pils** 0,33l für 3,80
prickelndes **Hefeweizen** vom Fass 0,5l für 4,40
dunkles Hefe-Weizen 0,5l für 4,40
vollmundiges **dunkles Bier** 0,5l für 4,40
süffiges **Cola-Weizen** 0,5l für 4,40
alkfreier **Weizen** 0,5l für 4,40
alkoholfreies Bier 0,5l für 4,40



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 4,60

Onkel Josef unser Dunkles 0,5l für 4,60

Tante Liesl unser Weizen 0,5l für 4,60

Ger-Tragerl – Paula, Josef, Liesl zum Mitheimnehmen im Holztragerl
6 Flaschen à 0,5l für 18,90

Männerhandtasche 6 Flaschen à 0,5l für 15,90

oder a ganzes **Paula-Fassl** mit integriertem Zapfhahn, 5l für 21,90

Wir haben eine eigene Klein-Brauerei



Mit gutem Bier produzieren wir besten Bierlikör 19 %.

Zum **Verschenken** und **Mitnehmen** unser **Bierlikör** 0,25l für 10,90 oder 0,5l für 15,90

Aus dem Weinkeller alles in Bio-Qualität

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 6,60

Bio Veltliner weiß, vollfruchtig, sowohl in der Nase als auch am Gaumen, mit leicht würzig pfeffrigen Noten, Weinbauer Schnabl 0,25l für 6,60

Bio Merlot herausragender Qualitätswein, elegantes und klares Rot, schmeckt nach dunkler Schokolade und Brombeeren, Weinbauer Schleinzer, 0,25l für 6,90

Bio Müller-Thurgau weiß, halbtrocken, fein fruchtiger Duft, sehr angenehm und frisch im Geschmack, Weinbauer Schnabl 0,25l für 6,60

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

Weinschorle weiß/rot mit Bio-Wein 0,25l für 4,60 und 0,5l für 6,90

Sprit hält fit!

Aperol SPRIZZ wer kennt den italienischen Klassiker nicht? 6,80

Hugo – der frische Aperitif aus Südtirol 6,80

Lillet Wild Berry ist ein Lillet Cuvee-Likör mit Schweppes Wild Berry 6,90



Ramazzotti, Averna, Fernet, Grappa, Jägermeister, Sambuca 2cl für 3,40

Den heimischen **Obstler** und wohltuenden **Enzian** 2cl für 3,20

Bierlikör 19% a Stampferl 2cl für 2,90

Was besonders von Fein-Brennerei Prinz aus Hörbranz:

Eine „alte Marille“ 2cl für 3,90, „alte Haselnuss“ 2cl für 3,90 oder

„alte Williamsbirne“, er beruhigt störrische Esel oder diejenigen, die sich mit ihnen ärgern müssen. 2cl für 3,90

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 2,40

Tasse Kaffee 2,80

Espresso Macchiato 3,00

Haferl Kaffee oder **doppelter Espresso** 3,90

schaumiger Cappuccino 3,20

Latte Macchiato, Milchcafe, Schoki 3,90



(Allgäuer Kaffee ist eine eingetragene Marke)

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 990 Cent

Hab keinen Hunger Pizza mit Schinken^{2,3}, Salami^{2,3} 940 Cent oder Margherita 890 Cent

Ist mir egal Knusprige Pommes mit Ketchup oder Mayo 540 Cent 

Ich will das nicht sind 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 6,20  ohne Sahnehaube auch als vegan möglich 

Echte Rinderbrühe mit hausgemachten Flädle 5,90

Vorspeisen, oder nur so



Bruschetta geröstetes Bauernbaguette mit Tomatenwürfel und Knoblauch 7,90 

Knoblauchbaguette warm mit unserer Knoblauchbutter bestrichen 4,20 

Pizzabrot mit Tomatensoße 8,90 plus Knoblauch 9,40 

Oliven angemacht, mit Baguette 6,90 

Kartoffelrösti mit Gurkenschmand 8,90 

Bauernbaguette einfach so dazu 2,40 

Tipp

Ofenwarmer Oregano-Fladen mit echtem Büffelmozzarella, frischen Kirschtomaten und Rucola auf ofenfrischem Oregano-Brot 16,90 

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 5,90 

Kunterbunt gemischter großer bunter Salat 9,40 

Anglerglück bunter Salat mit Thunfisch, Oliven und frischer Paprika für 16,40

Goggelar bunter Salat mit sous-vide gegartem Hähnchenbrustfilet (ca. 200 g) für 17,60

