




Gut Essen & Trinken

Taverne Beim Olivenbauer • Marktstraße 46 • 87497 Wertach
Telefon 08365 – 1818 • www.beim-olivenbauer.de

*Kein Ruhetag! Durchgehend gute warme Küche von 11:30 – ca. 22:00 Uhr
In der Nebensaison kann es sich ändern. Bitte anrufen um sicher zu gehen.*

GRÜSS GOTT 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!

Ein altes Haus, ein Esel namens Olivia und ausgezeichnetes Olivenöl...

... das sind die Zutaten und Ereignisse, die sich 1998 zusammenfügten, als Rainer Jörg beschloss, das renovierungsbedürftige Haus mit einer Gaststätte in seinem Heimatdorf Wertach zu kaufen.

Kurz darauf fand der Prototyp des Mittelmeer-Transportmittels, Eselsdame Olivia, bei ihm ein neues Zuhause. Der Pizzabäcker des Lokals hingegen suchte sich ein neues Zuhause, so dass es für den Elektriker und Unternehmer Jörg an der Zeit war, sich selbst mit der italienischen Küche und den besten Zutaten dafür auseinanderzusetzen.

Was wäre die italienische Küche ohne Oliven und Olivenöl?

Auch wenn Rainer Jörg die Oliven im Allgäu nicht selbst anbauen kann - die Idee der guten italienischen Küche „beim Olivenbauern“ war geboren. Aber auch Gerichte der bayerischen Heimatküche sowie vegetarische und vegane Gerichte finden Sie in jedem Haus. Die Philosophie, einfache, gute, naturbelassene Zutaten zu verwenden, möglichst regional, saisonal, finden Sie in allen Olivenbauer-Restaurants wieder:

Das bestellen unsere Gäste am liebsten:




Pfannengyros vom Schwein mit Gurkenschmand, Zwiebelringen und Pommes Frites 13,40 mit Beilagensalat 3,40 dazu

Cordon Bleu klassisch gefüllt mit Schinken und Käse, dazu fruchtige Preiselbeere und Pommes Frites 14,90 mit Beilagensalat 3,40 dazu

Pizza Schwabenfest für alle die viel drauf haben wollen, mit Metzger-Vorderschinken^{2,3}, Salami^{2,3,4}, frischen Champignons, Peperoni, frische Paprika, Zwiebeln 11,40

Rösti-Burger mit Rinderbeef (ca. 180gr.), Kartoffelrösti, Dinkel-Burger-Semmel, Salat, Röstzwiebel, Gurkenrelish, Cocktailsoße, Senf-Mayo, BBQ-Soße für 10,40 mit Pommes Frites 2,60 dazu

Rindsrouladen klassisch gefüllt mit Senf, Speck^{2,3,8}, Essiggurke⁹, Zwiebeln in einer köstlichen Soße mit Dinkelspätzle und Wurzelgemüse 17,40 mit Beilagensalat 3,40 dazu

Orient bunter Salat mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus 12,40 

Südtiroler Nudeln mit Räucherspeck^{2,3,8}, Zwiebeln, Pilzen und Schinkensahnesoße^{2,3,8} verfeinert 11,40

Nur in Hopfen! Frühstück beim Olivenbauer am See in Hopfen



Wir decken für Sie ein und Sie holen sich das Beste. Genießen Sie Ihr Frühstück vor der traumhaften Kulisse am Hopfensee. Wir haben für Sie Cappuccino, Latte Macchiato, Tee, Kaffee, Rührerier, Säfte, Käse, Brot, Aufstriche ... eben alles was man für ein GUTES Frühstück braucht. Genießbar als kleines Frühstück oder vom großen Frühstücksbuffet.

