

GUT ESSEN & TRINKEN Ausgabe XII

Mittagstisch

jeden Werktag
wechselnder Mittagstisch.
gut, schnell, günstig
Extra für tüchtige Leut bei
denen es fix gehen muss
5,90

Taverne

Olivenbauer am See
Uferstraße 30
87629 Hopfen am See
Tel.08362-926584

KEIN RUHETAG

Durchgehend gute
warme Küche von
11:30 - ca. 22:00

GRÜSS GÖTTIN IN DER URLAUBSKÜCHE! PIZZA, PASTA und MEER

Der Olivenbauer lädt Sie ein zu einer Reise in den Süden. Genießen Sie bei uns die besten Rezepte der Landesküche und den großen Magier der alles verzaubert: Unser erstklassiges Olivenöl.

Vegetarische und Vegane Gerichte sind speziell gekennzeichnet!

UNSER TIPP

Olivenbauer Hauswein
Ein herausragender
Cabernet Sauvignon im
Barrique (Holzfass)
gereift. 12% Vegan und
biologisch zertifiziert vom
Schloß Giol 0,75l für 15,90
oder 0,25l für 5,40.



UNSER TIPP

Unser Olivenöl ist vom
„Feinschmecker“ mit
„sehr gut“
ausgezeichnet worden
0,5l für 10,90

Mittwoch

Bergbauern Cordon Bleu ist
gefüllt mit Frischkäse und
Bauernschinken^{2,3,8}, dazu
knusprige Pommes Frites
11,90

Donnerstag

Knusprige Schweinehaxe
mit Kartoffelknödel^{2,3},
knackigem Krautsalat und
Bratensaft 9,90

Freitag

Allgäuer Käsnudeln mit
Emmentaler, Bergkäse,
Räucherspeck^{2,3,8}, Schinken
und grünem Salat 8,90

Samstag

Saftiger Schweinsbraten
mit Kartoffelknödel^{2,3},
Krautsalat und echter
Bratensoße 9,90

Sonntag

Bauernente mit
Kartoffelknödel^{2,3},
Krautsalat und Bratensaft
 $\frac{1}{2}$ Ente 14,40 $\frac{1}{4}$ Ente 10,90

ESSEN zum
Mitnehmen für den
Genuss zu Hause -10%
Abholrabatt

Die Speisekarte dürfen Sie gerne mitnehmen!

Haus-Brauerei!

Meine **Tante Paula**, von mir (Olivenbauer), hat daheim immer Bier gebraut. Fasziniert vom Geruch und Geschmack in Kindheitstagen, wollte ich schon immer selber Bier brauen. Jetzt haben wir in Wertach eine eigene **Mikro-Brauerei**. Hier brauen wir handgemachtes bayrisches Bier. Helles, Dunkles oder Weizen werden hier nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebraut. Unfiltriert, nur so sind alle guten Inhaltstoffe noch im Bier.

Tante Paula unser Helles 0,5l für 3,40
Onkel Josef unser Dunkles 0,5l für 3,40
Tante Liesl unser Weizen 0,5l für 3,40

Sprit hält fit!

G´ spritzter nach Südtiroler Rezept ist Weißwein, Mineralwasser und Grapefruit 0,1l für erfrischende 2,20

Zum Start **Martini** oder **Campari** 5cl für 3,20
Prosecco 0,2l für 4,40 Flasche 0,7l für 14,40

Aperol SPRIZZ 4,20 oder einen **Südtiroler Hugo** 4,20

Welche Frau hat nicht schon von **Ramazotti** geträumt?
Bei uns gibt´s den "Eros" und seine Kameraden **Averna**, **Fernet**, **Grappa**, **Jägermeister**, **Sambuca** 2cl für 2,30
Den heimischen **Obstler** 2cl für 2,00 und einen besten **Marillenschnaps** Prinz 2cl für 2,50

Nach dem Lebensmotto von Harald: "Lieber den Flachmann in der Hand, als die Vollbusige **wütig**", gibt es unseren eigenen **OLIVENBAUER-SCHNAPS**:
Zickentöter (Johannisbeerlikör 15%) ist unser Betäubungsmittel für alle lästigen Zicken, nicht verschreibungspflichtig, honigsüß und zungenlähmend 2cl für 1,99

