

## Herzlich willkommen im *ola*

*"Essen ist ein Bedürfnis; geniessen ist eine Kunst"*

Das ist unser Leitspruch, und genau diesem wollen wir auch gerecht werden!

Unsere mediterran / österreichische Speisekarte spiegelt den beruflichen Werdegang unseres Küchenchefs Robert wider.

Wir verarbeiten ausschliesslich hochwertige Produkte, um stets Qualität und Frische zu gewährleisten.

Zur besseren Übersicht haben wir für Sie alle vegetarischen Gerichte mit einem grünen "V" gekennzeichnet.

Werfen Sie doch auch gerne einen Blick in unsere grosse Internationale Weinkarte, unser Servicepersonal berät Sie gerne!

Zu guter letzt möchten wir Sie noch auf unsere Schweizer und Elsässer Schnapsspezialitäten hinweisen - Eine wahre Gaumenfreude!!

Schön Euch / Sie zu sehen und Guten Apetit im *ola*!

Küchenchef Robert



Oberkellner Oliver



und Team

---

## Österreichische Klassiker

<b>Frittatensuppe</b> (Rinderkraftbrühe mit Frittaten)	5,90
<b>Kaspessknödelsuppe</b> (gebratene Knödel mit Käse in einer Rinderkraftbrühe)	6,90
<b>Leberknödelsuppe</b>	7,90
<b>Schwammerlcremesuppe</b> (mit verschiedenen Pilzen von der Insel)	8,90
<b>Paprikahuhn mit Spätzle</b> (Schmorgericht)	17,90
<b>Weissweinbeuschel vom Kaninchen mit Serviettenknödeln</b> (Ragout von Herz, Lunge und Leber mit Wurzelgemüse)	18,90
<b>Steirisches Wurzelfleisch mit Wurzelgemüse, Erdäpfeln und frisch geriebenem Kren</b> (Steirische Spezialität aus gekochtem Bauchfleisch vom Schwein)	19,90
<b>Original Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfeln und Wildpreiselbeeren</b> (vom Kalb)	21,90
<b>Saftiges Kalbsrahmgulasch mit Serviettenknödeln</b>	21,90
<b>Wildragout „á la Robi“ mit Serviettenknödeln, Waldpilzen und Wildpreiselbeeren</b> (vom Hirsch, Reh und Wildschwein)	24,90

## Unsere Rostbraten :

<b>„Zwiebel“-Rostbraten</b> ( <u>kurz gebratenes</u> Entrecôte mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Sosse)	22,90
<b>„Giradi“-Rostbraten</b> ( <u>geschmorter</u> Rostbraten mit Kapern, Champignons und Speck, dazu Bratkartoffeln)	22,90
<b>„Esterházy“-Rostbraten</b> ( <u>geschmorter</u> Rostbraten mit Lauch, Sellerie, Karotten und Bratkartoffeln)	22,90
<b>„Vanille“-Rostbraten</b> ( <u>geschmorter</u> Knoblauchrostbraten mit Bratkartoffeln)	22,90

## Internationale und mediterrane Spezialitäten

### Vorspeisen und Suppen



<b>Camembert gebacken</b> <span style="color: green;">V</span> mit Preiselbeeren und Salatbouquet	7,90	<b>Gambas al ajillo</b> (Kreation OLA) Eigenkreation mit Champignons, dazu Weissbrot (scharf)	12,90
<b>Bruschetta</b> <span style="color: green;">V</span> Knoblauchbrot mit reichlich Tomaten belegt und mit Kräuterdressing abgeschmeckt, dazu Alioli	7,90	<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> mit Lardo vom Wollschwein gespickt, Kürbiskernen, Parmesan und Pesto	15,90
<b>Gratinierter Feta</b> <span style="color: green;">V</span> mit Oliven, Cocktailtomaten, Peperoni und Kräuteressenz, dazu Weissbrot	9,90	<b>Tartar vom Rind</b> mit Brot und Butter (scharf)	15,90
<b>Garnelen im Bierteig gebacken</b> auf Salat und Alioli	11,90	<b>Carpaccio von der Krake</b> verfeinert mit Orangenhonigdressing und Parmesanchips	16,90
<b>Langustencremesuppe</b> mit Riffbarsch, Königsgarnelen und Kräuteressenz	11,90		