Besonderer Biergenuss



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

Tante Paula unser Helles 0,5l für 3,70

Onkel Josef unser Dunkles 0,5l für 3,70

Tante Liesl unser Weizen 0,5l für 3,70

Xavere, unser Spezialbier. Immer wieder anders immer wieder neu. Mit diesem Bier genießen Sie die Vielfalt des Bierbrauens. Oft kaltgehopft oder hopfengestopft, mal stark gebraut oder ein typischer Bierstil. 0,5l für 3,70

6er-Tragerl – Paula, Josef, Liesl zum Mitheimnehmen im Holztragerl 6 Flaschen à 0,5l für 16,40

Männerhandtasche 6 Flaschen à 0,5l für 13,40

oder a ganzes **Paula-Fassl** mit integriertem Zapfhahn, 5 l für 19,90

Bayerische Bierspezialitäten

unser **Hausbier in der Bügelflasche** 0,5l für 3,50

das **Goldene Helle (Halbe)** vom Fass 0,5l für 3,50

erfrischendes **Radler** 0,5l für 3,50

spritziger **Russen** 0,5l für 3,50

herbes **Premium Pils** 0,33l für 3,20

prickelndes **Hefeweizen vom Fass** 0,5l für 3,50

dunkles Hefe-Weizen 0,5l für 3,50

vollmundiges **dunkles Bier** 0,5l für 3,50

süffiges **Cola-Weizen** 0,5l für 3,50

alkfreier Weizen 0,5l für 3,50

alkoholfreies Bier 0,33l für 3,20

Unsere Biercocktails

Geißenmoß ein halber Liter Cola, meisterlich geblendet mit einem halben Liter Dunkelbeer, wird mit Kirschlikör zur Vollendung gebracht, im bayrischen 1 Liter Cocktailglas 9,-

Laternemoß ein Sektglas mit Kirschlikör wird kunstvoll in einer Maß untergebracht und mit spritziger Weißweinschorle aufgegossen, 1 Liter 12,40

Schneemoß es gibt Leute, denen ist nach dem Genuss dieser genialen Spezialität auf dem Heimweg der Yeti begegnet und das zur Sommerzeit, mit Orangenlimo, Vanilleeis und Korn im 1 Liter Cocktailglas 18,90

Wir haben eine eigene Klein-Brauerei

Mit gutem Bier, produzieren wir besten Bierlikör.

Bierlikör 2 cl für 2,20 **warm mit Sahne** 3,20

Zum Verschenken und Mitnehmen unser Bierlikör 0,25l für 9,90 oder 0,5l für 14,90

Fruchtige Limonade



Spritziges Tafelwasser GIE-Wasser energetisiert 1,0l für 5,40 oder 0,5l für 3,- oder 0,25l für 2,30

Stilles Wasser 1,0l für 5,40 oder 0,5l für 3,- oder 0,25l für 2,30

Stilles Mineralwasser oder Mineralwasser Blubber Flasche 0,75l für 5,40 oder 0,25l für 2,80

Kalte Cola von Libella^{1,3,7} oder **Coca Cola (light)**^{1,3,7}, fruchtige **Orangenlimonade**,

Cola-Mix^{1,3,7} 0,4l für 3,- oder 0,2l für 2,30

süßsaurer Zitrusprudel 0,4l für 2,90 oder 0,2l für 2,20

Holunderschorle mit fruchtiger Minze 0,4l für 3,20

SeeZüngle ein natürliches und gesundes Allgäuer Erfrischungsgetränk, das zu 100% aus biologischen Zutaten hergestellt wird, garantiert ohne Alkohol. Gerste, Wasser und Früchte – das sind die wichtigsten Rohstoffe. Das Seezüngle gibt's in drei Fröchtchen, also Geschmacksrichtungen. Kirsche, Birne und Träuble (auf hochdeitsch Johannisbeere) in der BÜgelflasche serviert 0,33l für 3,20

Hausgemachter Eistee ein natürlicher Trinkgenuss 0,4l für 3,90

Hausgemachte Limonade 0,4l für 4,20

Vitamiureiche Säfte



löschende Apfelschorle 0,4l für 3,10 oder 0,2l für 2,30

fruchtige Orangenschorle 0,4l für 3,20 oder 0,2l für 2,40

erfrischende Maracujaschorle 0,4l für 3,20 oder 0,2l für 2,40

rote Johannisbeerschorle 0,4l für 3,20 oder 0,2l für 2,40

Säfte bzw. Nektar pur 0,4l für 3,60 oder 0,2l für 2,80
als Maracuja, Johannisbeere oder Orange



Besser zu viel gegessen,
als zu wenig getrunken

BIO-Wein aus Österreich



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

Bio Zweigelt rot, von beachtlicher Qualität, Frucht und Fülle, gepaart mit etwas Tannin, im Holzfass gereift, Weinbauer Schnabl 0,25l für 5,40

