



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 sich das ändern. Bitte anrufen, um sicherzugehen.

Ausgabe 25

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.

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen spricht uns einfach an!
Die Speisekarte dürfen Sie gerne mitnehmen.

Vegetarische, vegane und proteinreiche 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 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.

FRUCHTIGE LIMONADE

Spritziges **Tafelwasser** GIE-Wasser energetisiert 1,0l für 6,20 oder 0,5l für 3,80 oder 0,25l für 3,-

Stilles **Wasser** GIE-Wasser 1,0l für 6,20 oder 0,5l für 3,80 oder 0,25l für 3,-

Mineralwasser Blubber Flasche 0,75l für 6,20 oder 0,25l für 3,20

Kalte Cola^{1,7} von Libella oder **Coca Cola (light)**^{1,3,7,9,10}, fruchtige **Orangenlimonade**^{1,2},

Zitrussprudel², **Cola-Mix**^{1,2,3,7} 0,4l für 4,- oder 0,2l für 3,-

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



TIPP

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

Hausgemachte Limonade mit frischer
Minze und Limette 0,4l für 4,40

VITAMINREICHE SÄFTE



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

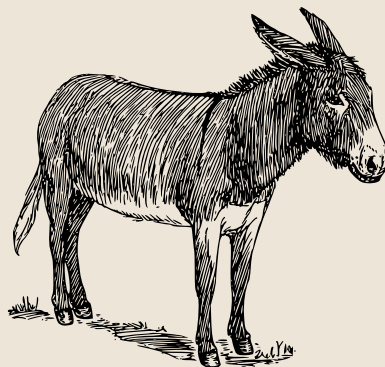
erfrischende **Maracujaschorle** 0,4l für 4,20 oder 0,2l für 3,20

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 oder Johannisbeere

Besser zu viel
gegessen, als zu
wenig getrunken



BAYERISCHE BERSPEZIALITÄTEN

Das **Goldene Helle** (Halbe) vom Fass 0,5l für 4,50
Erfrischendes **Radler**² 0,5l für 4,50
Spritziger **Russ**² 0,5l für 4,50
Prickelndes **Hefeweizen** vom Fass 0,5l für 4,50
Vollmundiges **dunkles Bier** 0,5l für 4,50
Süffiges **Cola-Weizen**^{1,7} 0,5l für 4,50
Alkoholfreies Weizen 0,5l für 4,50
Alkoholfreies Bier 0,5l für 4,50

UNSERE BIERCOCKTAILS

Geißenmoß^{1,7} ein halber Liter Cola, meisterlich geblendet mit einem halben Liter Dunkelbeer und Kirschlikör zur Vollendung gebracht, im bayerischen 1-Liter-Cocktailglas 12,40
Laternemoß⁵ ein Sektglas mit Kirschlikör wird kunstvoll in einer Maß untergebracht und mit spritziger Weißweinschorle aufgegossen, 1 Liter 16,40

BESONDERER BIERGENUSS

TIPP

Olivenbauer **Hausbier** in der Bügelflasche 0,5l für 4,60

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 0,5l für 4,80
Onkel Josef unser Dunkles 0,5l für 4,80
Tante Liesl unser Weizen 0,5l für 4,80



6er-Tragerl – Paula, Josef, Liesl zum Mitheimnehmen im Holztragerl 6 Flaschen à 0,5l für 19,40
Männerhandtasche 6 Flaschen à 0,5l für 16,40
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

BIO-WEIN AUS ÖSTERREICH



Vom Weinbauer Schnabl im Weinviertel und Weinbauer Schleinzner 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 6,80

Bio Müller-Thurgau weiß, halbtrocken, mit feinem fruchtigen Duft, sehr angenehm und frisch im Geschmack 0,25l für 6,80

Bio Rosé ausgezeichneter halbtrockener Rosé-Wein, besonders fruchtbetont mit Aromen von roten Beeren und frischen grünen Äpfeln 0,25l für 6,80

Bio Zweigelt rot, von beachtlicher Qualität, mit Frucht und Fülle, gepaart mit etwas Tannin und im Holzfass gereift 0,25l für 6,80

Bio Merlot rot, herausragender Qualitätswein, elegantes und klares Rot, schmeckt nach dunkler Schokolade und Brombeeren 0,25l für 7,20

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

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 7,20

SPRIT HÄLT FIT!

