

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

*"Essen ist ein Bedürfnis; geniessen ist eine Kunst"*

Das ist unser Leitspruch, und genau diesem wollen wir auch gerecht werden!

Unsere mediterran / österreichische Speisekarte spiegelt den beruflichen Werdegang unseres Küchenchefs Robert wider.

Wir verarbeiten ausschliesslich hochwertige Produkte, um stets Qualität und Frische zu gewährleisten.

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

Werft doch auch gerne 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, eingelegtem Gemüse, usw. . Das perfekte Mitbringsel zum verschenken, oder zum selbst geniessen als Urlaubserinnerung.

Schön Euch zu sehen und Guten Appetit im *ola* !

Küchenchef Robert



Oberkellner Oliver



und Team

---

## Österreichische Klassiker

<b>Frittatensuppe</b> (Rinderkraftbrühe mit Frittaten)	5,90
<b>Kaspressknödelsuppe</b> (gebratene Knödel mit Käse in einer Rinderkraftbrühe)	6,90
<b>Leberknödelsuppe</b>	7,90
<b>Schwammerlcremesuppe</b> (mit verschiedenen Pilzen von der Insel)	9,90
<b>Weissweinbeuschel vom Kaninchen mit Spätzle</b> (Ragout von Herz, Lunge und Leber mit Wurzelgemüse)	18,90
<b>Steirisches Wurzelfleisch mit Wurzelgemüse, Erdäpfeln und frisch geriebenem Kren</b> (Steirische Spezialität aus gekochtem Bauchfleisch vom Schwein)	19,90
<b>Original Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfeln und Wildpreiselbeeren</b> (vom Kalb)	21,90
<b>Saftiges Kalbsrahmgulasch mit Serviettenknödeln</b>	22,90
<b>„Zwiebel“-Rostbraten</b> ( <u>kurzgebratenes</u> Entrecôte mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Sosse)	23,90
<b>„Giradi“-Rostbraten</b> ( <u>geschmorter</u> Rostbraten mit Kapern, Champignons und Speck, dazu Bratkartoffeln)	23,90
<b>„Esterházy“-Rostbraten</b> ( <u>geschmorter</u> Rostbraten mit Lauch, Sellerie, Karotten und Bratkartoffeln)	23,90
<b>Wildragout „à la Robi“ mit Serviettenknödeln, Waldpilzen und Wildpreiselbeeren</b> (vom Hirsch, Reh und Wildschwein)	25,90

## Internationale und mediterrane Spezialitäten

### Vorspeisen und Suppen

<b>Camembert gebacken</b> V mit Preiselbeeren und Salatbouquet	8,90	<b>Gambas al ajillo</b> (Kreation OLA) Eigenkreation mit Champignons, dazu Weissbrot (scharf)	12,90
<b>Bruschetta</b> V Knoblauchbrot mit reichlich Tomaten belegt und mit Kräuterdressing abgeschmeckt, dazu Alioli	8,90	<b>Carpaccio von der Krake</b> verfeinert mit Orangenhonigdressing und Parmesanchips	16,90
<b>Gratinierter Feta</b> V mit Oliven, Cocktailtomaten, Peperoni und Kräuteressenz, dazu Weissbrot	10,90	<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> mit Lardo vom Wollschwein gespickt, Kürbiskernen, Parmesan und Pesto	16,90
<b>Garnelen im Bierteig gebacken</b> auf Salat und Alioli	11,90	<b>Tartar vom Rind</b> mit Brot und Butter (scharf)	16,90
<b>Langustencremesuppe</b> mit Riffbarsch, Königsgarnelen und Kräuteressenz	12,90	<b>Mozzarella di Buffala</b> V mit frischen und getrockneten Tomaten, kubanischem Oregano, mediterranem Kräuterdressing und gebratenem Rohschinken	19,90

## Hauptgänge

<b>Seezunge Müllerin</b> mehliert und in Butter gebraten	21,90	<b>Paella</b> „Eigenkreation“ mit heimischen Meeresfrüchten und Garnelen, für eine Person	23,90
<b>Filets von Dorade und Wolfsbarsch</b> (grätenfrei) auf mediterranem Gemüse mit Langustensosse	24,90		
<b>Rumpsteak vom Grill</b> (200 gr)	19,90	<b>Filetspitzen „Stroganoff“</b> kurzgebratene Filetstreifen in Champignonrahm- sosse mit Gewürzgurken und Dijonsenf	23,90
<b>Filetsteak vom Grill</b> (200 gr) mit Kräuterbutter oder Sosse nach Wahl	24,90		