## Fisch



### Paella

**21,90**

"Eigenkreation", mit heimischen Meeresfrüchten  
(für eine Person)

### Filets von

**Dorade und Wolfsbarsch 24,90**

auf mediterranem Gemüse mit Langustensosse  
(grätenfrei)

### Seezunge Müllerin

**21,90**

mehliert und in Butter gebraten

### Languste vom Grill

**49,90**

auf mediterraner Tagliatelle, fein garniert,  
dazu zweierlei Sossen

## Pastagerichte



### Tagliatelle "aglio olio"

**17,90**

mit Garnelen, Cherrytomaten, Olivenöl  
und Knoblauch

**Tagliatelle "mediterraneo" 17,90**

mit Gemüse und Rinderfiletstreifen

## Fleisch

<b>Rumpsteak vom Grill</b> (200 gr)	18,90	<b>Filetsteak vom Grill</b> (200 gr) mit Sosse nach Wahl	24,90
<b>Filetspitzen „Stroganoff“</b>	21,90		

## Beilagen

Weissbrot	1,50	Portweinsosse, Champignonsosse, Pfeffersosse, Pilzrahmsosse aus der Region	2,90
Kräuterbutter, Alioli, Mojo	1,50	Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Papas arrugadas (kanarische Kartoffeln mit Mojo)	3,90
Reis, Bandnudeln, Spätzle	2,90	Gemischter Salat, Tomatensalat, Gemüse der Saison	4,90

## Desserts

<b>Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet</b> mit Thymian und Sektaufguss	6,90	<b>Hausgemachte Topfen-Erdbeerknödel</b>	7,90
<b>Halbflüssige Schokotarte</b> mit karamellisierten Früchten	6,90	<b>Haugemachtes Kürbiskerneisparfait</b> mit Honignüssen und Kernöl	7,90
<b>Orangensorbet</b> mit weisser Schokolade und Cointreau-Aufguss	6,90		

## Aperitif

<b>Tio Pepe Fino</b> (15%)	0,05 l	<b>4,90</b>	<b>Cava mit Mango- oder Erdbeermark</b>	<b>5,90</b>
<b>Martini</b> (weiss, dry, rosé, rot) (16%)	0,05 l	<b>4,90</b>	<b>Campari mit Soda</b> 6,80 mit Orangensaft	<b>7,90</b>
<b>Pernod</b> (40%)	0,05 l	<b>4,90</b>	<b>Aperol Spritz</b>	<b>7,90</b>
<b>Campari</b> (25%)	0,05 l	<b>4,90</b>	<b>Kir Royal</b>	0,1 l <b>7,90</b>

## Digestife / Liköre

<b>Ron miel</b> (Honigrum) (20%)	0,04 l	<b>3,90</b>	<b>Fernet Branca</b> (39%)	0,04 l <b>4,90</b>
<b>Cynar</b> (16,5%)	0,04 l	<b>4,50</b>	<b>Ramazotti</b> (30%)	0,04 l <b>4,90</b>
<b>Frangelico</b> (20%)	0,04 l	<b>4,90</b>	<b>Jägermeister</b> (35%)	0,04 l <b>4,90</b>
<b>Amaretto</b> (28%)	0,04 l	<b>4,90</b>	<b>Cointreau</b> (40%)	0,04 l <b>5,90</b>
<b>Licor 43</b> (31%)	0,04 l	<b>4,90</b>	<b>Grand Marnier Jaune</b> (40%)	0,04 l <b>5,90</b>
<b>Tia Maria</b> (20%)	0,04 l	<b>4,90</b>	<b>Drambuie</b> (40%)	0,04 l <b>5,90</b>
<b>Baileys</b> (17%)	0,04 l	<b>4,90</b>	<b>Grand Marnier Rouge</b> (40%)	0,04 l <b>6,90</b>
<b>Limoncello</b> (30%)	0,04 l	<b>4,90</b>	<b>Appenzeller</b>	0,05 l <b>6,90</b>