Aperol Spritz^{1,5,11} wer kennt den italienischen Klassiker nicht? 6,90

Hugo⁵ – der frische Aperitif aus Südtirol 6,90

Lillet Wild Berry ist ein Lillet Cuvee-Likör mit Schweppes Wild Berry 6,99

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

Den heimischen **Obstler** oder **Enzian** 2cl für 3,20

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 3,90

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 Kaffeequalität hergestellt. Erst bei Auftrag wird exklusiv für uns geröstet. Somit bekommen Sie immer frisch hergestellten Spitzenkaffee.

Heißer Espresso 2,50

Tasse Kaffee 3,20

Espresso Macchiato 3,20

Haferl Kaffee oder **doppelter Espresso** 4,10

Schaumiger **Cappuccino** 3,50

Latte Macchiato, **Milchcafe**, **Schoki** 4,10

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 10,40

Hab keinen Hunger^{2,3,4} Pizza mit Schinken, Salami oder Margherita 9,60

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

Ich will das nicht Spätzle mit Soße 6,20

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 6,40  ohne Sahnehaube auch als vegan möglich 

Echte Rinderbrühe mit hausgemachten Flädle oder Leberspätzle 6,20

VORSPEISEN, ODER NUR SO



Bruschetta geröstetes Bauernbaguette mit Tomatenwürfel und Knoblauch 8,40 

Knoblauchbaguette warm, mit unserer Knoblauchbutter bestrichen 4,40 

Pizzabrot mit Tomatensoße 8,90 plus Knoblauch 9,40 

Oliven angemacht, mit Baguette 7,20 

Bauernbaguette einfach so dazu 2,40 

TIPP

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

SALATE

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

Beilagensalat 6,20 

Kunterbunt gemischter großer bunter Salat 9,90 

Anglerglück bunter Salat mit Thunfisch, Oliven und frischer Paprika für 16,90 

Goggelar bunter Salat mit sous-vide gegartem BIO-Hähnchenbrustfilet (ca. 200 g) 17,90 

Orient³ bunter Salat mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus 16,90 

Bergsommer bunter Salat mit Oliven, frischer Paprika und echtem Schafskäse 16,40 



TIPP

Hüttengaudi bunter Salat mit goldgelb gebackenen Allgäuer Käsknödelscheiben 15,90 

Wir empfehlen unser ofenfrisches **Bauernbaguette** zu den Salaten für knusprige 2,40 
oder das **Knoblauchbaguette** warm, mit unserer Knoblauchbutter bestrichen 4,40 

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

TIPP

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

OLIVENBAUERS HOCHSTAPLER



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

Klassik-Burger^{1,9} für 12,40 mit Pommes Frites 4,90 dazu

Sennerin-Burger^{1,9} mit Käse für 13,90 mit Pommes Frites 4,90 dazu

Bergbauern-Burger^{1,9} mit Spiegelei für 13,90 mit Pommes Frites 4,90 dazu

Rösti-Burger^{1,9} mit Kartoffelrösti für 13,90 mit Pommes Frites 4,90 dazu

Erbsenkönig-Burger¹ eine wahre Eiweißbombe aus Erbsenprotein, Salat, Zwiebel
und veganer Burger-Soße für 13,90 mit Pommes Frites 4,90 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 6,20 dazu

Hähnchenbrustfilet (BIO) „Mediterran“ Low Carb (ca. 200 g Rohgewicht) mit buntem
Marktgemüse und Gurkenschmand 21,40 mit Beilagensalat 6,20 dazu 

Premium-Fjordlachs vom Grill mit buntem Marktgemüse, Gurkenschmand
und Kartoffelrösti 24,40 mit Beilagensalat 6,20 dazu 

So-Ja-Gyros (BIO) mit Marktgemüse, Pommes Frites und veganer Dip-Soße 19,40  

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

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 18,90 mit Beilagensalat 6,20 dazu

