Olive

RESTAURANT · PIZZERIA

Schön, dass Sie da sind.

Die Olive steht für Wärme, Einfachheit und Genuss. Fühlen Sie sich wie bei Freunden und genießen Sie unsere Küche mit allen Sinnen. Für Momente, die einfach guttun.

Wir kochen mit Liebe, frischen Zutaten und einem mediterranen Herzen. Regionale Produkte, saisonales Gemüse und Bio-Fleisch aus heimischer Landwirtschaft.

Aperitif

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

Allergene und Intoleranzen

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

Vorspeisen

A	**Knuspriges Knoblauchbrot** aus dem Ofen	8,00
	Portion Oliven marinierte Olivenauswahl	8,00
A	**Bruschetta Classica** 3 STK Tomaten | Basilikum | Olivenöl	8,00
AD	**Bruschetta mit Lachs** 4 STK Räucherlachs | Kapern | Frühlingszwiebeln	16,00
G	**Rinder-Carpaccio** Bio-Rinderfilet | Rucola | Parmesan | Olivenöl | Pinienkerne	19,00
B	**Garnelen in Knoblauchöl** 6 STK saftige Garnelen | Knoblauchöl | Kräuter | Zitrone | leichte Schärfe	19,00

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	14,00
G	**Mediterraner Salat** Tomaten | Gurken | Oliven | Zwiebeln | Feta	14,00

Große Salatteller

BM	**Salat Scampi** frische Blattsalate | gegrillte Garnelen | Knoblauch | Zitronenöl	19,50
CGM	**Gebackener Ziegenkäse auf gemischtem Salat** Walnüsse | Trauben | eingelegte Birnen harmonische Kombination aus süß und herzhaft	18,50
CM	**Chicken Oriental** bunte Salatmischung | zarte Bio-Putenstreifen | Mango Weintrauben | Parmesanblätter	19,50

Pasta

ABL **Spaghetti Scampi** 19,50
Garnelen | Cherrytomaten | Knoblauch | Petersilie | Zitrone | pikant

ADL **Spaghetti Siciliana** 17,50
getrocknete Tomaten | Sardellen | Oliven | Kapern | Knoblauch | pikant

AGL **Tagliatelle Deliciosa** 18,50
Bolognese (Bio-Rinderhackfleisch) | Sahne | scharf

ADGL **Tagliatelle Lachs-Spinat** 19,50
Räucherlachs | Spinat | Tomatensahnesauce

AGL **Ravioli Steinpilz** 19,50
Salbeibutter | Ofentomaten | Parmesanchips

AGL **Trüffel-Ricotta-Ravioli** 19,50
Ricotta | schwarzer Trüffel | cremige Parmesan-Sahnesauce

AGL **Penne Pollo Piccante** 22,00
saftige Bio-Pute | würzige Sahnesauce

Fisch + Fleisch

AD **Zanderfilet** 29,00
Gemüse-Pasta

AGL **Piccata Milanese** 29,50
Bio-Kalbsschnitzel in Parmesan-Eihülle | Tomatenspaghetti

AGL **Pollo Milanese** 26,50
Bio-Hühnerschnitzel in Parmesan-Eihülle | Rucola | Cherrytomaten
Pinienkerne | Pesto-Dip

Pizza

Alle Pizzas werden mit Tomatensauce und Mozzarella zubereitet.

Klassik

AG	**Margherita**	12,50
ADG	**Napoli** Sardellen | Kapern | getrocknete Tomaten | Oliven | Knoblauch	15,50
AG	**Funghi** Champignons	13,50
AG	**Prosciutto** Bio-Schinken	14,50
AG	**Salami** Bio-Salami	14,50
AG	**Roma** Bio-Schinken | Champignons	15,00
ADG	**Tonno** Thunfisch | Zwiebeln	15,50
AG	**Hawaii** Bio-Schinken | Ananas	15,00
AG	**Diavolo** Bio-Salami | Oliven | Pfefferon | Knoblauch | scharf	15,50
ACG	**Carbonara** Bio-Speck | Ei	15,50
AG	**Quattro Stagioni** Bio-Schinken | Champignons | Paprika | Artischocken	15,50
AG	**Quattro Formaggi** vier verschiedene Käse	16,50
AG	**Siciliana** Bio-Schinken | Bio-Salami | Zwiebel | Knoblauch | Pfefferoni | scharf	15,50
AG	**Olive-Deluxe** Bio-Salami | Brokkoli | Gorgonzola* | Oliven | würzig-pikant	16,00

