



Wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem Restaurant.

**Hier erwarten Sie wahre Gaumenfreuden
aus der mediterranen Küche.**

Unser Chefkoch und sein Team zaubern immer wieder kulinarische Höhepunkte.
Bei der Zubereitung achten wir stets auf die Frische und Qualität der Zutaten.

Bei schönem Wetter ist unser Garten ein verlockender Platz
für ein Treffen in geselliger Runde.

Am Abend, wenn die Lichter leuchten, wird es hier besonderes gemütlich -
da kann man die Zeit schon mal vergessen

Allergene und Intoleranzen

A Gluten	D Fisch	G Milch	M Senf	P Lupinen	Asp Aspartam
B Krebstiere	E Erdnüsse	H Schalenfrüchte	N Sesam	R Weichtiere	Mwa mehrwertige Alkohole
C Eier	F Soja	L Sellerie	O Sulfite		

Gemüse aus der Region & Bio-Produkte

Wir kochen jetzt noch regionaler – mit saisonalem Gemüse aus der Umgebung sowie Bio-Produkten und Bio-Fleisch aus der heimischen Landwirtschaft. Saisonbedingt können wir jedoch nicht alle verwendeten Gemüsesorten aus der Region beziehen und sind daher auch auf internationale Bezugsquellen angewiesen.

Bio-Eier vom Martinshof

Rein pflanzliches Futter aus kontrolliert biologischem Anbau, große Wiesen zum Scharren und Picken, reichlich Platz im Stall und viel Betreuung sorgen dafür, dass sich die Hühner auf den Martinshof Bio-Bauernhöfen besonders wohlfühlen - das schmeckt man! Martinshof Bio-Eier sind frisch, regional & klimaneutral.



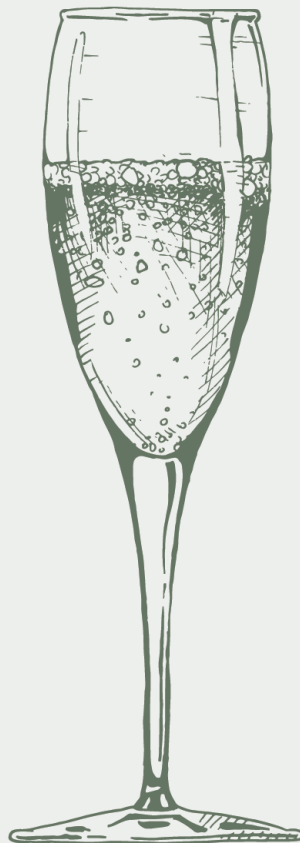
Bio-Fleisch und Bio-Wurstwaren der Metzgerei Walser

Die Metzgerei Walser ist seit 2010 Bio zertifiziert. Wir arbeiten mit den Bio-Bauern Hand in Hand. Bei uns im Haus werden Bio-Rinder, Bio-Kälber und Bio-Schweine geschlachtet. Durch diese enge Zusammenarbeit und Partnerschaft mit unseren Lieferanten können wir kurze Transportwege, ausgezeichnete Qualität und natürlich den biologischen Ursprung garantieren.



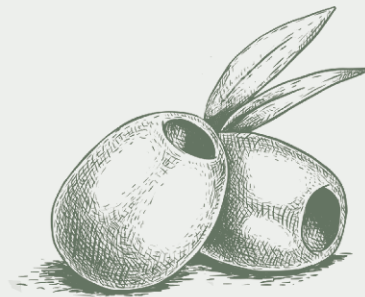
Aperitif

Martini Bianco	6,00
Martini Rosso	6,00
Hugo	7,00
Campari Soda	7,00
Campari Orange	7,00
Glas Prosecco	5,00
Aperol Spritz	8,00
Lillet	8,00
Limoncello Spritz	8,00
New York Sour	9,50



