



Herzlich willkommen

**im Olivenhof Gronauer
Wald**

**Olivenhof
Bar & Restaurant**



Olivenhof Karte

Sommer 2024

Auftakt

Unseren Gästen bieten wir unsere Etagere mit feiner Brotauswahl, Dips und mallorquinischen Oliven an

Bestellung nur tischweise pro Person 2,5



Suppen

Hummersuppe | Lachswürfel 15,5

Mai Thai Suppe | Hähnchen 10,5



Vorspeisen

Vitello Tonnato | Berglinsen | Kapernäpfel 19,5

Thunfisch Tataki | Algen-Edamame-Salat | Avocado-creme 23,5

Jakobsmuschel | Garnele | Speck | Bulgur Salat 24,5



Vorspeisen - Salate

bunter Sommer - Salat 12,5

wahlweise dazu

gegrillter Honig-Ziegenkäse & Pinienkerne 6,5

gebratene Maispoularde 7,0

Gambas 7,0

gebratener Lachs 8,5

gegrillte Rinderfiletstreifen 9,5

Caesars Salad | Tomaten | Wachtel | Parmesan-hip 17,5





Pasta

Spaghetti Aglio e Olio | Rucola | Peperoncino | Parmesan

pro Portion 16,5
mit Wildfang-Gambas 23,5

Tagliarini aus dem Parmesanlaib am Tisch zubereitet 20,5

als Vorspeise 13,5

mit Trüffel-Rahm & frischem Trüffel 25,5

als Vorspeise 17,5

enthält Spuren von Alkohol!

hausgemachte Ravioli

Basilikum | Cashewkerne | Burratina | Pesto rosso 26,5



Hauptgerichte

Fisch

Olivenhofteller | Meer 28,5

Steinbutt Filet | Spinatrisotto | Tomatensalsa 43,5

halber Hummer | Safrankartoffeln | glaciertes Gemüse 49,5



Fleisch

Olivenhofteller | Land 29,5

A5 - Wagyu Burger | Parmesanfries 26,5

Kalbsschnitzel

Kartoffel-Gurken-Salat | Preiselbeeren Gelee 28,5

vom Lavagrill:

Maispoularden Brust 20,5

Duroc Filet 26,5

Lammrücken | Olivenkruste 28,5

Campo Beef Rinderfilet 30,5

Chateau Briand für Zwei 65,5

Beilagen

Wildkräutersalat	5,5
glaciertes Gemüse	6,0
Tomaten-Blattspinat	6,5
Gemüse Quiche	6,0
gebackene Kartoffel	5,0
Süßkartoffel Gratin	5,5
Parmesanfries	6,0



Vegetarisch

Olivenhofteller Feld	28,5
Butter - Gnocchi Salbei Tomaten Pinienkerne	26,5



Poké Bowl

vegetarisch	15,5
vegetarisch mit Tofu	21,5
mit gebratenem Lachs	28,5
mit Wachtelbrust	27,5
mit Garnelen	25,5
mit Rinderfiletstreifen	30,5

Kinder

Interesse an speziellen Kindermenüs? Sprechen Sie unseren Service an wir haben Ideen für alle Kinder bis 12 Jahre!

Dessert

Crème brûlée Tonkabohnen	9,5
Olivenhoftrilogie süß	13,5
Crème brûlée Schokomousse Sorbet	
Schokosoufflee Eis Mango Spiegel	14,5
Käseauswahl Senfsaucen Brot	16,5

Eine gute Zeit im Olivenhof und guten Appetit!



