

# MITTAGSKARTE

kreative mediterrane gastlichkeit

OLIVEIRAS  
RESTAURANT



## TAGES-MENÜS – inkl. Salat oder Suppe

**Kleiner Blattsalat** oder **Rüeblicremesuppe** mit Ingwer

<b>Menü 1</b>	Maispoulardenbrust an Rosmarinjus mit Rahmpolenta	29
<b>Menü 2</b>	Fleischkäse mit Spiegelei und Pommes Frites	27
<b>Menü 3</b>	Eglifilets in Bierteig mit Remoladensauce und Gemüsereis	34
<b>Menü 4</b>	Linguine "aglio e olio" mit Peterli	25
<b>Menü 5</b>	Spiegelei auf Spinat und Rahmpolenta	25
<b>Menü 6</b>	Rindsfiletwürfel "Stroganoff" mit feinen Röstikroketten	39/44

Kleine Portion, auf Wunsch: -3 | Gemüse statt Stärkebeilage: +3

## CHEFS-EMPFEHLUNG

<b>Oktopus vom Grill</b> mit Knoblauch und Olivenöl auf frischem Spinat	49
<b>Riesenkrevetten</b> "Piri-Piri" auf frischem Spinat	39/44
<b>Club-Sandwich:</b> Poulet, Speck, Tomaten, Salatblätter, Ei, Cocktailsauce	27

## MITTAGS-KLASSIKER

**Entrecôte "Café de Paris"** (unserer Art), in Tranchen 150g/42 | 200g/49 | 300g/62  
mit Pommes Frites

**Rinds-Tatar** "Oliveiras" mit Zwiebelconfit und knusprigen Baguettechips Vorsp. 26 |36

Extra-Beilagen:

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

## DESSERT

**Süsse Miniatures:** 5.50 – 9.50 | Wiener Eiskaffee: 12  
für mehr Auswahl bringen wir gerne die Dessertkarte

## WEINEMPFEHLUNG /1dl

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