Eselstreiber (Obstbrand 38%) macht sture Esel gefügig und müde wieder munter, Kraulen verstärkt die Wirkung 2cl für 1,99

Der Sohn unserer Eselin Olivia ist übrigens der Willi (störrisch wie alle Esel) und deshalb gibt's bei uns einen **Olivenbauer Willi Birnenbrand**. Er beruhigt störrische Esel oder diejenigen, die sich mit ihnen ärgern müssen. Die Birne unterstützt die Wirkung. 2cl für 2,30

Besser zu viel gegessen
als zu wenig getrunken

UNSER TIPP:

Das würzige **Olivenbauer Hausbier** in der Bügelschlußflasche 0,5l für 3,10 gibt´s auch im 6er-Holztragerl zum Mitnehmen für 13,90



Bayrische Bierspezialitäten

unser **Hausbier** in der Bügelflasche 0,5l für 3,10
das Goldene **Hell** (Halbe) vom Fass 0,5l für 3,00
erfrischendes **Radler** oder **Russen** 0,5l für 2,90
herbes Premium **Pils** 0,33l für 2,60
prickelndes **Hefeweizen vom Fass** 0,5l für 3,10
dunkles **Hefe-Weizen** 0,5l für 3,10
vollmundiges **dunkles Bier** 0,5l für 3,10
süffigen **Mohren** 0,5l für 3,10
alkfreier Weizen 0,5l für 3,10
alkoholfreies Bier 0,33l für 2,60

Tante Paula unfiltriert Helles v. Fass 0,5l für 3,40
Onkel Josef unfiltriertes Dunkles 0,5l für 3,40
Tante Liesl unfiltriertes Weizen 0,5l für 3,40

Weine für Genießer

BIO-Wein aus ÖSTERREICH

vom Weinbauer Schnabl im Weinviertel und Weinbauer Schleinzer in Retz. Familienbetriebe, welche mit viel Liebe und Überzeugung ihr Handwerk betreiben.

Bio Zweigelt 12% rot, von beachtlicher Qualität, Frucht und Fülle sind gepaart mit etwas Tannin und im Holzfass gereift, Weinbauer Schnabl 0,25l für 4,20

Bio Veltliner 12% weiß, vollfruchtig, sowohl in der Nase als auch am Gaumen, mit leicht würzig-pfeffrigen Noten, Weinbauer Schnabl 0,25l für 4,20

Bio Merlot 14,5% herausragender Qualitätswein, elegantes und klares Rot, schmeckt nach dunkler Schokolade und Brombeere, Weinbauer Schleinzer, 0,25l für 5,40 die 0,75l Premium-Flasche für 15,90

Bio Müller-Thurgau, 12% weiß halbtrocken, fein fruchtiger Duft, sehr angenehm und frisch im Geschmack, Weinbauer Schnabl 0,25l für 4,40

Bio Rose 12%, bestechend guter Landwein, halbtrocken, besonders fruchtbetont mit Aromen von roten Beeren und frischen grünen Äpfeln, Schleinzer 0,25l für 4,40

Vom ältesten Weingut Italiens-Schloß Giol

Olivenbauers Hauswein 12% Cabernet Sauvignon im Holzfass gereift, das Beste was wir zu bieten haben, vegan und bio-zert. 0,25l für 5,40 oder 0,75l für 15,90

Bio Pinot-Grigio 12% IGT, Duft nach reifen Aprikosen und edelstes Fruchtspiel am Gaumen, vegan-zertifiziert 0,25l für 5,20 und 1l für 19,90

Weinschorle weiß/rot 0,25l für 2,90 und 0,5l für 4,40



Fruchtige Limonaden

Spritziges **Tafelwasser** mit vitaminreicher Zitrone
0,5l für 2,50 oder 0,25l für 1,80

Stilles Mineralwasser oder **Mineralwasser**
Blubber Flasche 0,75l für 4,20 oder 0,25l für 2,10

Kalte **Cola** von Libella 1,3,7 oder **Coca Cola** (light) 1,3,7
fruchtige **Orangenlimonade**, **Spezi** ist gemischt mit Cola
und Orangenlimo 0,4l für 2,60 oder 0,2l für 1,90
süß-saurer **Zitrosprudel** 0,4 für 2,50 oder 0,2 für 1,80

SeeZüngle ist ein natürliches und gesundes Allgäuer
Erfrischungsgetränk, das zu 100% aus biologischen
Zutaten hergestellt wird und ist garantiert ohne
Alkohol. Gerste, Wasser und Früchte - das sind die
wichtigsten Rohstoffe.