Getränkekarte



alkoholfreie Getränke

Karaffe Tafelwasser still, 0,5 l	2,9
Karaffe Tafelwasser feinperlig, 0,5 l	2,9
Karaffe Tafelwasser still, 1,0 l	5,8
Karaffe Tafelwasser feinperlig, 1,0 l	5,8
Flasche Mineralwasser 0,75 l	6,9
Coca Cola, Coca Cola light oder Coca Cola zero, 0,2 l	2,4
Fanta oder Sprite 0,2 l	2,4
Gaffels Fassbrause, 0,33 l	3,3
Fever tree Tonicwater versch. Sorten, 0,2 l	3,5
Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon oder Wild Berry, 0,2 l	2,7
Orangensaft, 0,25 l	3,5
Apfelsaft, 0,25 l	3,5
Maracujasaft, 0,25 l	3,5
Johannisbeersaft, 0,25 l	3,5
Rhabarbersaft, 0,25 l	3,5
Alle Säfte auch als Schorle in der Karaffe	
0,25 l	3,5
0,50 l	7,0



Bier

vom Fass

Schreckenskammer Kölsch, 0,2 l	2,0
Budweiser Pils, 0,3 l	3,3

aus der Flasche

Allgäuer Büble Weizenbier, 0,5 l	5,2
Allgäuer Büble Radler, 0,5 l	5,2
Allgäuer Büble alkoholfrei, 0,5 l	5,2



warme Getränke

Espresso	2,8
Espresso doppio	5,2
Espresso Carajillo	4,5
Café crème	2,8
Latte Machiato	4,2
Café con Leche	3,2
Café Cortado im Glas	3,5
Glas Tee, verschiedene Sorten	2,8





Wein

Weißweine

Deutschland

	0,15l	Flasche
Markus Pfaffmann Weißburgunder	4,4	21,5
Markus Pfaffmann Sauvignon Blanc	4,5	22,0
Sebastian Gabelmann Weissburgunder	5,1	24,5
Sebastian Gabelmann Grauburgunder	5,9	29,0

Weißweine

Frankreich

	0,15l	Flasche
Domaine Guilherme d'Oisly Tourraine	6,3	31,0

Weißweine

aus Italien

	0,15l	Flasche
Cà dei Frati Lugana	8,0	39,5

Weißweine

aus Spanien

	0,15l	Flasche
Can Feliu blanc	6,0	29,5
Macia Batle Blanc de Blancs	6,6	32,5
Ribas Blanc	6,7	33,0



Roséweine	0,15l	Flasche
Manz Rosé Emotion, halbtrocken	5,3	26,0
Macia Batle rosat	5,3	25,5
Can Feliu rosat	6,1	29,5
Ribas Rosado	6,7	33,0
Rosat Cà dei Frati Lugana	8,0	39,5



Rotweine	aus Frankreich	
	0,15l	Flasche
Cote du Rhone Olivier	6,5	31,5
1955 Chateau Haut-Blanville	12,0	60,0

Rotweine	aus Deutschland	
Karl Pfaffmann Merlot	4,8	23,0
Meyer Näkel Spätburgunder G	8,6	42,5

Rotweine	aus Italien	
4 Conti Primitivo di Manduria	5,1	24,5
Impari nero d'Avola	11,0	55,0

Rotweine	aus Spanien	
Macia Anada	5,1	24,5
Can Feliu d'Alens	6,3	30,5
Ribas negre	6,6	32,5



Prosecco – Crémant & Co.	0,15l	Flasche
Valdo Prosecco	5,5	27,0

Longdrinks

Campari Orange oder Soda	7,5
Hugo mit frischer Minze und Limetten	6,5
Lillet Berry	8,0
Aperol Spritz	8,5



Spirituosen

Brände

Ziegler Obstbrand, 3 cl	8,5
Ziegler Mirabell, 3 cl	8,5
Ziegler Alte Zwetschge, 3 cl	8,5
Alte Williams Birne, 3 cl	5,2
Alte Pflaume, 3 cl	5,2

Liköre

Baileys, 3 cl	3,1
Amaretto, 3 cl	3,6
Cointreau, 3 cl	3,6
Sambuca, 2 cl	2,6
Likör 43, 3 cl	3,6

Kräuterschnäpse

Ramazotti, 3 cl	3,5
Averna, 3 cl	3,5
Fernet Branca, 3 cl	3,5
Jägermeister, 3 cl	3,5
Kabänes, 3 cl	2,9
Palo Mallorquin, 3 cl	3,1
Tunel Hierbas de Mallorca Secas, 3 cl	3,1
Tunel Hierbas de Mallorca Mixta, 3 cl	3,1
Ricard Pastis, 3 cl	4,2



