



Schön, dass Sie da sind.

Die Olive steht für Wärme, Einfachheit und Genuss.
Wir kochen mit Liebe, frischen Zutaten und einem mediterranen
Herzen – für Momente, die einfach guttun.

Möglichst regionale Produkte, saisonales Gemüse, Bio-Produkte
und Bio-Fleisch aus der heimischen Landwirtschaft.

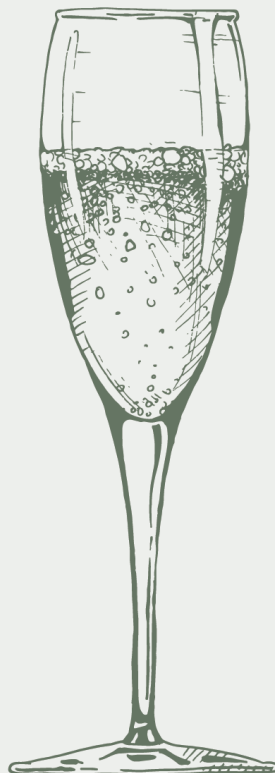
**Fühlen Sie sich wie bei Freunden
und genießen Sie unsere Küche mit allen Sinnen.**

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		

Aperitif

Martini Bianco	6,00
Martini Rosso	6,00
Espresso Martini	10,00
Hugo	8,00
Campari Soda	7,00
Campari Orange	8,00
Glas Prosecco	5,00
Aperol Spritz	8,00
Lillet	8,00
Limoncello Spritz	8,00
Amaretto Sour	9,50
New York Sour	10,50



Vorspeisen

A	Knuspriges Knoblauchbrot aus dem Ofen		8,00
	Portion Oliven marinierte Olivenauswahl		8,00
A	Bruschetta Classica Tomaten Basilikum Olivenöl		8,00
AD	Bruschetta mit Lachs Räucherlachs Kapern Frühlingszwiebeln		14,00
AD	Bruschetta Variation Olivenpaste Tomaten Räucherlachs Parmaschinken		22,00
C	Rinder-Carpaccio Rucola Parmesan Olivenöl		19,00
B	Garnelen in Knoblauchöl 6 STK saftige Garnelen Knoblauchöl Kräuter leichte Schärfe		19,00
	Olive's Potpourri Teller Antipastiteller für 2 Personen auch vegetarisch		26,00

Tagessuppe

	Frisch zubereitet mit saisonalen Zutaten täglich wechselnd		7,50
--	--	--	------

Salate

Sämtliche Salate werden mit Brot serviert.

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

Große Salatteller

BM	Salat Scampi frische Blattsalate gegrillte Garnelen Knoblauch Zitronenöl	19,00
CGM	Gebackener Ziegenkäse auf gemischtem Salat Walnüsse Trauben geingelegte Birnen harmonische Kombination aus süß und herzhaft	18,00
CM	Chicken Oriental bunte Salatmischung zarte Putenstreifen Mango Weintrauben Parmesanblätter	19,00

Pasta

ABL	Spaghetti Scampi Garnelen Cherrytomaten Knoblauch Petersilie pikant	19,00
ADL	Spaghetti Siciliana getrocknete Tomaten Sardellen Oliven Kapern Knoblauch pikant	17,00
AGL	Tagliatelle Deliciosa Bolognese Sahne (scharf)	18,00
ADGL	Tagliatelle Lachs-Spinat Räucherlachs Spinat Tomatensahnesauce	19,00
AGL	Ravioli Steinpilz Salbeibutter Ofentomaten Parmesanchips	19,00
AGL	Trüffel-Ricotta-Ravioli Ricotta schwarzer Trüffel cremige Parmesan-Sahnesauce	19,00
AGL	Penne Pollo Piccante saftige Pute würzige Sahnesauce	22,00

Fisch & Fleisch

AD	Zanderfilet frisches Gemüse	28,00
AGL	Piccata Milanese Kalbsschnitzel in Parmesan-Eihülle Tomatenspaghetti	29,00

Steinofen Pizza

Lust auf
Dinkel-Vollkorn
Pizza ?

Alle Pizzas werden mit Tomatensauce und Mozzarella zubereitet.

Klassik

AG	Pizza Margherita	11,00
ADG	Pizza Napoli Sardellen Kapern getrocknete Tomaten Oliven Knoblauch	15,00
AG	Pizza Funghi Champignons	13,00
AG	Pizza Prosciutto Schinken	14,00
AG	Pizza Salami Salami	14,00
AG	Pizza Roma Schinken Champignons	14,00
ADG	Pizza Tonno Thunfisch Zwiebeln	15,00
AG	Pizza Hawaii Schinken Ananas	14,00
AG	Pizza Diavolo Salami Oliven Pfefferon Knoblauch scharf	15,00
ACG	Pizza Carbonara Speck Ei	15,00
AG	Pizza Quattro Stagioni Schinken Champignons Paprika Artischocken	15,00
AG	Pizza Quattro Formaggi vier verschiedene Käse	15,00
AG	Pizza Siciliana Schinken Salami Zwiebel Knoblauch Pfefferoni scharf	15,00
AG	Pizza Olive-Deluxe Salami Brokkoli Gorgonzola* würzig-pikant	16,00
	Dinkel-Vollkorn Pizza, Aufschlag	+ 1,00