Bio Veltliner weiß, vollfruchtig, sowohl in der Nase als auch am Gaumen, mit leicht würzig pfeffrigen Noten, Weinbauer Schnabl 0,25l für 5,40

Bio Merlot rot herausragender Qualitätswein, elegantes und klares Rot, schmeckt nach dunkler Schokolade und Brombeeren, Weinbauer Schleinzer, 0,25l für 5,90 die 0,75l Premium-Flasche für 17,60

Bio Müller-Thurgau weiß, halbtrocken, fein fruchtiger Duft, sehr angenehm und frisch im Geschmack, Weinbauer Schnabl 0,25l für 5,40

Bio Rosé ausgezeichnete Rosé-Wein, halbtrocken, besonders fruchtbetont mit Aromen von roten Beeren und frischen grünen Äpfeln, Schleinzer 0,25l für 5,40
Vom ältesten Weingut Italiens-Schloß Giol

Olivenbauers Hauswein Bio Cabernet Sauvignon rot, im Holzfass gereift, das Beste was wir zu bieten haben, vegan und bio-zert. 0,25l für 5,90 oder 0,75l für 17,60

Bio Pinot-Grigio weiss, IGT, Duft nach reifen Aprikosen und edelstes Fruchtspiel am Gaumen, vegan-zert. 0,25l für 5,90

Weinschorle weiß/rot 0,25l für 3,90 und 0,5l für 5,90

Sprit hält fit!

Aperol SPRIZZ wer kennt den italienischen Klassiker nicht? 5,40

Hugo – der frische Aperitif aus Südtirol 5,40

Lillet Wild Berry ist ein Lillet Cuvee-Likör mit Schweppes Wild Berry 5,40

Gin Fizz 4cl mit Zitronensaft und Sodawasser für 6,90

Gin Tonic 4cl mit Tonic-Water für 7,90

Cuba Libre mit Rum, Cola und Limettensaft für 5,90



Ramazzotti, Averna, Fernet, Grappa, Jägermeister, Sambuca 2cl für 2,70

Den heimischen **Obstler** 2cl für 2,40 und einen besten **Marillenschnaps** oder **Haselnußschnaps** 2cl für 3,-

OLIVENBAUER-SCHNAPS:

Zickentöter (Johannisbeerlikör 15%) ist unser Betäubungsmittel für alle lästigen Zicken, nicht verschreibungspflichtig, honigsüß und zungenlähmend 2cl für 2,44

Eselstreiber (Obstbrand 38%) macht sture Esel gefügig und müde wieder munter, Kraulen verstärkt die Wirkung 2cl für 2,44. Der Sohn unserer Eselin Olivia ist übrigens der Willi (störrisch wie alle Esel) und deshalb gibt's bei uns einen **Willi Birnenbrand**. Er beruhigt störrische Esel oder diejenigen, die sich mit ihnen ärgern müssen. Die **Birne** unterstützt die Wirkung. 2cl für 2,80

Kaffeespezialitäten



Wissenswertes über unseren Kaffee.

Im traditionellen Trommelröstverfahren werden die Bohnen für unseren „Allgäuer Kaffee“ besonders schonend und sorgfältig geröstet. Nur so entfaltet sich das optimale Aroma unseres Alpenkaffees. Schmecken Sie das Heimatgefühl der Allgäuer Alpen...



Allgäuer Kaffee



HeiBer Espresso Hausmischung 2,10

Tasse Kaffee Wiener Melange 2,40

Espresso Macchiato 2,70

Haferl Kaffee oder doppelter Espresso 3,40

schaumiger Cappuccino 2,80

Latte Macchiato, Milchcafe, Schoki 3,20

Bio-Teegeuss



Genießen Sie unseren Tee in bester Bio-Premiumqualität, serviert im großen Teeglas. Jeder Tee 3,90.

Earl Grey

Alm-Kräutertee

Kräutertee mit Ingwer

Pfefferminztee Pfefferminzblätter

Kamillentee Kamillenblüten

Früchtetee



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

Alle Preise in Euro inklusive Märchensteuer und freundlicher Bedienung.