Cognacs und Weinbrände

Cardenal Mendoza, 3 cl	4,9
Carlos I, 3 cl	4,9
Remy Martin, 3 cl	6,1
Hennessy, 3 cl	6,1

Grappe

Andrea de Ponte, 2 cl	4,1
Roner, 2 cl	5,5
Grappa Nonino, 2 cl	10,0
Grappa Berta	12,0



Whiskeys

Jameson Black Barrel, 3 cl	5,3
Jim Beam, 3 cl	3,1
Jack Daniels, 3 cl	3,9
Jack Daniels Single Barrel, 3 cl	5,5
Jonny Walker Red Label, 3 cl	3,1
Famous Grouse, 3 cl	3,1
The Glanlivet 12 years, 3 cl	5,5
Glenmorangie Lasanta, 12 years, 3 cl	6,6
Lagavulin 16 years single malt, 3 cl	9,5
Mac Allen 12 years double cask Singe Malt, 3 cl	9,5

Rume

Havana Club 7 Jahre, 3 cl	3,9
Ron Amazonas, 3 cl	3,9
Ron Zacapa Centenario 23 Jahre, 3 cl	5,9
Don Papa 7 years old, 3 cl	8,0

Vodkas

Absolut Vodka, 3 cl	2,6
Beluga, 3 cl	5,9
Belvedere, 3 cl	5,9
Pan Tadeusz, 3 cl	3,1

Wermut

Martini bianco, 5 cl	6,5
----------------------	-----



Aquavits und Korn

Jubiläums Aquavit, 2 cl	3,1
Linie Aquavit, 2 cl	3,1



Gin Tonics (4 cl Gin)

mit Fever Tree Tonic

Bombay Sapphire East	8,2
Der Schwatte - Meistergin	9,9
The Botanist Islay Dry Gin	10,4
G-Vine Floraison Gin	10,4
Brockmans Gin	10,4
Gin Mare	10,9
Gin Hendrick's	10,9
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	10,9
Siegfried Rheinland Dry Gin	10,9
Gin EVA Mallorca	10,9

Portweine

Tio Pepe en Rama, 5 cl	4,5
Graham's 10 years Tawny Port, 5 cl	6,5
Graham's Late Bottled Vintage 2012 Port, 5 cl	8,5

Sherry

Tio Pepe Sherry, 5 cl	4,5
-----------------------	-----





Digestif

Espresso Martini 11,0

Wodka | hausgemachter Kaffeelikör | Espresso

Mojito 11,5

kubanischer Rum | frische Minze | frische Limetten | brauner Zucker | Soda

Mudslite 11,5

Wodka | hausgemachter Kaffeelikör | Irish cream | Schokolade | Kakao

Olivenhof – Cocktails

Negroni - Aperitif 9,0

Gin | italienischer Bitterlikör | roter Wermut | Gold

Gimlet - Aperitif 9,5

Monkey 47 Gin | Roses Lime juice | frischer Zitronensaft

Bellini - Aperitif 18,0

Champagner | weißer Weinbergpfirsich - Püree

Holy Water - Aperitif 9,5

Wodka | Rum | Blue Curaçao | Apricot Brandy | Zitronenlimo

Greyhound - Aperitif (auch alkoholfrei) 10,5

Bombay Sapphire Gin | Grapefruitsaft | hausgemachter Rosinensirup



Harvey Wallbanger	9,5
Absolut Wodka Galliano Vanilla Orangensaft	
Piña Colada - (auch alkoholfrei)	10,5
Kubanischer Rum Kokosnuss-Püree Ananassaft	
Daiquiri classic oder mit Erdbeeren	
(auch alkoholfrei)	11,0
kubanischer Rum frischer Limettensaft hausgem. Läuterzucker	
Long Island Icetea	15,5
Wodka Gin weißer Rum Tequila Triple Sec Curaçao Zitronensaft Cola	



werfen Sie auch einen Blick in unser
selbst gestaltetes Cocktailbuch