

# MITTAGSKARTE

kreative mediterrane gastlichkeit

OLIVEIRAS  
RESTAURANT

## TAGES-MENÜS – inkl. Salat oder Suppe

Kleiner Blattsalat oder Blumenkohl-Cremesuppe mit Knoblauchcroutons

<b>Menü 1</b>	Hirschschnitzel mit Rahmjus, Maroni und Spätzli	26
<b>Menü 2</b>	Rindsgeschnetzeltes an Champignons-Rahmjus mit Pommes Frites	28
<b>Menü 3</b>	Feiner Meeresfrüchtersotto	29
<b>Menü 4</b>	Linguine "aglio e olio" mit Peterli	24
<b>Menü 5</b>	Limone-Ravioli mit Cherrytomaten und Pinienkernen	25
<b>Menü 6</b>	Rindsfiletwürfel "Stroganoff" mit Gemüsereis	

## CHEFS-EMPFEHLUNG

<b>Oktopus vom Grill</b>	mit Knoblauch auf frischem Spinat	49
<b>Gebratene Riesencrevetten</b>	mit Safransauce und Mandel-Broccoli	39
<b>Rinds-Tatar "Oliveiras"</b>	mit Zwiebelconfit und knusprigen Baguettechips	26  34

## MITTAGS-KLASSIKER

<b>Entrecôte "Café de Paris"</b>	unserer Art, in Tranchen mit Pommes Frites 150gr 41 200gr 47 300gr 59	
<b>Angus-Rindsburger</b>	im Focacciabrot: mit Tomaten, Salat, Röstzwiebel, Sauce	25
<b>Vegi-Burger</b>	im Focacciabrot: Grillgemüse, Tomaten, Salat, Röstzwiebel, Guacamole	22

Extra-Beilagen:

Pommes Frites 7 | Rosmarinkartoffeln 7 | frischer Spinat 7 | Ofengemüse 7 | Safranrisotto 9

## DESSERT

**Süsse Miniatures:** 5.50 – 9.50 | Wiener Eiskaffee: 11  
für mehr Auswahl bringen wir gerne die Dessertkarte

## WEINEMPFEHLUNG /1dl

Weiss:	<b>Sauvignon Blanc</b>	Lavradores de Feitoria, Douro, P	8.70
	<b>Verdelho</b>	Casal da Coelheira, Tejo, P	8.10
	<b>"Bovel" Cuvée Blanc</b>	Weingut Monika & Daniel Marugg, Fläsch, CH	8.90
Rot:	<b>Private Collection</b>	Casal da Coelheira, Tejo, P	9.40
	<b>Carm "Grande Reserva"</b>	Fam. Roboredo Ribeiro, Douro, P	12.50
	<b>"Cap de Faugères"</b>	Château Cap de Faugères, Bordeaux, F	10.30