Kennzeichnung: Farbstoff 1, Konservierungsstoff 2, Antioxidationsmittel 3, Geschmacksverstärker 4, geschwefelt 5, geschwärzt 6, koffeinhaltig 7, Phosphat 8, Süßungsmittel 9



Kinderkarte



- Käpt'n Blaubär** Paniertes Schnitzel mit Pommes 640 Cent
Max und Moritz Pizza mit Schinken^{2,3}, Salami oder Margherita 590 Cent
Happy Sticks Knusprige Pommes mit Ketchup oder Mayo 340 Cent 
Garfield Nudeln mit Tomatensoße 440 Cent 
Heidi Spätzle mit Soße 440 Cent










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 jeden feurigen Liebhaber und jede scharfe Frau 4,40 
ohne Sahnehaube auch als vegan möglich 
Echte Rinderbrühe mit hausgemachten Flädle 3,60 oder Brätspätzle 3,90
Mallorcinische Fischsuppe Schnüffeln Sie den Duft dieser Suppe, schließen die Augen und ... der Sonnenuntergang auf Mallorca ist nicht mehr weit. Etwas scharfe Genusssuppe mit viel Fisch 6,40

Vorspeisen, oder uuuur so




- Bruschetta** geröstetes Bauernbaguette mit Tomatenwürfel und Knoblauch 5,40 
Knoblauchbaguette warm mit unserer Knoblauchbutter bestrichen 3,40 
Pizzabrot mit Tomatensoße 5,90 plus Knoblauch 6,40 
Oliven angemacht, mit Baguette 4,90 
Grillkartoffel mit Gurkenschmand 5,90 
Kartoffelrösti mit Gurkenschmand 6,90 oder mit Apfelmus 6,40 
Linsen-Quinoa-Küchle hausgemacht mit Dip und Salatbeilage 8,90 
Caprese Olivenbauer mit echtem Büffelmozzarella, frischen Kirsch-Tomaten und Rucola auf ofenfrischem Oregano-Brot 11,90 
Bauernbaguette einfach so dazu 1,50 

Salate





Unsere Vitaminvariationen haben als Grundlage eine knackige Blattsalatmischung mit bunten Rohkoststreifen, Kirsch-Tomaten, Gurke, roten Zwiebeln und werden mit Essig und Öl dressiert.

Nach Art des Hauses mit Thunfisch, Ei, roten Zwiebeln, Allgäuer Käse, Vorderschinken^{2,3,8} für 10,90

Caprese Olivenbauer mit echtem Büffelmozzarella, frischen Kirsch-Tomaten und Rucola auf ofenfrischem Oregano-Brot 11,90 

Bergsommer bunter Salat, dazu gegrilltes Gemüse und echter Schafskäse 11,90 

Orient bunter Salat mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus 12,40 

Hirtensalat bunter Salat dazu Peperoni, rote Zwiebeln, Oliven, echter Schafskäse 10,90 

Kleiner gemischter Salat 3,90 

Kunterbunt gemischter großer bunter Salat 7,90 

Für unsere Salate zum Aufmotzen dazu:

+ Schweinefilet rosa gebraten 5,40


+ Hähnchenbrustfilet 4,90


+ Garnelen und Shrimps 5,90


+ gegrillter Lachs 5,90


Wir empfehlen unser **ofenfrisches Bauernbaguette** zu den Salaten für knusprige 1,50 

Vegane Spezialitäten


Thai Curry mit Gemüse und Reis 12,90 

Linsen-Quinoa-Küchle hausgemacht als Hauptgang mit Dip und Salatbeilage 13,90 

Nussbraten mediterran mit Dinkelnudeln, Grillgemüse und fruchtiger Tomatensoße 15,90 

Orient bunter Salat mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus 12,40 

Veganburger mit Pflanzenbratling, Salat, Gurkenrelish, Röstzwiebeln, vegane Burgersoße, BBQ-Soße für 10,40 mit Pommes Frites 2,60 dazu 

Pasta Napoli schmecken Sie den Duft des Südens. Nudeln mit hausgemachter, fruchtiger Tomatensoße 8,40 

Pasta Vegetarisch Nudeln mit Grillgemüse und Tomatensoße 11,40 

*Die Speisekarte dürfen Sie
gerne mitnehmen!*





Pasta, Nudeln




Natürlich, ursprünglich und nachhaltig, dafür stehen unsere Nudeln. Alle Nudeln sind bei uns aus Dinkelgries ohne Ei gemacht vom bäuerlichen Biohof aus dem Allgäu. Garantiert aus der ungekreuzten Urdinkelsorte „Oberkulmer Rothkorn“

