

## Herzlich Willkommen und „Servus“ im *ola*

*„Essen ist ein Bedürfnis: genießen ist eine Kunst“*

Das ist unser Leitspruch und genau diesem wollen wir vom Team *ola* gerecht werden!

Unsere mediterran / österreichische Speisekarte spiegelt Herkunft und Werdegang unseres Küchenchefs Alex wider.

Wir haben uns auf die Fahne geschrieben ausschließlich hochwertige Produkte zu verarbeiten, um stets hohe Qualität und Frische zu gewährleisten.

Zur besseren Übersicht haben wir für Euch alle vegetarischen Gerichte mit einem grünen „V“ gekennzeichnet.

Werft doch auch bitte einen Blick in unsere große Internationale Weinkarte. Unser Servicepersonal berät Sie gerne!

Außerdem möchten wir Euch noch auf unsere Schweizer und Elsässer Schnapsspezialitäten hinweisen – Eine wahre Gaumenfreude!!

Zu guter letzt haben wir einen Verkaufstisch eingerichtet mit selbstgemachten Marmeladen, Chutneys, Likören usw. Das perfekte Mitbringsel zum verschenken oder zum selbst genießen als Urlaubserinnerung.

Schön Euch begrüßen zu dürfen und guten Appetit im *ola*

Küchenchef Alex

Inhaber Basti

...und Team

## Österreichische Klassiker

<b>Frittatensuppe</b> (Rinderkraftbrühe mit Frittaten)	<b>5,90</b>
<b>Kaspressknödelsuppe</b> (gebratene Knödel mit Käse in eine Rinderkraftbrühe)	<b>6,90</b>
<b>Leberknödelsuppe</b>	<b>7,90</b>
<b>Knoblauchcremesuppe</b> (mit Weißbrotcroustons)	<b>6,90</b>
<b>Hausgemachte Käsepätzle mit einem beilagen Blattsalat</b> (mit Bergkäse, Schnittlauch und Röstzwiebeln)	<b>13,90</b>
<b>Steirisches Wurzelfleisch mit Wurzelgemüse, Erdäpfeln und frisch geriebenem Kren</b> (Steirische Spezialität aus dem Schopf vom Schwein)	<b>18,90</b>
<b>Original Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfeln und Wildpreiselbeeren</b> (vom Kalb)	<b>20,90</b>
<b>Saftiger Kalbsrahmgulasch mit Serviettenknödeln</b>	<b>20,90</b>
<b>„Zwiebel“ - Rostbraten</b> (geschmorter Rostbraten mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Soße)	<b>21,90</b>
<b>„Giradi“ - Rostbraten</b> (geschmorter Rostbraten mit Kapern, Champignons und Speck, dazu Bratkartoffeln)	<b>21,90</b>
<b>„Esterhazy“- Rostbraten</b> (geschmorter Rostbraten mit Lauch, Sellerie, Karotten und Bratkartoffeln)	<b>21,90</b>
<b>Wildragout mit Serviettenknödeln, Waldpilzen und Wildpreiselbeeren</b> (vom Hirsch, Reh oder Wildschwein)	<b>23,90</b>

## Internationale und mediterrane Spezialitäten

### Vorspeisen und Suppen

---

<b>Camembert gebacken</b> ✓ mit Preiselbeeren und Salatbouquet	<b>8,90</b>	<b>Gambas al ajillo (Kreation OLA)</b> Eigenkreation mit Champignons, dazu Weißbrot (scharf)	<b>12,90</b>
<b>Bruschetta</b> ✓ Knoblauchbrot mit reichlich Tomaten belegt und mit Kräuter dressing abgeschmeckt, dazu Aioli	<b>8,90</b>	<b>Burrata</b> ✓ mit frischen und getrockneten Tomaten, kubanischem Oregano, mediterranem Kräuter dressing und gebratenem Rohschinken	<b>15,90</b>
<b>Gratinierter Feta</b> ✓ mit Oliven, Cocktailtomaten, Peperoni und Kräuteressenz, dazu Weißbrot	<b>10,90</b>	<b>Carpaccio von der Krake</b> verfeinert mit Orangenhonig dressing und Parmesanchips	<b>16,90</b>
<b>Garnelen im Bierteig gebacken</b> auf Salat und Aioli	<b>11,90</b>	<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> Blattsalat, Cherrytomaten, Kürbiskerne, rote Zwiebeln, Parmesan und Balsamicoreduktion	<b>16,90</b>
<b>Langusten Cremesuppe</b> mit gebratenen Langusten und Kräuteressenz	<b>12,90</b>	<b>Tartar vom Rind</b> mit Brot und Butter (scharf)	<b>16,90</b>