Vorspeisen

A	Knoblauchbrot	8,00
	Portion Oliven	8,00
A	Bruschetta Classica	8,00
AD	Bruschetta Räucherlachs mit Zwiebeln und Kapern fein garniert	14,00
AD	Bruschetta Variation	22,00
C	Rindercarpaccio mit Rucola, Oliven und Parmesan	19,00
	Olive's Potpourri Teller Antipastiteller für 2 Personen / auch vegetarisch	26,00



Suppen

L	Tomatensuppe	7,50
GL	Knoblauchsuppe	7,50
L	Minestrone Gemüsesuppe	7,50

Salate

Alle Salate werden mit Brot serviert

CM	Grüner Salat / Gemischter Salat	7,50
	Tomatensalat mit Zwiebeln und Olivenöl	7,50
G	Tomaten Mozzarella mit frischem Basilikum	12,00

Große Salatteller

BM	Salat Scampi Gemischter Salat mit gegrillten White Tiger Garnelen und Avocado	18,00
CGM	Gebackener Ziegenkäse auf gemischtem Salat mit Walnüssen, Trauben und eingelegten Birnen	16,00
CM	Chicken-Oriental Salat Gemischter Salat, Putenstreifen, Mango, Weintrauben und Parmesanblätter	19,00

Pasta

AL	Spaghetti Guacamole mit Avocado, Cherrytomaten, Zwiebeln, Chili und Knoblauch	16,00
ABL	Spaghetti Scampi White Tiger Garnelen, Cherrytomaten, Knoblauch und Petersilie (pikant)	19,00
ADL	Spaghetti Siciliana mit getrockneten Tomaten, Sardellen, Oliven, Kapern, Knoblauch (pikant)	16,00
AL	Spaghetti Thunfisch-Zitrone mit Thunfisch, Zitrone und Oliven	16,00
AGL	Spaghetti Burrata mit Tomatensauce, Basilikum, Cherrytomaten und Rucola	18,00
AGL	Tagliatelle Deliciosa Bolognese, Sahne (scharf)	18,00
AGL	Tagliatelle Mediterran mit Trüffelöl mit Gemüse, Tomatensauce, Rucola und Parmesanchips	18,00
ADGL	Tagliatelle Lachs-Spinat mit geräuchertem Lachs, Spinat und Tomatensahnesauce	18,00
AGL	Ravioli Steinpilz in Salbeibutter, mit Ofentomaten und Parmesanchips	18,00
	Zucchini-Piccata	22,00

Aus dem Ofen

ACGL	Penne Bolognese mit Sahne, Erbsen und Mozzarella überbacken	16,00
ACGL	Cannelloni gefüllt mit Spinat, Ricotta, Tomatensahnesauce und mit Mozzarella überbacken	14,00
AGL	Tortellini mit Brokkoli-Gorgonzola*-Sahnesauce und mit Mozzarella überbacken	16,00

Fleisch

AGL	Piccata Milanese Kalbsschnitzel in Parmesan-Eihülle auf Tomatenspaghetti	29,00
	Putenschnitzel würzig pikantes Putenschnitzel auf Gemüsebett	26,00

Fisch

AD	Tages-Fisch mit Gemüse	28,00
----	----------------------------------	-------

* Anstelle von Gorgonzola verwenden wir den etwas milderen Dolcelatte Blauschimmelkäse

Steinofen Pizza

Klassik

Lust auf
Dinkel-Vollkorn
Pizza ?

Alle Pizzas werden mit Tomatensauce und Mozzarella zubereitet.