Das **Seezüngle** gibt's in drei Früchtchen also
Geschmacksrichtungen. **Kirsche**, **Birne** und **Träuble**
(auf hochdeutsch Johannisbeere) in der **Bügelflasche**
serviert 0,33l für 2,90

Vitaminreiche Säfte

löschende **Apfelschorle** 0,4l für 2,80 oder 0,2l für 1,90

fruchtige **Orangenschorle** 0,4l für 2,90 oder 0,2l für 2,00

erfrischende **Maracujaschorle** 0,4l für 2,90; 0,2l für 2,00

rote **Johannisbeerschorle** 0,4l für 2,90 oder 0,2l für 2,00

Premium-Säfte pur 0,4l für 3,00 oder 0,2l für
2,10 als Maracuja, Johannisbeere, Orange

Eine Spezialität des Hauses!

Wir haben im Olivenbauer Wertach eine eigene
Mikro-Brauerei. Mit selbstgebrautem Bier,
produzieren wir besten Bierlikör 19%.

Bierlikör 2 cl für 2,-- warm mit Sahne 2,50

Zum Verschenken und Mitnehmen
in der urigen Bügelflasche 0,25l für 8,90
in der 0,5l Bügelflasche für 13,90
und in der 1 Liter Bügelflasche 19,90

Kennzeichnung: Farbstoff 1, Konservierungsstoff 2, Antioxidationsmittel 3,
Geschmacksverstärker 4, geschwefelt 5, geschwärzt 6, koffeinhaltig 7, Phosphat 8

Alle Preise in Euro inklusive Märchensteuer und freundlicher Bedienung

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich
bitte. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte, Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Heiße Getränke

Wissenswertes über unseren Kaffee

Wir haben unseren optimalen Kaffeeveredler gefunden.
Die beiden Inhaber Thomas und Markus, von der
Kaffeerösterei Romanicum, haben die hohe Kunst des
Kaffeeröstens beim „Kaffee-Guru“ Professor Leopold
Edelbauer in Wien erlernt.

Mit Liebe zum Produkt und Freude bei der Arbeit, wird
schonend und sortenrein, beste Kaffeequalität
hergestellt. Erst bei Auftrag wird exklusiv für uns
geröstet. Somit bekommen Sie, immer frisch
hergestellten Spitzen-Kaffee.

Auch zum Mitnehmen für ihre Lieben zu Hause mit
besonders günstigen Preisen.

Heißer **Espresso** Hausmischung Olivenbauer 2,--

Tasse Kaffee Wiener Melange Olivenbauer 2,10

Haferl Kaffee oder **doppelter Espresso** 2,90

schaumiger **Cappuccino** 2,60

Latte Macchiato, **Milchcafe**, **Schoki** 2,80

Auf Wunsch verwenden wir gerne **Sojamilch**
für ihr Milchheißgetränk.

Olivenbauers Teespezialitäten

Genießen Sie unseren hauseigenen **Olivenbauer-Tee** in
besten Premiumqualität - siehe separate Teekarte.

Außergewöhnliches Trinkvergnügen

Unsere Kaffeemaschine kann genialen kalten
Milchschaum produzieren. Probieren Sie diese
besondere Köstlichkeit.

Ice Erdbeerschaum mit Erdbeergenuss 3,40

Ice Latte Macchiato mit Zimtgeschmack 3,40

Ice Tiramisu mit Amarettoliebe 3,40

Vegane Köstlichkeiten

Allgäuer Thai-Curry mit Soja Geschnetzeltem, vegan
Gemüsebrühe, frischer Ingwer, Knoblauch, Olivenöl,
Zitronengras, Gemüse der Saison und Nudeln 11,90

Chilli non Carne mit Soja Hackfleisch, Gemüsebrühe,
Zwiebel, Knoblauch, Kreuzkümmel, Kidney-Bohnen, vegan
Gemüse und tolle Gewürze, dazu traditionell Brot 9,90