* Anstelle von Gorgonzola verwenden wir den etwas milderen Dolcelatte Blauschimmelkäse

Vegi

AG	Pizza Olive Tomatenscheiben Paprika Schafkäse frischer Basilikum Oliven	14,00
AG	Pizza Vegetariana verschiedenes Gemüse	14,00
AG	Pizza Athen Spinat Schafkäse Oliven	15,00
AG	Pizza Spinat Gorgonzola Spinat Gorgonzola*	15,00
AG	Pizza Avocado Avocado Rucola Parmesan Cherrytomaten	16,00



Gourmet

ADG	Lachs Spinat Räucherlachs Spinat	17,00
AG	Parma Rucola Serrano-Schinken Parmesan Rucola Olivenöl Extra Vergine	17,00
ABG	Scampi Knoblauch Garnelen Knoblauch Petersilie	19,00
AG	Trüffelöl Rucola Serrano-Schinken Rucola Trüffelöl	17,00
AG	Pizza Burrata Serrano-Schinken Burrata Rucola Cherrytomaten	19,00
AGE	Pizza Pyrus eingelegte Rotwein-Birnen Gorgonzola* Rucola Walnüsse	18,00
AGE	Pizza Rustika getrocknete Tomaten in Sonnenblumenöl Ziegenkäse Walnüsse	17,00
AG	Pizza Alpenkrönung Speck Zwiebeln Bergkäse Rucola	17,00

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	3,50/4,00
Coca-Cola / Fanta / Sprite	0.3 l	4,30
Coca-Cola Zero / Light	0.3 l	4,30
Spezi	0.3 l	4,30
Almdudler	0.3 l	4,30
Nestea Pfirsich / Zitrone	0.3 l	4,30
Vöslauer prickelnd / still	0.3/0.75 l	3.50/6.90
Bitter Lemon	0.2 l	4,30
Bitter Lemon gespritzt	0.5 l	4,30

Säfte

Apfel / Orange / Mango	0.3/0.5 l	4,40/5,40
Apfel / Orange / Mango gespritzt	0.3/0.5 l	4,00/4,60
Johannisbeersaft	0.3/0.5 l	4,40/5,40
Johannisbeersaft gespritzt	0.3/0.5 l	4,00/4,60

Bier

Bier	0.3/0.5 l	4,40/5,40
Radler sauer / süß	0.3/0.5 l	4,40/5,40
Hefeweizen	0.5 l	5,40
Bier alkoholfrei	0.5 l	5,40

Spirituosen & Liköre

Amaretto	2 cl	4,00
Grappa	2 cl	6,00 - 8,50
Ramazzotti / Averna / Fernet Branca	4 cl	5,00
Williams	2 cl	4,00

Kaffee / Tee

Espresso		3,00
Kaffee		4,00
Cappuccino Milch / Sahne		4,50
Latte Macchiato		5,00
Diverse Teesorten (Dallmayr)		4,50

Offene Weine

Schaumwein

Prosecco DOC Treviso 1/8 l 5,00
Cantina Colli del Soligo, Veneteien, Pieve di Soligo, IT

Weißweine

Grüner Veltliner, Ried Reipersberg, DAC 1/8 l 5,50
Weingut Ruttenstock, Weinviertel, Rösschitz, AT

Roter Veltliner Wagram Terrassen 1/8 l 5,50
Weingut Josef Fritz, Wagram, Zaussenberg, AT

Quivira Verdejo 2022 1/8 l 5,50
Bodega Hermanos del Villar, DO Rueda, ES

Roséwein

Hacienda Grimon Rosado (Garnacha) 1/8 l 5,50
Hacienda Grimon, DOCa Rioja, ES

Rotweine

Zweigelt Kirschbaum 1/8 l 5,50
Weingut Armin Huber, Kamptal, Strass im Strassertal, AT

Nemm Rosso Veneto IGT (CS/ME) 1/8 l 5,50
Fratelli Giuliari, Venetien, Santa Giustina, IT

Heraclio Alfaro Crianza 2019 1/8 l 5,50
Bodega Heraclio Alfaro, DOCa Rioja, ES

Mittagskarte / Dienstag – Freitag

Alle Gerichte servieren wir Ihnen mit Tagessuppe oder Beilagensalat.
Warme Küche von 11.30 bis 13.30 Uhr.

Salate

Thunfischsalat Gemischter Salat Thunfisch Ei Zwiebel	15,00
Fitnesssalat Gemischter Salat Putenstreifen	17,00

Pasta

Spaghetti Bolognese Rinderhackfleisch	15,00
Spaghetti Lachs geräucherter Lachs Tomatensahnesauce	17,00
Penne All'Arrabiata Tomatensauce frischer Basilikum scharf	13,00
Gnocchi Florentine Gorgonzola* Spinat Sahnesauce	15,00

Tagesempfehlung

Wechselnde Fisch- und Fleischgerichte nach aktuellem Tagesangebot (Dienstag bis Freitag)	16,00
--	-------



* Anstelle von Gorgonzola verwenden wir den etwas milderen Dolcelatte Blauschimmelkäse