Weissbrot	1,50	Portweinsosse, Pfeffersosse, Pilzrahmsosse aus der Region	2,90
Kräuterbutter, Alioli, Mojo	1,90	Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln	3,90
Reis, Hausgemachte Spätzle	2,90	Gemischter Salat, Tomatensalat, Gemüse der Saison, Papas arrugadas (kanarische Kartoffeln mit Mojo)	4,90

## Desserts

<b>Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet</b> mit Thymian und Sektaufguss	6,90	<b>Hausgemachtes Kürbiskerneisparfait</b> mit Honignüssen und Kernöl	7,90
<b>Halbflüssige Schokotarte</b> mit beschwipsten Früchten	6,90	<b>Hausgemachter Topfen-Erdbeerknödel</b>	8,90
<b>Orangensorbet</b> mit geriebener Schokolade und Cointreau-Aufguss	6,90		

## Aperitif

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

## Digestife / Liköre

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

## Schnäpse / Destillate

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

## Schaumweine / Champagner

Hausmarke Cava (glasweise)		0,1 l	3,90
Cremant d'Alsace "Domaine Burger"	(12,5%) Elsass (F) - Auxerrois	0,75 l	29,90
Moët & Chandon Imperial	(12%) Champagne (F) - CH / PN / PM	0,75 l	80,00
Veuve Cliquot	(12%) Champagne (F) - PN / CH / PM	0,75 l	85,00
Moët & Chandon rosé	(12%) Champagne (F) - PN / PM / CH	0,75 l	95,00
Moët & Chandon Ice Imperial	(12%) Champagne (F) - PN / PM / CH	0,75 l	120,00
Bollinger Special Cuvée	(12%) Champagne (F) - PN / CH / PM	0,75 l	120,00

## Weissweine

Hausmarke	0,1 l	3,90	0,25 l	7,90	0,5 l	14,90	0,75 l	19,90
(nur karaffenweise)								
Barzen Riesling trocken	(2019) (11,5%) Mosel (D) - Riesling		0,75 l	20,90				
Enate 234	(2022) (14%) Somontano (E) - Chardonnay		0,75 l	22,90				
Riesling "Reichsrath von Buhl"	(2021) (12,5%) Pfalz (D) - Riesling		0,75 l	27,90				
Agala	(2021) (12%) Gran Canaria (E) - Albillo / Vijariego		0,75 l	28,90				
Cleebourg Gewürztraminer	(2017) (13,5%) Elsass (F) - Gewürztraminer		0,75 l	28,90				
Albret "El Alba"	(2021) (13%) Navarra (E) - Chardonnay		0,75 l	29,90				
Manto	(2022) (12%) Lanzarote (E) - Malvasía		0,75 l	34,90				

Schloss Lieser Riesling Kabinett	(2020) (9%) Mosel (D) - Riesling	0,75 l	<b>37,90</b>
Jamek Steinfeder	(2021) (11,5%) Wachau (A) - Grüner Veltliner	0,75 l	<b>39,90</b>
Loco Barrique	(2018) (14,5%) Méntrida (E) - Garnacha blanca	0,75 l	<b>39,90</b>
Sancerre "Tauvenay"	(2021) (12,5%) Loire (F) - Sauvignon blanc	0,75 l	<b>46,90</b>
Pouilly Fumé	(2020) (12,5%) Loire (F) - Sauvignon blanc	0,75 l	<b>48,90</b>
Chablis "William Fèvre"	(2020) (12,5%) Burgund (F) - Chardonnay	0,75 l	<b>52,90</b>
Gallaecia Martin Codax	(2018) (13,5%) Rias Baixas (E) - Albariño	0,75 l	<b>54,90</b>
Jamek Ried Liebenberg Smaragd	(2019) (13%) Wachau (A) - Grüner Veltliner	0,75 l	<b>64,90</b>
Pouilly Fuissé	(2018) (14%) Burgund (F) - Chardonnay	0,75 l	<b>73,90</b>
Puligny Montrachet "Les Levrans"	(2016) (13%) Burgund (F) - Chardonnay	0,75 l	<b>137,00</b>

## Roséweine



<b>Hausmarke</b>	0,1 l	<b>3,90</b>	0,25 l	<b>7,90</b>	0,5 l	<b>14,90</b>	0,75 l	<b>19,90</b>
(nur karaffenweise)								
<b>Tombú</b>	(2021) (14%) Bierzo (E) - Prieto Picudo	0,75 l	<b>21,90</b>					
<b>Enate</b>	(2021) (14%) Somontano (E) - Cab. Sauvignon	0,75 l	<b>25,90</b>					
<b>Les Pins Couches</b>	(2021) (13%) Méditerranée (F) - Syrah/Mourvedre	0,75 l	<b>27,90</b>					
<b>Domaine de L'île</b>	(2020) (13%) Côtes de Provence (F) - Cuvée	0,75 l	<b>44,90</b>					