Karotten-Zucchini Bratlinge mit Kichererbsenmehl,
Weizenmehl, Kokosraspeln, frischen Kräutern mit
Kartoffeln auf Tomatensugo 11,90 vegan

Suppen

Sie haben die Wahl zwischen warmen Gedanken oder unseren Suppen. Unser Tipp! Fangen Sie mit einer Suppe an, dann kommen die warmen Gedanken von alleine!

fruchtige Tomatensuppe ein Vitaminstoß für [vegetar](#) jeden feurigen Liebhaber und scharfe Frau 3,60 ohne Sahnehaube auch als Vegan möglich [vegan](#)

echte Rinderbrühe mit traditioneller Einlage 3,20

Fischsuppe - siehe Rubrik Schmankerlgerichte

Vorspeisen, oder nur so

Bruschetta italienisches Antipasti mit Tomatenwürfel, Käse und Knoblauch 3,40 [vegetar](#)

Olivenbauers Baguette warm mit unserer Knoblauchbutter bestrichen 1,60 [vegetar](#)

Olivenbrot-Kipferl warm duftend aus dem Ofen mit Frischkäse 5,20 [vegetar](#) oder nur solo 1,90 [vegan](#)

bunter Olivenmix 3,6 3,20 [vegetar](#) [vegan](#)

Olgas Tsaziki natürlich selber gemacht mit warmen Olivenkipferl zum Träumen 3,90 [vegetar](#)

Ofenkartoffel mit Gurkenschmand und Knoblauch verfeinert für lauwarmer 3,90 [vegetar](#)

Salate

Unsere Vitaminvariationen haben als Grundlage **bunte Salate der Saison** und werden mit hausgemachtem Kräutersendressing oder ital. Dressing gut angemacht.

Kleiner gemischter Salat 3,40 [vegetar](#) [vegan](#)

Kunterbunt gemischter großer Salat 6,40 [vegetar](#) [vegan](#)

Caprese Mozzarella mit Tomaten 5,90 [vegetar](#)

Griechischer Hirtensalat Peperoni, Zwiebeln, Oliven 3,6, Schafskäse, geräucherter Bauernschinken 2,3 für 9,20

Bootssteg mit gebratenem Fjord-Lachs, Mais, Zwiebeln und fruchtigen Oliven 3,6 10,90

Anglertraum in Olivenöl und Knoblauch gebratene Scampis und Shrimps, Zwiebeln, Oliven 3,6 und Mais 10,40

Klassiker mit gebratener Pute, Mais, Ei, Zwiebeln, Emmentaler und Oliven 3,6 9,40

Nach Art des Hauses mit Zwiebelringen, Thunfisch, Ei, Emmentaler und Metzger 2,3-Vorderschinken 8,90

Fleisch & Fisch

Rumpsteak ein erstklassiger Zuschnitt vom Metzger, ca. 200g schön saftig und geschmackvoll, mit Beilagensalat und knusprigen Pommes 15,90 mit Ofenkartoffel und Kräuterschmand 16,90

Römischer Grillteller schöne gegrillte Stücke von Rind, Schwein, Pute und Wurst 2,3,8 mit Kräuterbutter, knusprigen Pommes Frites, bei uns Allgäuer mit Bratensoße 13,90

Spareribs bei uns auch als Schälrippe bekannt mit selbstgemachter BBQ-Soße und Pommes Frites 11,90 mit Ofenkartoffel und Schmand 12,90

Mega Spareribs 3,00 dazu

Premium-Fjordlachs vom Grill, bei uns mit Tagliatelle und frisches Gemüse vom Markt 14,90

Seelachs gegrillt nach „Insel Capri Art“, zubereitet mit knackigem Gemüse und Bodenbirnen (Kartoffel auf hoachdeitsch) 12,90

Aus der wunderschönen Region für Sie!

Wir verwenden nur das Beste vom Weiderind. Das zarte und saftige Roastbeef oder auch Rinderlende genannt!

Heimweh

Für alle die Heimweh haben, nach allgäu-schwäbischen Gerichten. Während Fernweh den Wunsch nach neuen Erfahrungen bezeichnet, führt Heimweh zur **Sehnsucht nach der Sicherheit und Geborgenheit des Bekannten**. Der Mensch (auch der Allgäier) sehnt sich in einer Krisensituation (Freibier ist aus), wie sie bei der Trennung von Gewohnheit (Obstler) und Sicherheit (Allgäuer Käs) auftreten kann, nach dem Bekannten (Stammtisch) und Vertrauten (Schnupftabak). Dieser Verlust wird als sehr schmerzhaft empfunden, hier das Rezept für Heilung.

Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ in der Pfanne rausbacken mit knusprigen Pommes Frites 9,90

Allgäuer Zwiebelrostbraten „Original“ ist ein schönes Stück von der Rinderlende mit selbstgemachten Rostzwiebeln, deftige Kässpätzle und Bratensaft 16,40

Pute „Allgäuer Art“ Putensteak natur, Champignons, Schinken 2,3 und Käse überbacken, in Butter geschwenkte Spätzle mit Schinken-Pilz-Rahm-Soße und Salat 13,40

Allgäuer Kässpätzlen mit Emmentaler, Bergkäse, [vegetar](#) selbstgemachten Röstzwiebeln und grüner Salat 8,90

knackige Allgäier Currywurst 2,3,8 mit hausgemachter BBQ-Soße und viel Pommes Frites 7,40 als **Riesencurrywurst** 1,50 dazu

Schmankerl aus den Olivenöl-Landesküchen

Olivenbauers Vorspeiseteller sind verschiedene Antipasti aus Garten, Wald und Tierreich, ein mediterraner Gaumengenuss für günstige 9,90

Patate Ragati sind Erdäpfel mit feiner hausgemachter Creme aus Bauernschinken^{2,3}, fruchtigen Oliven^{3,6}, Champignons, frischen Kräutern, Käse überbacken 8,40

Pfannengyros von der Pute mit handgemachten Tsaziki, Zwiebelringe und gebackene Kartoffelschnitz 11,40

Naschkatzen aufgepasst

Ein „Sagen“-hafter **Kaiserschmarrn** mit Bourbon-Vanilleeis 5,40 [vegetar](#)

Oma Lena's **Apfelkichla** nach Allgäuer Art mit Bourbon-Vanilleeis 4,40 [vegetar](#)

Lauwarmer **Apfelstrudel** nach Wiener [vegetar](#) Traditionsrezept mit Bourbon-Vanilleeis 4,60

Riesen-Windbeutel gefüllt mit Sahne, wahlweise Obst der Saison oder Bourbon-Vanilleeis 5,90 [vegetar](#)

Was Griechen schwach macht!

Pute vom Grill mit frischem Tsaziki, frittierten Kartoffelecken, Gemüse vom Markt, lorbeer-würzig und chillischarf 13,90

Südfranzösische Gemüsepfanne buntes Gemüse und Schafskäse fein gedünstet und trickreich gewürzt, mit Limettensaft und Rosmarin. Kommt unser Olivenöl ins Spiel, kriegt es Höhenflug 9,90 [vegetar](#)

Mediterraner Zwiebelrostbraten Saftiges Rindersteak von der Lende mit Olivenöl, kräftiger Knoblauch, Peperoni und Oliven^{3,6} mit frischem Gemüse vom Markt 15,40

Mallorcinische Fischsuppe Schnüffeln Sie den Duft dieser Suppe, schließen die Augen und... der Sonnenuntergang auf Mallorca ist nicht mehr weit. etwas scharfe Genussuppe mit viel Fisch 5,90

Wechselndes Tagesdessert
für günstige 2,90

KINDERRKARTE

A KÄPT'N BLAUBÄR	Paniertes Schnitzel mit Pommes	490 Cent
B MAX UND MORITZ	Pizza mit Schinken ^(2,3) oder Salami	390 Cent
C HAPPY STICKS	Knusprige Pommes mit Ketchup oder Mayo	240 Cent
D GARFIELD	Spaghetti mit Tomaten- oder Fleischsoße	340 Cent
E HEIDI	Spätzle mit Soße	270 Cent



Fragt nach den Malsachen!



Pasta, Nudeln

Mit hoher Wahrscheinlichkeit wurden Verfahren zur Nudelherstellung sowie Nudelgerichte in Südeuropa und Ostasien unabhängig voneinander entwickelt. Teilweise wird die Auffassung vertreten, Marco Polo habe die Nudeln aus China mitgebracht. Tatsächlich gibt es in Europa jedoch bereits seit der griechischen Antike Nudelgerichte. Das älteste Nudelrezept stammt jedoch aus China, ist ca. 4000 Jahre alt und beschreibt ein Hühnergericht mit Nudeln

Hausgemachte Nudeln!