* Anstelle von Gorgonzola verwenden wir den etwas milderen Dolcelatte Blauschimmelkäse

Lust auf Dinkel-Vollkorn Pizza?

Vegi

AG **Olive** 15,00
Tomatenscheiben | Paprika | Feta | frischer Basilikum | Oliven

AG **Vegetariana** 15,00
verschiedenes Gemüse

AG **Athen** 15,50
Spinat | Feta | Oliven

AG **Spinat Gorgonzola** 15,50
Spinat | Gorgonzola*

AG **Avocado** 16,00
Avocado | Rucola | Parmesan | Cherrytomaten

Gourmet

ADG **Lachs Spinat** 17,50
Räucherlachs | Spinat

AG **Parma Rucola** 17,50
Serrano-Schinken | Parmesan | Rucola | Olivenöl Extra Vergine

ABG **Scampi Knoblauch** 19,50
Garnelen | Knoblauch | Rucola | Petersilie

AG **Trüffelöl Rucola** 17,50
Serrano-Schinken | Rucola | Pinienkerne | Trüffelöl

AG **Burrata** 19,50
Serrano-Schinken | Burrata | Rucola | Cherrytomaten

AGE **Pyrus** 18,00
eingelegte Rotwein-Birnen | Gorgonzola* | Rucola | Walnüsse

AG **Rustika** 17,50
Bio-Speck | Zwiebeln | Champignons

Aufschlag Dinkel-Vollkorn Pizza + 1,50

Getränke

Limo / Mineral

Soda Zitron	0.3 / 0.5 l	3,50 / 4,00
Coca-Cola / Fanta / Sprite	0.3 l	4,50
Coca-Cola Zero / Light	0.3 l	4,50
Spezi	0.3 l	4,50
Almdudler	0.3 l	4,50
Nestea Pfirsich / Zitrone	0.3 l	4,50
Vöslauer prickelnd / still	0.3 / 0.5 l	3,50 / 7,00
Bitter Lemon	0.2 l	4,50
Bitter Lemon gespritzt	0.5 l	4,50

Säfte

Apfel / Orange / Mango	0.3 / 0.5 l	4,50 / 5,50
Apfel / Orange / Mango gespritzt	0.3 / 0.5 l	4,00 / 5,00
Johannisbeersaft	0.3 / 0.5 l	4,50 / 5,50
Johannisbeersaft gespritzt	0.3 / 0.5 l	4,00 / 5,00

Bier

Bier	0.3 / 0.5 l	4,50 / 5,50
Radler sauer / süß	0.3 / 0.5 l	4,50 / 5,50
Hefeweizen	0.5 l	5,50
Bier alkoholfrei	0.3 l	4,50

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 Bio-Teesorten (Sonnentor)	4,50

Offene Weine

Schaumwein

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

Weissweine

Grüner Veltliner, Ried Reipersberg, DAC Weingut Ruttenstock, Weinviertel, Röschitz, AT	1/8 l	6,50
Nemm Bianco IGT Fratelli Giuliari, Venetien, Santa Giustina, IT	1/8 l	6,50
De Stefani Pinot Grigio De Stefani, Veneto, IT	1/8 l	6,50

Roséwein

Hacienda Grimon Rosado (Garnacha) Hacienda Grimon, DOCa Rioja, ES	1/8 l	6,50

Rotweine

Nemm Rosso Veneto IGT (CS/ME) Fratelli Giuliari, Venetien, Santa Giustina, IT	1/8 l	6,50
Chianti Classico „Le Corti“ 2024 Principe Corsini - Villa le Corti, Chianti Classico, IT	1/8 l	6,50