



Gut Essen & Trinken

Taverne Beim Olivenbauer • Uferstraße 30 • 87629 Hopfen am See

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

Kein Ruhetag - Täglich geöffnet ab 11 Uhr!

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

Ausgabe 32

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.

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 Eselsdame Olivia, der Prototyp des Mittelmeer-Transportmittels, bei ihm ein neues Zuhause. Der Pizzabäcker des Lokals hingegen suchte sich ein anderes Heim, 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 im Allgäu die Oliven 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.

+ 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, Fleisch, Fisch oder auch Gemüse bei relativ niedrigen Temperaturen von unter 100°C zu garen.



Vegetarische, vegane und proteinreiche Gerichte sind speziell gekennzeichnet!

FRUCHTIGE LIMONADE

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

Stilles **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)**^{1,3,7,9,10} fruchtige **Orangenlimonade**^{1,2},

Zitrosprudel², **Cola-Mix**^{1,2,3,7} 0,4l für 4,20 oder 0,2l für 3,20

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



TIPP

Hausgemachter Eistee ein natürlicher Trinkgenuss 0,4l für 4,40
Hausgemachte Limonade mit frischer Minze und Limette 0,4l für 4,80

VITAMINREICHE SÄFTE



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

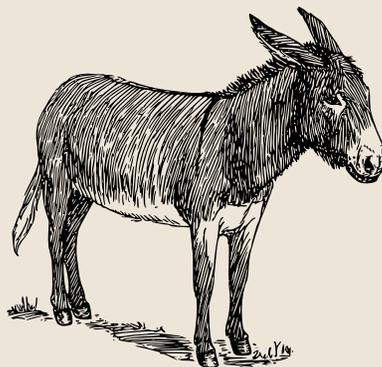
erfrischende **Maracujaschorle** 0,4l für 4,40 oder 0,2l für 3,40

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 oder Johannisbeere

Besser zu viel
gegessen, als zu
wenig getrunken



BAYERISCHE BIER SPEZIALITÄTEN

Das **Goldene Helle** (Halbe)

vom Fass 0,5l für 4,60

Erfrischendes **Radler**² 0,5l für 4,60

Spritziger **Russ**² 0,5l für 4,60

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

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

Süffiges **Cola-Weizen**^{1,7} 0,5l für 4,60

Alkoholfreies Weizen 0,5l für 4,60

Alkoholfreies Bier 0,5l für 4,60

BESONDERER BIERGENUSS

TIPP

Olivenbauer **Hausbier** in der Bügelflasche 0,5l für 4,70

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 bayerisches Bier. Helles, Dunkles oder Weizen werden hier nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebraut. Unfiltriert, nur so sind alle guten Inhaltsstoffe noch im Bier.

TIPP

Tante Paula unser Helles vom Fass 0,5l für 4,90

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

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



6er-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 den klassischen Schoppen (0,25 l).

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



Bio Müller-Thurgau weiß, halbtrocken, mit feinem fruchtigen Duft, sehr angenehm und frisch im Geschmack 0,25l für 6,90

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

Bio Zweigelt rot, von beachtlicher Qualität, mit Frucht und Fülle, gepaart mit etwas Tannin und im Holzfass gereift 0,25l für 6,90

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

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

TIPP

Vom alten Weingut - 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 Spritz^{1,5,11} wer kennt den italienischen Klassiker nicht? 7,20

Hugo⁵ - der frische Aperitif aus Südtirol 7,20

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

Ramazzotti, 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 BSONDERS VON DER FEIN-BRENNEREI PRINZ AUS HÖRBRANZ

Eine „alte Marille“, „alte Haselnuss“ oder „alte Williamsbirne“, sie beruhigen störrische Esel oder diejenigen, die sich mit ihnen ärgern müssen. 2cl für 4,10

OLIVENBAUER SCHNAPS

Zickentöter (Johannisbeerlikör 15%) - 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



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 Spitzenkaffee.

Heißer Espresso 2,60

Tasse Kaffee 3,40

Espresso Macchiato 3,40

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

Schaumiger **Cappuccino** 3,60

Latte Macchiato, **Milchcafe**, **Schoki** 4,20

Affogato 1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso 4,90



(Unsere eingetragene Marke)

BIO-TEEGENUSS



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

Kräutertee mit Ingwer

Alm-Kräutertee

Earl Grey

Pfefferminztee

Kamillentee

Früchtetee

BIO

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, Phenylalaninquelle 10, chininhaltig 11

KINDERKARTE



Ich weiß nicht Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes 11,20

Hab keinen Hunger^{2,3,4} Pizza mit Schinken, Salami oder Margherita 9,90

Ist mir egal Knusprige Pommes mit Ketchup oder Mayo 6,20 

Ich will das nicht Spätzle mit Soße 6,60

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 6,80  ohne Sahnehaube auch als vegan möglich 

Echte Rinderbrühe mit hausgemachten Flädle oder Leberspätzle 6,40

VORSPEISEN, ODER NUR SO



Bruschetta geröstetes Bauernbaguette mit Tomatenwürfel und Knoblauch 9,20 

Knoblauchbaguette warm, mit unserer Knoblauchbutter bestrichen 4,60 

Pizzabrot mit Tomatensoße 9,90 plus Knoblauch 10,40 

Oliven angemacht, mit Baguette 7,60 

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.