## Fisch

---

<b>Seezunge Müllerin</b> mehliert und in Butter gebraten	<b>20,90</b>
<b>Filets von Dorade und Wolfsbarsch</b> auf mediterranem Gemüse mit Langustensoße (grätenfrei)	<b>23,90</b>
<b>Paella</b> "Eigenkreation", mit heimischen Meeresfrüchten (für eine Person)	<b>21,90</b>

## Pastagerichte

---

<b>Tagliatelle "aglio olio"</b> mit Garnelen, Cherrytomaten, Olivenöl und Knoblauch	<b>14,90</b>	<b>Tagliatelle "mediterráneo"</b> mit Gemüse und Rinderfiletstreifen	<b>15,90</b>
---	--------------	---	--------------

## Fleisch

---

<b>Rumpsteak vom Grill (250 gr.)</b>	<b>19,90</b>	<b>Filetsteak vom Grill (250gr.)</b> Mit Kräuterbutter oder Soße nach Wahl	<b>22,90</b>
<b>Filetspitzen „Stroganoff“</b>	<b>22,90</b>		

## Beilagen

---

Weißbrot	<b>1,50</b>	Portweinjus, Pfeffersoße, Pilzrahmsoße aus der Region	<b>2,90</b>
Kräuterbutter, Aioli, Mojo	<b>1,90</b>	Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Papas arrugadas (kanarische Kartoffeln mit Mojo)	<b>3,90</b>
Reis, Bandnudeln, Hausgemachte Spätzle	<b>2,90</b>	Gemischter Salat, Tomatensalat, Gemüse der Saison, Steirischer Kartoffelsalat mit Kernöl	<b>4,90</b>

## Dessert

---

<b>Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet</b> Mit Limette und Sektaufguss	<b>6,90</b>	<b>Hausgemachte Topfen- Erdbeerknödel</b>	<b>8,90</b>
<b>Vanilleeis mit Kürbiskernöl</b>	<b>6,90</b>	<b>Kürbiskerneisparfait</b> mit Honignüssen und Kernöl	<b>7,90</b>
<b>Orangensorbet</b> mit weißer Schokolade und Cointreau-Aufguss	<b>6,90</b>	<b>Kaiserschmarren</b> Mit Zwetschenröster	<b>7,90</b>

## Aperitife

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

## Digestife / Liköre

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

## Schnäpse / Destillate

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

## Brandy / Cognac / Calvados

Veterano (30%)	0,04l	3,90	Carlos I (40%)	0,04l	7,90
Magno (36%)	0,04l	4,90	Hennessy (40%)	0,04l	8,90
103 Etiqueta negra (36%)	0,04l	5,90	Carlos I Imperial (40%)	0,04l	9,90
Calvados Coquerel (40%)	0,04l	5,90			

## Whisky

Jim Beam Boubon (40%)	0,04l	4,90	Johnny Walker Black Label (40%)	0,04l	8,50
Johnny Walker Red Label (40%)	0,04l	6,50	Chivas Regal (40%)	0,04l	9,90
Ballantines (40%)	0,04l	6,90			

## Gin

Gordon´s (37,5%)	0,04l	4,90	Hendrick´s (44%)	0,04l	8,90
Bombay Sapphire (43%)	0,04l	6,50	Brockman´s (40%)	0,04l	8,90

## Biere

Krombacher	0,2l	2,60	Krombacher alkoholfrei	0,33l	3,60
	0,3l	3,60 / 0,4l	Franziskaner Hefeweizen	0,5l	5,30

## Softgetränke

Mineralwasser	0,33l	2,90	Nestea Mango Ananas	0,3l	3,50
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta Orange,			Orangensaft	0,25l	3,90
Fanta Zitrone, Sprite, Soda, Tonic, Bitter Kas,			Red Bull	0,25l	4,50
Appletiser	0,237l	2,90			

## Kaffee / Tee

Espresso 2,50	doppelt	4,00	Cappuccino	3,50
Tee (versch. Sorten)		2,90	Carajillo	3,90
Cortado		2,90	Irish Coffee	7,50
Schwarzer Kaffee		3,00		