AG	Pizza Margherita	10,00
ADG	Pizza Napoli Sardellen, Kapern, Oliven, Knoblauch	13,00
AG	Pizza Funghi Champignons	12,00
AG	Pizza Prosciutto Schinken	13,00
AG	Pizza Salami Salami	13,00
AG	Pizza Roma Schinken, Champignons	13,00
ADG	Pizza Tonno Thunfisch, Zwiebeln	14,00
AG	Pizza Hawaii Schinken, Ananas	13,00
AG	Pizza Diavolo Salami, Oliven, Pfefferoni, Knoblauch (scharf)	14,00
ACG	Pizza Carbonara Speck, Ei	14,00
AG	Pizza Quattro Stagioni Schinken, Champignons, Paprika, Artischocken	14,00
AG	Pizza Quattro Formaggi Vier verschiedene Käse	14,00
AG	Pizza Siciliana Schinken, Salami, Zwiebel, Knoblauch, Pfefferoni (scharf)	14,00
AG	Pizza Olive-Deluxe Salami, Brokkoli, Gorgonzola* (würzig-pikant)	15,00
	Dinkel-Vollkorn Pizza, Aufschlag	+ 1,00

* Anstelle von Gorgonzola verwenden wir den etwas milderen Dolcelatte Blauschimmelkäse

Steinofen Pizza

Vegi

Lust auf
Dinkel-Vollkorn
Pizza ?

Alle Pizzas werden mit Tomatensauce und Mozzarella zubereitet.

AG	Pizza Olive	13,00
	Tomatenscheiben, Paprika, Schafkäse, frischer Basilikum und Oliven	
AG	Pizza Vegetariana	13,00
	Verschiedenes Gemüse	
AG	Pizza Athen	13,00
	Spinat, Schafkäse, Oliven	
AG	Pizza Spinat Gorgonzola	14,00
	Spinat, Gorgonzola*	
AG	Pizza Avocado	14,00
	Avocado, Rucola, Parmesan	

Steinofen Pizza

Gourmet

ADG	Lachs Spinat	15,00
	Geräucherter Lachs, Spinat	
AG	Parma Rucola	15,00
	Serrano-Schinken, Parmesan, Rucola, Olivenöl Extra Vergine	
ABG	Scampi Knoblauch	17,00
	White Tiger Garnelen, Knoblauch, Petersilie	
AG	Trüffelöl Rucola	15,00
	Serrano-Schinken, Rucola, Trüffelöl	
AG	Pizza Burrata	17,00
	Serrano-Schinken, Burrata, Rucola, Kirschtomaten	
AGE	Pizza Pyrus	16,00
	Eingelegte Rotwein-Birnen, Gorgonzola*, Rucola, Walnüsse	
	Dinkel-Vollkorn Pizza, Aufschlag	+ 1,00

* Anstelle von Gorgonzola verwenden wir den etwas milderen Dolcelatte Blauschimmelkäse

Getränke

Limo / Mineral

Soda Zitron	0.3/0.5 l	3,00/3,50
Coca-Cola / Fanta / Sprite	0.3 l	3,80
Coca-Cola Zero / Light	0.3 l	3,80
Spezi	0.3 l	3,80
Almdudler	0.3 l	3,80
Nestea Pfirsich / Zitrone	0.3 l	3,80
Römerquelle prickelnd / still	0.3/0.75 l	3,50/6,90
Bitter Lemon	0.2 l	3,80
Bitter Lemon gespritzt	0.5 l	3,80

Säfte

Apfel / Orange / Mango	0.3/0.5 l	3,90/4,90
Apfel / Orange / Mango gespritzt	0.3/0.5 l	3,50/4,10
Johannisbeersaft	0.3/0.5 l	3,90/4,90
Johannisbeersaft gespritzt	0.3/0.5 l	3,50/4,10

Bier

Bier	0.3/0.5 l	3,90/4,90
Radler sauer / süß	0.3/0.5 l	3,90/4,90
Hefeweizen	0.5 l	4,90
Bier alkoholfrei	0.5 l	4,90

Spirituosen & Liköre

Amaretto	2 cl	3,50
Grappa	2 cl	5,50 - 8,00
Ramazzotti / Averna / Fernet Branca	4 cl	4,50
Williams	2 cl	3,50

Kaffee / Tee

Espresso		2,50
Kaffee		3,50
Cappuccino Milch / Sahne		4,00
Latte Macchiato		4,50
Diverse Teesorten (Dallmayr)		4,00