

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

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

Unsere Rostbraten :

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

Internationale und mediterrane Spezialitäten

Vorspeisen und Suppen



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

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

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

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

Aperitif

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

Digestife / Liköre

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

Schnäpse / Destillate

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

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		