HEIMWEH

Für alle mit Heimweh nach Allgäu-schwäbischen Gerichten: Während Fernweh Neues sucht, sehnt sich der Mensch – besonders der Allgaier – 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 nach „Wiener Art“ dazu knusprige Pommes Frites 15,90

Als **XXL Schnitzel** für 21,90, Beilagensalat +6,20

Wiener Schnitzel „Original“ vom Kalb, dazu Pommes Frites 23,90, Beilagensalat +6,20

Cordon Bleu^{1,2,3} klassisch gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes Frites 19,90, Beilagensalat +6,20



Glutenfreies Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ in glutenfreier Panade
dazu knusprige Pommes Frites 19,40 mit Beilagensalat 6,20 dazu

Allgäuer Zwiebelrostbraten „Original“ wunderschönes Stück vom Rinderroastbeef (ca. 250 g Rohgewicht) mit Röstzwiebeln, Dinkelkässpätzle und Bratensoße 28,40 mit Beilagensalat +6,20

Rumpsteak „Klassisch“ (ca. 250 g Rohgewicht) vom ausgesuchten Premium-Weiderind, saftig und geschmackvoll, mit hausgemachter Kräuterbutter und knusprigen Pommes Frites 26,40 mit Beilagensalat 6,20 dazu

Schweinefilet „Bergbauern Art“ mit deftigen Dinkel-Kässpätzle, Soße und Röstzwiebeln 21,90 mit Beilagensalat 6,20 dazu

Kalbfleischkischla mit Kartoffelpüree, Blaukraut und guater Bratensoße 16,40 mit Beilagensalat 6,20 dazu



TIPP

Grillteller 3erlei Fleisch vom Rind, Schweinefilet, BIO-Hähnchenbrustfilet und Bratwurst mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Marktgemüse 20,90 mit Beilagensalat 6,20 dazu

Rinderroulade^{2,3} klassisch gefüllt mit Senf, Speck, Essiggurken und Zwiebeln mit Kartoffelstampf, Blaukraut und Bratensoße 22,90 mit Beilagensalat +6,20

Allgäuer Kässpatzen Dinkelspätzle mit Emmentaler und Bergkäse, dazu Röstzwiebel und grüner Salat für knackige 14,90

Allgaier Currywurst^{1,2,3,7} mit hausgemachter Curry-Soße und viel Pommes Frites 11,90 als Riesen-Currywurst 4,90 dazu

Budapester Paprikafleisch sind pikante Stücke vom Rind, Schwein und BIO-Hähnchen in sahnigem Paprikagemüse und Kartoffelpüree 19,90 mit Beilagensalat +6,20

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!

Pizza täglich ab 17 Uhr! Samstags, Sonntags und Feiertags ab 12:00 Uhr



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

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

Allgäu mein^{2,3} Bauernspeck, Peperoni, rote Zwiebel, Allgäuer Käse, frischer Knoblauch 13,90

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

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

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

Vegetarisch³ mit Oliven, frischer Paprika, roten Zwiebeln, Kirschtomaten und frischen Champignons 13,90 

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

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

Gyrosfladen mit Gurkenschmand, Pfannengyros von der Pute und roten Zwiebeln 15,90

TIPP

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

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 8,90 

Lauwarmer **Apfelstrudel** nach Wiener Traditionsrezept, mit Vanilleeis 7,40 

Lauwarmes **Schokoküchlein** mit köstlichem Vanilleeis 7,90 

TIPP

Kaiserschmarrn hier verneigt sich jeder Kaiser
mit Vanilleeis oder Fruchtbeilage 11,40 
als Hauptgericht für süße 16,90 - perfekt zum Teilen

Eiskaffee Köstlicher Kaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube 7,90 

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

Heißer Opa 4cl heißer Bierlikör 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 6,60 

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

Durchgehend gute warme Küche von 11:30 - ca. 21:30 Uhr
In der Nebensaison kann sich das ändern. Bitte anrufen, um sicherzugehen.

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

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.

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.



www.beim-olivenbauer.de



WLAN: Olivenbauer Gastzugang PW: Olivenbauer

Keine Gewähr und Haftung für glutenfreie Speisen