Bergsommer bunter Salat, dazu gegrilltes Gemüse und echter Schafskäse 16,90  

Orient bunter Salat mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus 16,90 

Hirtensalat bunter Salat dazu Peperoni, rote Zwiebeln, Oliven, echter Schafskäse 15,40 

Hüttengaudi bunter Salat mit gebackenen Kässpätzletalern und fruchtiger Preiselbeere 16,90 

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 18,90  

Buntes Grillgemüse mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus 16,90 

Orient bunter Salat mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus 16,90 

Erbsenkönig-Burger eine wahre Eiweißbombe aus Erbsenprotein, Salat, Zwiebel und

veganer Burger-Soße für 13,90 mit Pommes Frites 4,90 dazu 

Tipp

Unser hausgemachtes **veganes Cevapcici vom Grill** (aus Erbsenprotein), der Klassiker vom Mittelmeer mit knackigen Pommes Frites und mildem Ajvar für temperamentvolle 19,40 

Pasta



Pasta Napoli schmecken Sie den Duft des Südens. Nudeln mit hausgemachter, fruchtiger Tomatensoße 10,90 

Pasta Arrabiata (scharf) Nudeln in fruchtiger Tomatensoße mit scharfen Peperoni 11,90  

Pasta al Tonno e pomodoro Nudeln mit Thunfisch, Oliven, Kapern, frischer Knoblauch in fruchtiger Tomatensoße 14,40

Südtiroler Nudeln mit Räucherspeck^{2,3,8}, Zwiebeln, Pilzen, frischer Knoblauch und fruchtiger Tomatensoße 14,40

Urlaubstraum ist Pasta mit echtem Schafskäse, frischen Kirschtomaten, Oliven, Gemüse und frischem Knoblauch 14,90  

Olivenbauers Hochstapler



Burger sind bei uns mit herausragendem Rinderbeef (ca. 180gr. Rohgewicht) und Burgersemmel, Salat, Zwiebel, hausgemachter Burgersoße und Liebe gemacht.

Klassik-Burger für 12,40 mit Pommes Frites 4,90 dazu

Sennerin-Burger mit Käse für 13,90 mit Pommes Frites 4,90 dazu

Bergbauern-Burger mit Spiegelei für 13,90 mit Pommes Frites 4,90 dazu

Rösti-Burger mit Kartoffelrösti für 13,90 mit Pommes Frites 4,90 dazu

Erbsenkönig-Burger eine wahre Eiweißbombe aus Erbsenprotein, Salat, Zwiebel und vegane Burger-Soße für 13,90 mit Pommes Frites 4,90 dazu 

Allgäu-Burger mit Kässpätzletaler (unsere Eigenkreation) und fruchtiger Preiselbeere 15,90 mit Pommes Frites 4,90 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 17,90 mit Beilagensalat 5,40 dazu

Hähnchenbrustfilet „Mediterran“ Low Carb (ca. 200 g Rohgewicht) mit buntem Ofengemüse und Gurkenschmand 19,90 mit Beilagensalat 5,40 dazu

Premium-Fjordlachs vom Grill, mit mediterranem Grillgemüse, Gurkenschmand und Kartoffelrösti 23,90 mit Beilagensalat 5,40 dazu

Unser hausgemachtes **Cevapcici vom Grill** (Schwein und Rind gemischt), der Klassiker vom Mittelmeer mit knackigen Pommes Frites und mildem Ajvar für temperamentvolle 18,40 mit Beilagensalat 5,90 dazu

Tipp

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:

TIPP

Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ dazu knusprige Pommes Frites 15,40.

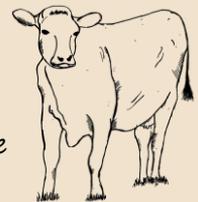
Als **XXL Schnitzel** für 21,90 **Mit glutenfreier Panade** +3,50

Wiener Schnitzel „Original“ vom Kalb mit knusprigen Pommes Frites 22,90

Cordon Bleu klassisch gefüllt mit Schinken und Käse, mit knusprigen Pommes Frites 19,40