Es stehen zur Auswahl: Penne oder Spaghetti

Pasta Napoli schmecken Sie den Duft des Südens. Nudeln mit hausgemachter, fruchtiger Tomatensoße 8,40 


Pasta arrabiata (scharf) Nudeln in fruchtiger Tomatensoße mit scharfen Peperoni 8,90 

Pasta Vegetarisch Nudeln mit Grillgemüse und fruchtiger Tomatensoße 11,40 

Pasta Panna Nudeln mit hausgemachter Schinken-Sahnesoße^{2,3,8} für schlanke 8,90

Pasta Salmone der absolute Hit mit viel frischem Lachs und Gemüse in Sahnesoße 12,90

Südtiroler Nudeln mit Räucherspeck^{2,3,8}, Zwiebeln, Pilzen und Schinken-Sahnesoße^{2,3,8} verfeinert 11,40

Urlaubstraum ist Pasta mit echtem Schafskäse, frischen Kirsch-Tomaten, Oliven, Gemüse und frischem Knoblauch 11,90 

Shrimps Nudeln in Tomaten-Sahne-Soße, Knoblauch, Shrimps und Garnelen 12,90

Burger mit Dinkelbrötchen



Burger sind bei uns mit herausragendem Rinderbeef (ca. 180gr.) vom Alpenrind und Dinkel-Burger-Semmel, Salat, Röstzwiebel, Gurkenrelish, Cocktailsoße, Senf-Mayo, BBQ-Soße und Liebe gemacht.



Klassik-Burger für 9,40 mit Pommes Frites 2,60 dazu


Sennerin-Burger mit Käse für 10,40 mit Pommes Frites 2,60 dazu

Bergbauern-Burger mit Spiegelei für 10,40 mit Pommes Frites 2,60 dazu

Rösti-Burger mit Kartoffelrösti für 10,40 mit Pommes Frites 2,60 dazu

Goggl-Burger mit ca. 200g sous-vide gegartem Hähnchenbrustfilet 10,40 mit Pommes Frites 2,60 dazu

Veggiburger mit Gemüse-Bratling, Salat, Gurkenrelish, Röstzwiebeln, vegane Burger-Soße und BBQ-Soße 9,40 mit Pommes Frites 2,60 dazu  auch als  möglich

Veganburger mit Pflanzenbratling, Salat, Gurkenrelish, Röstzwiebel, vegane Burger-Soße, BBQ-Soße für 10,40 mit Pommes Frites 2,60 dazu 

Zum Auffrisieren der Burger:


Speck 1,-- | scharfe Peperoni 1,-- | Käse 1,-- | Spiegelei 1,50 | Rösti 1,50 | glutenfreier Semmel 2,--



Pizzas aus Dinkelmehl ca. 32cm Ø



Wir verwenden für unsere Pizen ausschließlich Dinkelmehl. Denn Dinkel ist gesund und enthält mehr und höherwertiges Eiweiß, mehr Vitamine und Mineralstoffe. Unsere Pizzaträume werden alle von Hand gemacht und im Steinbackofen direkt auf Stein gebacken. Mit hausgemachter, fruchtiger Tomatensoße und echtem Mozzarella belegt!

Margherita genannt nach Königin Margherita, die immer ganz heiß war- auch nach der Pizza in den italienischen Nationalfarben- der Klassiker für 7,40 


Salami^{2,3,4} oder **Prosciutto** Metzger-Vorderschinken^{2,3} für 8,90

Bella Napoli „Sieh Neapel und stirb“ wir können nur spekulieren wie Goethe das gemeint hat. Mit Thunfisch und roten Zwiebeln 9,90

Schwabenfest für alle die viel drauf haben wollen, mit Metzger-Vorderschinken^{2,3}, Salami^{2,3,4}, frischen Champignons, Peperoni, frischer Paprika, roten Zwiebeln 11,40

Allgäu mein mit Bauernspeck^{2,3,8}, Peperoni, roten Zwiebeln, Allgäuer Käse und frischem Knoblauch 9,90


