

## 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 mediterrane / 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 Euch gerne!

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

Zu guter Letzt haben wir einen Verkaufstisch mit selbstgemachten Marmeladen, Chutneys, Likören usw. eingerichtet. Das perfekte Mitbringsel zum Verschenken oder zum Selbstgenießen als Urlaubserinnerung.

Schön, Euch begrüßen zu dürfen. Guten Appetit im *ola*!

Küchenchef Alex

Inhaber Basti

## Österreichische Klassiker

<b>Frittatensuppe</b> (Rinderkraftbrühe mit Frittaten)	<b>6,90</b>
<b>Knoblauchcremesuppe</b> (mit Weißbrotroutons)	<b>6,90</b>
<b>Steirischer Backhendlsalat mit Kernöl</b>	<b>14,90</b>
<b>Hausgemachte Käsespätzle mit einem Beilagensalat</b> (mit Bergkäse, Schnittlauch und Röstzwiebeln)	<b>14,90</b>
<b>Original Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfeln und Wildpreiselbeeren</b> (vom Kalb)	<b>21,90</b>
<b>Saftiges Kalbsrahmgulasch mit Serviettenknödeln</b>	<b>20,90</b>
<b>„Zwiebel“ - Rostbraten</b> (kurzgebratener Rostbraten mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Soße)	<b>21,90</b>
<b>„Girardi“ - Rostbraten</b> (kurzgebratener Rostbraten mit Kapern, Champignons und Speck, dazu Bratkartoffeln)	<b>21,90</b>

## Internationale und mediterrane Spezialitäten

### Vorspeisen

---

<b>Camembert gebacken</b> ✓ mit Preiselbeeren und Salatbouquet	<b>8,90</b>	<b>Gambas al ajillo (Kreation OLA)</b> Reduktion aus Weißwein, Knoblauch und Champignons, dazu Weißbrot (auf Wunsch scharf)	<b>12,90</b>
<b>Bruschetta</b> ✓ Knoblauchbrot mit reichlich Tomaten belegt, mit Kräuterdressing abgeschmeckt, dazu Aioli	<b>8,90</b>	<b>Geräucherter Lachs</b> auf Avocado mit Honig-Dill-Dijonsenf-Soße und Salatbouquet, dazu Weißbrot	<b>15,90</b>
<b>Gratinierter Feta</b> ✓ mit Oliven, Cocktailtomaten und Kräuteressenz, dazu Weißbrot	<b>10,90</b>		

### Fisch und Pasta

---

<b>Wolfsbarsch</b> auf gebratenem Gemüse und Beilage nach Wahl	<b>18,90</b>		
<b>Pasta "mediterráneo"</b> mit Gemüse und Rinderfiletstreifen	<b>15,90</b>		
<b>Pasta "aglio oglio"</b> mit Gambas, Cherrytomaten, Olivenöl und Knoblauch	<b>14,90</b>		

## Fleisch

---

<b>Schnitzel vom Schwein</b>	<b>9,90</b>	<b>Cordon-Bleu klassisch</b> vom Schwein mit Salatbouquet	<b>12,90</b>
<b>Rumpsteak vom Grill (250 g)</b>	<b>19,90</b>	<b>Filetsteak vom Grill (ca.250 g)</b> mit Kräuterbutter oder Soße nach Wahl	<b>22,90</b>

## Beilagen

---

Weißbrot	<b>1,90</b>	Portweinjus, Pfeffersoße, Pilzrahmsoße	<b>2,90</b>
Kräuterbutter, Aioli, Mayo	<b>1,90</b>	Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, hausgemachte Pommes frites Salzkartoffeln, Petersilienkartoffeln	<b>3,90</b>
Pasta, hausgemachte Spätzle	<b>2,90</b>	Gemischter Salat, Gemüse der Saison	<b>4,90</b>

## Dessert

---

<b>Palatschinken</b> mit Marillenmarmelade, Schokosauce	<b>6,90</b>	<b>Hausgemachte Topfen- Erdbeerknödel</b>	<b>6,90</b>
<b>Vanilleeis mit Kürbiskernöl</b>	<b>6,90</b>		
<b>Orangensorbet</b> mit weißer Schokolade und Cointreau-Aufguss	<b>6,90</b>	<b>Kaiserschmarren</b> mit Apfelmus	<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
Pernod (40%)	0,05l	4,90	mit Orangensaft	7,90
Campari (25%)	0,05l	4,90	Aperol Spritz	7,90
			Kir Royal	0,1l 7,90

## Digestife / Liköre

Ron miel (Honigrum) (20%)	0,02l	2,90	Baileys (17%)	0,04l	4,90
Vodka (37,5%)	0,02l	2,90	Limoncello (30%)	0,04l	4,90
Jägermeister (35%)	0,02l	3,00	Ramazotti (30%)	0,04l	4,90
Fernet Branca (39%)	0,02l	3,00	Cointreau (40%)	0,04l	5,90
Cynar (16,5%)	0,04l	4,50	Grand Marnier Jaune (40%)	0,04l	5,90
Frangelico (20%)	0,04l	4,90	Drambuie (40%)	0,04l	5,90
Amaretto (28%)	0,04l	4,90	Grand Marnier Rouge (40%)	0,04l	6,90
Licor 43 (31%)	0,04l	4,90	Appenzeller	0,05l	6,90
Tia Maria (20%)	0,04l	4,90			

## 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	2,70	Krombacher alkoholfrei	0,33l	3,60
	0,3l	3,70 / 0,4l	Erdinger Hefeweizen	0,5l	5,40
		4,70			

## Softgetränke

Mineralwasser	0,33l	2,50	Nestea Mango Ananas	0,3l	3,50
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta Orange,			Orangensaft	0,25l	3,00
Fanta Zitrone, Sprite, Soda, Tonic, Bitter Kas,			Red Bull	0,25l	4,50
Appletiser	0,237l	2,90	Milch	0,25l	2,50

## Kaffee / Tee

Espresso	2,50	doppelt	4,00	Cafe con Leche	3,00
Tee (versch. Sorten)			2,90	Cappuccino	3,50
Cortado			2,50	Carajillo	4,90
Schwarzer Kaffee			2,80	Irish Coffee	7,50

## Schnäpse / Destillate

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