Wir stellen unsere Nudeln selbst her.
Zum Teil kaufen wir beste Pasta-Qualität hinzu, um nicht in Engpässe zu kommen. Bitte um Verständnis!

Pasta Napoli Sie schmecken mit jeder Gabel den Duft des Südens. Spaghetti, Rigatoni oder Tagliatelle mit hausgemachter Tomatensoße 6,40 [vegetar](#) [vegan](#)

Pasta Bolognese Das Essen der Arbeiter, wenn es mal richtig zur Sache geht. Spaghetti, Rigatoni oder Tagliatelle mit hausgemachter Bolognesesoße 6,90

Pasta Panna Spaghetti, Rigatoni oder Tagliatelle mit hausgemachter Sahnesoße, verfeinert mit Metzger-Vorderschinken^{2,3} und Pilzen 7,60

Tagliatelle Salmone der absolute Hit beim Olivenbauer! Bandnudeln mit frischem Fjord-Lachs in Sahnesoße 10,40

Spaghetti Aglio e olio in Italien sind die Spaghetti das einfachste Meisterwerk der Küche. Mit unserem frischem Olivenöl ein wahrer Hochgenuss 7,40 [vegetar](#) [vegan](#)

Rigatoni con Scampi in einer schönen Weißweinsauce mit Knoblauch, Shrimps und Garnelen 10,40

Rigatoni al forno heißt überbacken. Vorderschinken^{2,3,8} Champignons und Käse überbacken 8,90

Südtiroler Nudelpfanne mit Räucherspeck^{2,3,8} Zwiebeln, Pilzen und Schinkenrahmsauce verfeinert 8,90

Urlaubstraum mit Schafskäse, Tomaten, Oliven^{3,6}, Gemüse und Knoblauch in Olivenöl gebraten 9,40 [vegetar](#)

Pizza-Taxi-Fuessen.de
oder 08362-6250

Pizza handgemacht

Olivenbauers Pizzaträume werden alle von Hand gemacht und im Steinbackofen direkt auf Stein gebacken. Alle Pizzen sind mit hausgemachter fruchtiger Tomatensoße und echtem Käse belegt!!

Margherita genannt nach Königin Margherita, die immer ganz heiß war- auch nach der Pizza in den italienischen Nationalfarben- der Klassiker für 6,40 [vegetar](#)

Salami^{2,3,4} oder Prosciutto (Metzger^{2,3}-Schinken) 7,40

Bella Napoli „Sieh Neapel und stirb“ wir können nur spekulieren wie Goethe das gemeint hat. Mit Thunfisch und Zwiebeln 7,90

Schwabenfest für alle die viel drauf haben wollen, mit Metzger^{2,3}-Vorderschinken, Salami^{2,3,4}, frischen Champignons, Peperoni, Paprika, Zwiebeln 9,20

Allgäu mein mit Bauernspeck^{2,3,8}, Peperoni, Zwiebeln, Emmentaler und frischem Knoblauch 8,20

Hawaii mit Metzger^{2,3}-Vorderschinken und fruchtigen Ananasstücken 7,90

Vier Jahreszeiten mit Metzger-Vorderschinken^{2,3}, Salami^{2,3,4}, Champignons und Artischocken 8,90

Budapest mit landestypischen Zutaten wie Paprika, scharfen Peperoni, und Haussalami^{2,3,4} 7,90

Berlusconi die Leib und Magenpizza des italienischen Medienmoguls mit Garnelen, Shrimps und frischem Knoblauch 9,90

Vegetarisch mit Champignons, Paprika, Zwiebeln, Artischocken und Mais 8,20 [vegetar](#)

Verona mit Metzger-Vorderschinken^{2,3}, Salami^{2,3,4} und frischen Champignons 8,20

Don Camillo wie unschwer zu erkennen, war Camillo den kulinarischen Genüssen durchaus aufgeschlossen, mit Lachs, Gorgonzola und Spinat 9,90

Zeus mit Schafskäse, scharfe Peperoni und bunter Olivenmix^{3,6} 9,20 [vegetar](#)