Beilagensalat 6,40 

Kunterbunt gemischter großer bunter Salat 9,90 

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

Goggelar bunter Salat mit sous-vide gegartem BIO-Hähnchenbrustfilet (ca. 200 g) 18,90 

Orient³ bunter Salat mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus 17,90 

Bergsommer bunter Salat mit Oliven, frischer Paprika und echtem Schafskäse 16,90 



TIPP

Hüttengaudi bunter Salat mit goldgelb gebackenen Allgäuer Käsknödelscheiben 16,40 

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

oder das **Knoblauchbaguette** warm, mit unserer Knoblauchbutter bestrichen 4,60 

PASTA



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 pomodoro Nudeln mit Thunfisch, Oliven, Kapern, frischer Knoblauch in fruchtiger Tomatensoße 15,40

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

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

OLIVENBAUERS HOCHSTAPLER



Unsere Burger sind mit herausragendem Rinderbeef, Burgersemmel, Salat, Zwiebel, hausgemachter Burgersoße und Liebe gemacht.

Klassik-Burger^{1,9} für 13,40 mit Pommes Frites 5,20 dazu

Sennerin-Burger^{1,9} mit Käse für 14,90 mit Pommes Frites 5,20 dazu

Bergbauern-Burger^{1,9} mit Spiegelei für 14,90 mit Pommes Frites 5,20 dazu

Rösti-Burger^{1,9} mit Kartoffelrösti für 14,90 mit Pommes Frites 5,20 dazu

Erbsenkönig-Burger¹ eine wahre Eiweißbombe aus Erbsenprotein, Salat, Zwiebel und veganer Burger-Soße für 14,90 mit Pommes Frites 5,20 dazu  

Zum Auffrisieren der Burger: Speck^{2,3} 1,80 | scharfe Peperoni 1,50 



Alle Burger sind auch mit glutenfreiem Burgersemmel² erhältlich +3,50 €

MEDITERRANE KLASSIKER



Pfannengyros von der Pute mit Gurkenschmand, roten Zwiebeln und Pommes Frites 20,40 mit Beilagensalat 6,40 dazu

Hähnchenbrustfilet (BIO) „Mediterran“ Low Carb (ca. 200 g Rohgewicht) mit buntem Marktgemüse und Gurkenschmand 22,40 mit Beilagensalat 6,40 dazu 

Premium-Fjordlachs vom Grill mit buntem Marktgemüse, Gurkenschmand und Kartoffelrösti 25,40 mit Beilagensalat 6,40 dazu 

So-Ja-Gyros (BIO) mit Marktgemüse, Pommes Frites und veganer Dip-Soße 20,90  

Buntes Marktgemüse mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus 18,40 

TIPP

Unser hausgemachtes **Cevapcici vom Grill**^{2,3} (Schwein und Rind gemischt), der Klassiker vom Mittelmeer mit knackigen Pommes Frites und mildem Ajvar für temperamentvolle 19,90 mit Beilagensalat 6,40 dazu

HEIMWEH

Für alle mit Heimweh nach Allgäu-schwäbischen Gerichten: Während Fernweh Neues sucht, sehnt sich der Mensch – besonders der Allgäier – in Krisen (z. B. wenn das Freibier aus ist) nach Vertrautem wie Stammtisch, Obstler und Allgäuer Käse. Dieser Verlust schmerzt – hier das Rezept zur Heilung:

Schweineschnitzel „Wiener Art“ dazu knusprige Pommes Frites 16,90 mit Beilagensalat +6,40
Wiener Schnitzel „Original“ vom Kalb, dazu Pommes Frites 24,90 mit Beilagensalat 6,40 dazu
Cordon Bleu^{1,2,3} klassisch gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes Frites 20,90 mit Beilagensalat 6,40 dazu



Glutenfreies Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ in glutenfreier Panade
dazu knusprige Pommes Frites 20,40 mit Beilagensalat 6,40 dazu

Allgäuer Zwiebelrostbraten „Original“ wunderschönes Stück vom Rinderroastbeef (ca. 250 g Rohgewicht) mit Röstzwiebeln, Dinkel-Kässpätzle und Bratensoße 28,90 mit Beilagensalat +6,40

Rumpsteak „Klassisch“ (ca. 250 g Rohgewicht) vom ausgesuchten Premium-Weiderind, saftig und geschmackvoll, mit hausgemachter Kräuterbutter und knusprigen Pommes Frites 26,90 mit Beilagensalat 6,40 dazu