## Schnäpse / Destillate

<b>Poire Williams</b> (40%) Léon Beyer, Elsass, Frankreich	0,04 l	<b>5,90</b>	<b>Mirabelle</b> (43%) Morand, Wallis, Schweiz	0,04 l <b>8,90</b>
<b>Kirsch</b> (40%) Léon Beyer, Elsass, Frankreich	0,04 l	<b>5,90</b>	<b>Kirsch</b> (43%) Morand, Wallis, Schweiz	0,04 l <b>8,90</b>
<b>Himbeer</b> (40%) Léon Beyer, Elsass, Frankreich	0,04 l	<b>5,90</b>	<b>Stechpalme</b> (45%) León Beyer, Elsass, Frankreich	0,04 l <b>9,90</b>
<b>Mirabelle</b> (40%) León Beyer, Elsass, Frankreich	0,04 l	<b>7,90</b>	<b>Aprikose</b> (43%) Morand, Wallis, Schweiz	0,04 l <b>10,90</b>
<b>Heidelbeer</b> (45%) León Beyer, Elsass, Frankreich	0,04 l	<b>8,90</b>	<b>Himbeer</b> (43%) Morand, Wallis, Schweiz	0,04 l <b>10,90</b>
<b>Gewürztraminer</b> (45%) León Beyer, Elsass, Frankreich	0,04 l	<b>8,90</b>	<b>Poire Williams Williamine</b> (43%) Morand, Wallis, Schweiz	0,04 l <b>12,90</b>
<b>Holunder</b> (45%) León Beyer, Elsass, Frankreich	0,04 l	<b>8,90</b>		

## Brandy / Cognac / Calvados

Veterano (30%)	0,04 l	3,90	Carlos I (40%)	0,04 l	7,90
Magno (36%)	0,04 l	4,90	Hennessy (40%)	0,04 l	8,90
103 Etiqueta negra (36%)	0,04 l	5,90	Carlos I Imperial (40%)	0,04 l	9,90
Calvados Coquerel (40%)	0,04 l	5,90			

## Whisky

Jim Beam Bourbon (40%)	0,04 l	4,90	Johnny Walker Black Label (40%)	0,04 l	8,50
Johnny Walker Red Label (40%)	0,04 l	6,50	Chivas Regal (40%)	0,04 l	9,50
Ballantines (40%)	0,04 l	6,50			

## Gin

Gordon's (37,5%)	0,04 l	4,90	Hendrick's (44%)	0,04 l	8,90
Bombay Sapphire (43%)	0,04 l	6,90	Brockman's (40%)	0,04 l	8,90

## Biere

Krombacher	0,2 l	2,60	Franziskaner Hefeweizen	0,5 l	5,30
	0,3 l	3,60	Krombacher alkoholfrei	0,33 l	3,60
	0,4 l	4,60			

## Softgetränke

Mineralwasser	0,33 l	2,90	Nestea Mango Ananas	0,2 l	3,50
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta Orange,			Red Bull	0,2 l	3,90
Fanta Zitrone, Sprite, Soda, Tonic,			Orangensaft	0,2 l	3,90
Bitter Kas, Appletiser	0,2 l	2,90			

## Kaffee / Tee

Espresso	2,50	doppelt	4,00	Cappuccino	3,50
Tee (versch. Sorten)			2,90	Carajillo (Espresso mit Brandy)	4,90
Cortado			2,90	Irish Coffee	6,90
Schwarzer Kaffee			3,00		