

LUNCH IM OLIVEIRAS

MENÜS | inkl. Salat *oder* Suppe

"Fleisch"	Pouletgeschnetzeltes und Gemüse an roter Thai-Currysauce mit Reis	29
"Extra"	Kalbs-Médallions mit Erbsli-Speck-Ragout mit Kartoffelgratin	44
"Fisch"	Fisch-Variation an Safran-Sauce mit Spinat und Pellkartoffeln	32
"Pasta"	Robertos-Spaghetti (Grillgemüse, Oliven, Cashews)	27
"Liebling"	Rindsfiletspitzen "Stroganoff" mit Röstikroketten	48

DER CHEF EMPFIEHLT...

Hereford Rib Eye-Tranchen vom Grill auf Rucola mit Rosmarinkartoffeln	49
Loup de Mer-Filet auf Erbslirisotto	45

SPECIALS

Rindstatar "Oliveiras" mit Wachtelei und Zwiebelconfit. Dazu feine Brotchips!	29 39
Garten-Risotto mit Gemüse, Tomaten, Kichererbsen und frischen Kräutern	34
Olis' Club-Sandwich (ca. 20 Min): Pouletbrust, Speck, Ei, Tomaten, Gurke, Salatblätter, unsere Sauce und Pommes Frites	32

EXTRA BEILAGEN

Linsenragout | frischer Spinat | Ofengemüse | Grillgemüse 8
Kartoffelpüree | Pommes Frites | Rosmarinkartoffeln 8 ||| Risotto 10 ||| Safranrisotto 11

DESSERT

Süsse "Miniaturen" vom Tablett: 5.90 - 9.50

Wiener Eiskaffee: 12 | Affogato al Caffè: 10 | Gerne bringen wir auch die Dessertkarte

WEIN-EMPFEHLUNG

Weiss:	Sauvignon Blanc	Lavr. De Feitoria, Douro/PT	8.90/dl
Rot:	LV	Lobo de Vasconcelos, Alentejo/PT	11.60/dl
	(Syrah, Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon)		

SONSTIGES

- > Stellen Sie Ihr eigenes Gericht aus diversen Beilagen zusammen – fragen Sie uns!
- > Kleine Portion (w.m.) auf Wunsch: -3 | Gemüse anstatt: +4 | Glutenfreie Penne: +7
- > *Unsere Brötli sind hausgemacht und der Teig genießt mindestens eine Ruhezeit von 72 Std. Also (praktisch) glutenfrei!*