Schweinefilet „Bergbauern Art“ mit deftigen Dinkel-Kässpätzle, Bratensoße und Röstzwiebeln 22,90 mit Beilagensalat 6,40 dazu

Kalbfleischkichla mit Kartoffelpüree, Blaukraut und guater Bratensoße 16,90 mit Beilagensalat 6,40 dazu



TIPP

Grillteller 3erlei Fleisch vom Rind, Schweinefilet, BIO-Hähnchenbrustfilet und Bratwurst mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Marktgemüse 21,90 mit Beilagensalat 6,40 dazu

Rinderroulade^{2,3} klassisch gefüllt mit Senf, Speck, Essiggurken und Zwiebeln mit Kartoffelstampf, Blaukraut und Bratensoße 23,90 mit Beilagensalat 6,40 dazu

Allgäuer Kässpätzlen Dinkelspätzle mit Emmentaler und Bergkäse, dazu Röstzwiebel und grüner Salat für knackige 15,90 

Allgäier Currywurst^{1,2,3,7} mit hausgemachter Curry-Soße und viel Pommes Frites 12,90 als Riesen-Currywurst 4,90 dazu

Budapester Paprikafleisch sind pikante Stücke vom Rind, Schwein und BIO-Hähnchen in sahnigem Paprikagemüse und cremigem Kartoffelstampf 19,90 mit Beilagensalat +6,40

PIZZEN aus 100 % Dinkelmehl handgemacht ca. 32 cm Ø

Unsere Pizzaträume werden alle von Hand gemacht und im Steinbackofen direkt auf Stein gebacken. Mit hausgemachter, fruchtiger Tomatensoße und echtem Mozzarella belegt!



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

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

Allgäu mein^{2,3} Bauernspeck, Peperoni, roten Zwiebeln, Allgäuer Käse, frischer Knoblauch 14,90

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

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

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

Vegetarisch³ mit Oliven, frischer Paprika, roten Zwiebeln, Kirschtomaten und frischen Champignons 14,90 

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

Zeus³ mit echtem Schafskäse, scharfer Peperoni und Oliven 14,90  

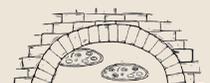
Gyrosfladen mit Gurkenschmand, Pfannengyros von der Pute und roten Zwiebeln 16,90

TIPP

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

frische Tomaten + 1,50	Oliven + 2,00	Thunfisch + 3,00	Speck ^{2,3} + 1,80
frische Paprika + 1,50	Schafskäse + 3,00	Pilze + 1,50	Knoblauch + 1,00
milde Peperoni + 1,50	Schinken ^{2,3} + 1,80	Rucola + 1,20	Ei + 1,50
scharfe Peperoni + 1,50	Salami ^{2,3,4} + 1,80	Zwiebel + 1,00	extra Käse ¹ + 1,80

Alle Pizzen auch mit glutenfreiem Teig möglich. Dieser wird gesondert hergestellt und im Ofen auf einem extra Blech gebacken. 4,80 dazu.



NASCHKATZEN AUFGEPASST

Egal ob cremig, fruchtig oder schokoladig - bei uns findet jeder ein Dessert, das sogar den stärksten Willen zum Schmelzen bringt!

Oma Lenas **Apfelkichla** nach Allgäuer Art mit Vanilleeis 9,40 

Lauwarmer **Apfelstrudel** nach Wiener Traditionsrezept, mit Vanilleeis 7,90 

Lauwarmes **Schokoküchlein** mit köstlichem Vanilleeis 8,40 

TIPP

Kaiserschmarrn³ hier verneigt sich jeder Kaiser
mit Vanilleeis oder Fruchtbeilage 11,90 
als Hauptgericht für süße 17,90 - perfekt zum Teilen

Eiskaffee Köstlicher Kaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube 8,40 

Vanilleeis 1 Kugel 2,80 oder 2 Kugeln 4,90 

Heißer Opa 4cl heißer Bierlikör¹ mit Sahnehaube 4,40 



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

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



Sternenhimmel¹ - ein himmlisches Dessert! Der leuchtende Mond aus 1 Kugel Vanilleeis ruht auf einer fluffigen Sahnewolke, umgeben von bunten Schokolinsen, die wie funkelnde Sterne am Nachthimmel strahlen 3,99 

TÄGLICH GEÖFFNET



Die Speisekarte dürfen Sie gerne mitnehmen!

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

Der Olivenbauer und sein tüchtiges Team
bedanken sich für Ihren Besuch. Bis zum nächsten Mahl!

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 durchkreuzte 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 „Goldes 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 orientalisches-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!



www.beim-olivenbauer.de



WLAN: Olivenbauer Gastzugang PW: Olivenbauer

Keine Gewähr und Haftung für glutenfreie Speisen