Hawaii Metzger-Vorderschinken^{2,3}, Ananasstücken 9,40

Italien mit frischen Kirschtomaten, echtem Büffelmozzarella und Rucola 11,90 

Vier Jahreszeiten mit Metzger-Vorderschinken^{2,3}, Haussalami^{2,3,4}, frische Champignons und frischer Paprika 10,40


Budapest mit landestypischen Zutaten wie frischer Paprika, scharfen Peperoni und Haussalami^{2,3,4} für 9,90


Berlusconi die Leib- und Magenpizza des italienischen Medienmoguls mit Garnelen, Shrimps und frischer Knoblauch 12,40

Vegetarisch mit Grillgemüse, Oliven und frischen Champignons 10,40 

Verona mit Metzger-Vorderschinken^{2,3}, Haussalami^{2,3,4} und frischen Champignons 9,90


Don Camillo wie unschwer zu erkennen, war Camillo den kulinarischen Genüssen durchaus aufgeschlossen, mit viel Lachs, echtem Schafskäse und frischer Paprika 12,40


Zeus mit echtem Schafskäse, scharfer Peperoni und Oliven 10,40 

Pizzabrot mit Tomatensoße ohne Käse 5,90 plus Knoblauch 6,40 

Knusprige Fladen

Gyrosfladen mit Gurkenschmand, Pfannengyros vom Schwein und roten Zwiebeln 11,40

Hüttenfladen belegt mit Gurkenschmand, Kartoffelscheiben, Allgäuer Käse, Rauke (Rucola) 10,40 

Ofenwarmes Oregano-Fladenbrot darauf Caprese mit echtem Büffelmozzarella, frischen Kirsch-Tomaten und Rucola 11,90 

Teig ohne Gluten:

Diese glutenfreie Mischung ist besonders für Pizzaliebhaber mit Glutenunverträglichkeit und besonderen Diäten geeignet. Der Teig wird gesondert hergestellt und im Ofen auf einem extra Blech gebacken. Aufpreis 3,50

Mediterrane Klassiker



Pfannengyros vom Schwein mit Gurkenschmand, roten Zwiebeln und Pommes Frites 13,40
mit Beilagensalat 3,40 dazu

Hähnchenbrustfilet „Mediterran“ Low Carb mit buntem Ofengemüse und Gurkenschmand 14,90
mit Beilagensalat 3,40 dazu

Premium-Fjordlachs vom Grill mit mediterranem Grillgemüse, Gurkenschmand und Kartoffelrösti 17,90
mit Beilagensalat 3,40 dazu

Heimweh



Für alle die, 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 Käse) 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“ dazu knusprige Pommes Frites, fruchtige Preiselbeere 11,90
mit Beilagensalat 3,40 dazu. Als **XXL Schnitzel** für 16,90. **Mit glutenfreier Panade** Aufpreis 2,--

Wiener Schnitzel „Original“ vom Kalb mit fruchtigen Preiselbeeren, dazu Pommes Frites 17,40
mit Beilagensalat 3,40 dazu

Cordon Bleu klassisch gefüllt mit Schinken und Käse, dazu fruchtige Preiselbeeren und Pommes Frites 14,90
mit Beilagensalat 3,40 dazu

Allgäuer Zwiebelrostbraten „Original“, ein wunderschönes Stück vom Rinderroastbeef (ca. 250g) mit Röstzwiebeln, deftigen Kässpätzle und Bratensaft 20,90 mit Beilagensalat 3,40 dazu

Grillteller 3erlei Fleisch vom Rind, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Grillgemüse 16,40 mit Beilagensalat 3,40 dazu

Allgäuer Kässpätzlen Dinkelspätzle mit Emmentaler und Bergkäse, dazu Röstzwiebeln 9,20 mit grünem Salat 2,40 dazu

Schweinefilet „Allgäuer Art“ mit deftigen Kässpätzle, Soße und Röstzwiebeln 17,40
mit Beilagensalat 3,40 dazu

Rumpsteak „Klassisch“ (ca. 250g) vom ausgesuchten Premium-Weiderind, saftig und geschmackvoll, mit hausgemachter Kräuterbutter, knusprigen Pommes Frites 18,90 mit Grillkartoffel und Gurkenschmand 19,90
mit Beilagensalat 3,40 dazu

Rindsrouladen klassisch gefüllt mit Senf, Speck^{2,3,8}, Essiggurke⁹, Zwiebeln in einer köstlichen Soße mit Dinkelspätzle und Wurzelgemüse 17,40 mit Beilagensalat 3,40 dazu