Wahlweise mit fruchtiger Preiselbeere +1,50 oder Beilagensalat 5,40 dazu

Allgäuer Zwiebelrostbraten „Original“, ein wunderschönes Stück vom Rinderroastbeef (ca. 250 gr. Rohgewicht) mit Röstzwiebeln, deftigen Dinkel-Kässpätzle und Bratensaft 27,90 mit Beilagensalat 5,40 dazu



Grillteller 3erlei Fleisch vom Rind, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet und Bratwurst mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Grillgemüse 20,90 mit Beilagensalat 5,40 dazu

Rumpsteak „Klassisch“ (ca. 250 gr. Rohgewicht) vom ausgesuchten Premium-Weiderind, saftig und geschmackvoll, mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites 25,90 mit Beilagensalat 5,40 dazu

Schweinefilet „Allgäuer Art“ mit deftigen Kässpätzle, Soße und Röstzwiebeln 21,90 mit Beilagensalat 5,40 dazu

Rinderbraten in guter Soße mit Serviettenknödel und Gemüse vom Markt 18,90 mit Beilagensalat 5,40 dazu

Wirtshausgulasch vom Weiderind mit Serviettenknödel und Wurzelgemüse 19,40 mit Beilagensalat 5,40 dazu



Allgäuer Kässpätzlen Dinkelspätzle mit Emmentaler und Bergkäse, dazu Röstzwiebeln und grünem Salat für knackige 14,40 

Allgäier Currywurst^{2,3,8} mit hausgemachter Curry-Soße und viel Pommes Frites 11,90 als Riesen-Currywurst 4,90 dazu

Kaiserschmarrn hier verneigt sich jeder Kaiser - mit Vanilleeis oder Fruchtbeilage  **TIPP** als Hauptgericht für süße 16,90

Pizzen 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 9,90 

Salami^{2,3,4} oder **Prosciutto** Metzger-Vorderschinken^{2,3} für 11,90

Bella Napoli „Sieh Neapel und stirb“ wir können nur spekulieren wie Goethe das gemeint hat. Mit Thunfisch und roten Zwiebeln 13,40

Schwabenfest für alle die viel draufhaben wollen, mit Metzger-Vorderschinken^{2,3}, Salami^{2,3,4}, frischen Champignons, Peperoni, frischer Paprika, roten Zwiebeln 14,90

Allgäu mein mit Bauernspeck^{2,3,8}, Peperoni, roten Zwiebeln, Allgäuer Käse und frischem Knoblauch 13,90

Italien mit frischen Kirschtomaten, echtem Büffelmozzarella und Rucola 16,90 

Vier Jahreszeiten mit Metzger-Vorderschinken^{2,3}, Haussalami^{2,3,4}, frische Champignons und frischer Paprika 13,90

Budapest landestypische Zutaten wie frische Paprika, scharfe Peperoni und Haussalami^{2,3,4} für 13,40

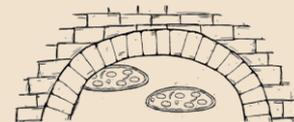
Vegetarisch mit Oliven, frische Paprika, rote Zwiebel, Kirschtomaten und frischen Champignons 13,90 

Verona mit Metzger-Vorderschinken^{2,3}, Haussalami^{2,3,4} und frischen Champignons 13,40

Zeus mit echtem Schafskäse, scharfen Peperoni und Oliven 13,90 

Pizzabrot mit Tomatensoße ohne Käse 8,90 plus Knoblauch 9,40 

Weißer Pizza



Gyrosfladen mit Gurkenschmand, Pfannengyros vom Schwein und roten Zwiebeln 15,60

Hüttenfladen belegt mit Gurkenschmand, Kartoffelraspel, Allgäuer Käse, Rucola 14,40 

Ofenwarmer Oregano-Fladen mit echtem Büffelmozzarella, frischen Kirschtomaten und Rucola 16,90  

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 11,20 
als Hauptgericht für süße 16,90

Oma Lena's Apfelkichla nach Allgäuer Art mit Vanilleeis 8,90 

Lauwarmer Apfelstrudel nach Wiener Traditionsrezept mit Vanilleeis 7,40 

Lauwarmes Schokoküchlein mit Vanilleeis 7,70 

Eierlikörbecher Vanilleeis mit viel Eierlikör¹, Sahne und Waffel 7,90 

Eiskaffee Köstlicher Kaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube 7,90 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 6,40  

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 3,40 

Kommt 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.



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

www.beim-olivenbauer.de

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!

Keine Gewähr und Haftung für glutenfreie Speisen.