## Rotweine

Hausmarke	0,1 l	3,90	0,25 l	7,90	0,5 l	14,90	0,75 l	19,90
(nur karaffenweise)								
Zarzuela Crianza			(2019) (14,5%) Ribera del Duero (E) - Tempranillo				0,75 l	22,90
Enate Crianza			(2018) (15%) Somontano (E) - Tempranillo / CS				0,75 l	25,90
Resalte Vendimia Seleccionada			(2020) (14,5%) Ribera del Duero (E) - Tempranillo				0,75 l	29,90
El Regajal			(2020) (14,5%) Madrid (E) - Tempr. / M / CS / Syrah				0,75 l	33,90
Marta Maté			(2019) (14%) Ribera del Duero (E) - Tinto fino				0,75 l	34,90
Carmelo Rodero Crianza			(2019) (14%) Ribera del Duero (E) - Tempr, / CS				0,75 l	35,90
Enate Reserva			(2014) (15%) Somontano (E) - Cab. Sauvignon				0,75 l	35,90
Resalte Origen			(2019) (14,5%) Ribera del Duero (E) - Tempranillo				0,75 l	36,90
Predicador			(2018) (14,5%) Rioja (E) - Tempranillo				0,75 l	37,90
Craftwork			(2018) (13,5%) Monterey (USA) - Zinfandel				0,75 l	43,90
Barbera d'Alba Altare			(2021) (15%) Piemont (I) - Barbera				0,75 l	47,90
Coudoulet de Beaucastel			(2019) (13%) Côtes du Rhône (F) - Gr/Mour/Cins				0,75 l	52,90
Crôzes Hermitage "Les Fees Brunes"			(2019) (13%) Côtes du Rhône (F) - Syrah				0,75 l	52,90
4 Kilo			(2019) (12,5%) Mallorca (E) - CS/M/SY/Fog/Call				0,75 l	58,90
Nobile de Montepulciano "Le Berne"			(2018) (15%) Toskana (I) - Sangiovese / Colorino				0,75 l	58,90
Salanques			(2018) (14,5%) Priorat (E) - Garn. / Cariñ. / Syrah				0,75 l	59,90
P.S.I.			(2018) (14,5%) Ribera del Duero (E) - Tinto fino				0,75 l	59,90
Mas de Can Blau			(2014) (15%) Montsant (E) - Cariñ. / CS / Syrah				0,75 l	64,90
Mercurey 1er Cru			(2018) (13%) Bourgogne (F) - Pinot noir				0,75 l	68,90
Garmon Continental			(2019) (14,5%) Ribera del Duero (E) - Tempranillo				0,75 l	71,90
Amarone della Valpolicella			(2016) (16%) Veneto (I) - Corvina / Rondinella				0,75 l	78,90
Brunello di Montalcino "Poggio Salvi"			(2017) (14%) Toskana (I) - Brunello				0,75 l	95,90



Alion	(2018) (14,5%) Ribera del Duero (E) - Tempranillo	0,75 l	<b>154,90</b>
Vega Sicilia Unico	(2005) (14%) Ribera del Duero (E) - Tempr. / CS	0,75 l	<b>325,00</b>

## Dessertweine



Sainte-Croix-Du-Mont (glasweise)	(2018) (12,5%) Bordeaux (F) - Sem. / Sauv. blanc	0,1 l	<b>9,90</b>
El Sequé	(2017) (18%) Alicante (E) - Monastrell	0,375 l	<b>34,90</b>
Château du Mont "Cuvée Jeanne"	(2017) (12,5%) Sauternes (F) - Semillon	0,75 l	<b>46,90</b>
Barzen Beerenauslese	(2006) (9,5%) Mosel (D) - Riesling	0,375 l	<b>61,90</b>
Barzen Eiswein	(2001) (10%) Mosel (D) - Riesling	0,375 l	<b>87,90</b>

(gegebenfalls können sich Jahrgänge innerhalb der Saison ändern)

## Unsere hausgemachten Sangrías



Sangría mit Rotwein, Weisswein oder Sekt	0,5 l	<b>16,90</b>	1,0 l	<b>22,90</b>
--	-------	--------------	-------	--------------

## Brandy / Cognac / Calvados

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

## Whisky

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

## Gin

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

## Biere

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

## Softgetränke

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

## Kaffee / Tee

Espresso	2,50	doppelt	4,00	Cappuccino	3,50
Tee (versch. Sorten)			2,90	Carajillo (Espresso mit Brandy)	5,90
Cortado			2,90	Irish Coffee	7,90
Schwarzer Kaffee			3,00		