Rinderbacken geschmort in guter Soße mit Serviettenknödel und Wurzelgemüse 16,90 mit Beilagensalat 3,40 dazu

Schweinebraten (bierig gewürzt) mit Serviettenknödel, Soße und Wurzelgemüse 11,40 mit Beilagensalat 3,40 dazu

Allgäier Currywurst^{2,3,8} mit hausgemachter Curry-Soße und viel Pommes Frites 7,90 als Riesencurrywurst 2,90 dazu

Kaiserschmarrn hier verneigt sich jeder Kaiser - mit Vanilleeis oder Fruchtbeilage als Hauptgericht für süße 12,40



Naschkatzen aufgepasst



Kaiserschmarrn hier verneigt sich jeder Kaiser - mit Vanilleeis oder Fruchtbeilage 8,40
als Hauptgericht für süße 12,40

Oma Lena's Apfelkichla nach Allgäuer Art mit Vanilleeis 5,40

Lauwarmer Apfelstrudel nach Wiener Traditionsrezept mit Vanilleeis 5,40

Lauwarmes Schokoküchlein mit Vanilleeis 5,90

Eierlikörbecher Vanilleeis mit viel Eierlikör¹, Sahne und Waffel 6,40

Heiße Bären Bärige Mischung aus warmen Waldfrüchten und zartschmelzendem Vanilleeis 6,40

Eiskaffee Köstlicher Kaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube 4,90 nach Lust und Laune

Vanilleeis 1 Kugel 1,90 oder 2 Kugeln 3,60

Heiße Oma Heißer Kirschlikör¹ mit Sahnehaube und einem Schuss Eierlikör¹ 3,90

Bombardino Heißer Ei-Rum-Likör¹ mit Sahnehaube 3,90

Heißer Opa Heißer Bierlikör¹ mit Sahnehaube 3,90

Für Kinder:

Schmugglerkiste gefüllt mit Schokoladeneis und Eis mit Vanillegeschmack, mit kleiner Überraschung unter dem doppelten Kistenboden (mit Farbstoff) 4,40

Kommt ins Bierstüble – zur musikalischen Einklehr

Im Olivenbauer in Wertach gibts das urige und zünftige Bierstüble. Im Stile einer urigen Alpe gestaltet, gibts hier viel Bier und Musik. Bestens geeignet für Feiern, Party und zünftiges Beisammensein





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



Unser Tipp
Olivenöl für den Genuss
daheim. Fragen Sie uns!



Not German?

Scan this code to explore our menu in multiple languages.
Die Allergene und Zusatzstoffe können Sie über den QR-Code einsehen,
oder fragen Sie unsere Servicekollegen.



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

Online Bestellungen zum Abholen auf unserer Homepage unter „Wertach“

www.beim-olivenbauer.de

Wissenswertes und Besonderheiten für Sie liebe Gäste

+ Wasser-Hausanschluss mit nachgeschaltetem GIE® Wasseraktivator

Was kann GIE® Wasser? Durch die aufwendige Aufbereitung wird aus dem üblichen Trinkwasser ein biologisch hochwertiges Lebensmittel.

+ Salz zum Würzen der Speisen

Wir verwenden nur naturbelassenes unbehandeltes Ursalz (nicht raffiniert) in der Küche und Meersalz zum Nachwürzen auf den Tischen.

+ Gewürze und Kräuter

Bei der Herstellung und Verfeinerung unserer Speisen kommen ausschließlich Kräuter und Gewürze zum Einsatz. Keine Geschmacksverstärker oder künstliche Aromastoffe.

+ Dinkelmehl

Unsere Spätzle, Burger-Semmeln, Nudeln und Pizzas werden ausschließlich aus 100% Dinkelmehl gefertigt.

+ mikrowellenfreie Küche

Freuen Sie sich auf hochwertige Lebensmittel, die keiner Mikrowellenbehandlung ausgesetzt werden, sondern schonend zubereitet werden.

+ Lebensmittel

Viele unserer Speisen werden im Sous-Vide-Verfahren gekocht. Sous-Vide-Garen bezeichnet die Methode um Fleisch, Fisch oder auch Gemüse bei relativ niedrigen Temperaturen von unter 100°C zu garen.