Bibi mit geräuchertem Bauernschinken^{2,3}, Gorgonzola und Spinat 9,20

Gyrospizza mit landestypischen Tsaziki, Pfannengyros von der Pute und roten Zwiebeln 9,40

Pizzabrot mit Tomatensoße 3,40 plus Knoblauch 3,80 [vegetar](#) [vegan](#)

Vierorts in der Gastronomie wird das sogenannte Schinkenimitat oder auch Formfleisch verarbeitet. Bei uns gibt es keine Kompromisse: Wir verwenden garantiert nur den hochwertigen Metzger-Vorderschinken (hergestellt ohne Geschmacksverstärker)

Olivenbauer am See

Im Mittelalter war die Republik Venedig eine der reichsten Städte der damaligen Welt. Eine Handelsflotte von 1200 großbauchigen Handelschiffen durchkreuzten das Mittelmeer mit Waren aus aller Herren Länder, die in Venedig umgeschlagen wurden.

Die deutschen Kaufleute, allen voran die Augsburger Welser und Fugger, hatten im Viertel der Händler an der Rialto-Brücke am Canale Grande ihren eigenen Palast der deutschen Kaufleute.

Es waren venezianische Händler, die Olivenöl in großen Mengen ins nördliche Europa, nach Deutschland verkauften. Brücken (Ponte de l'Ogio), Straßen (Calle de l'Ogio) und Plätze (Fondamenta de l'Ogio) zeugen von der Bedeutung des *„Gold des Mittelmeeres“* in der Stadt.

Auch heute noch erscheint Venedig mit seinen prächtigen Palästen und Handelshäusern, seinem riesigen Arsenal, in dem die Schiffe der Seemacht gebaut und gewartet wurden, wie eine Stadt aus 1001 Nacht.

König Ludwig II. liebte den orientalsch-byzantinischen Baustil so sehr, dass er ihn in Schloss Neuschwanstein und auf seiner Jagdhütte Schachen nachbauen ließ ... und sich in dieser Märchenwelt verlor. Nicht weniger war sein Freund und Musikgenie *Richard Wagner* der Schönheit dieser Stadt verfallen: In Venedig wohnte er mit seiner Familie im Palazzo Vendramin bis zu seinem Lebensende.

Gründe genug für den Olivenbauern, seinen Gästen den kulinarischen Reichtum Venedigs als Tor zu den Genüssen des Mittelmeeres erleben zu lassen. Die Fassade ist einem typisch venezianischen Straßenzug nachempfunden. Die Terrasse als Bootsteg gehalten. Im Innern eröffnet sich ein byzantinischer Saal mit der Ratsecke des Dogen und das Nebenzimmer entspricht einer Kapitänsstube im Arsenal von Venedig. Von allen Plätzen genießen Sie einen grandiosen Blick auf den *Hopfnsee* und die Allgäuer Bergwelt.

Lassen Sie sich von uns, dem Team des Olivenbauern als Ihre Gastgeber verwöhnen!



Diese Speisekarte dürfen Sie gerne mitnehmen!





Wissenswertes über den Olivenbauer und Besonderheiten für Sie liebe Gäste

- + **Salz zum Würzen der Speisen** Wir verwenden nur naturbelassenes unbehandeltes Ursalz (nicht raffiniert) in der Küche und Meersalz zum Nachwürzen auf den Tischen.
- + **Gewürze** Bei der Herstellung und Verfeinerung unserer Speisen kommen ausschließlich Kräuter und Gewürze zum Einsatz. Keine Geschmacksverstärker oder künstliche Aromastoffe.

Der Olivenbauer und seine tüchtigen Erntehelfer bedanken sich für ihren Besuch. Bis zum nächsten Mahl!

info@beim-olivenbauer.de

www.beim-olivenbauer.de

Weitere tolle Wirtshäuser und Olivenbauer im schönen Allgäu



FÜSSEN

nähe Morisseparkplatz
Ottostraße 7
Tel. 08362/6250

Gasthaus Hasen

Allgäuer Wirtshaustradition
seit 1367
Kirchplatz 2, Waltenhofen
Tel. 08303-251

WERTACH

Mitten im Ort
Marktstr. 46
Tel. 08365/706560 plus
Bierstübe und Oberstübe

HOPFEN AM SEE

Direkt am See
Uferstraße 30
Tel. 08362/926584