

ZUM STARTEN | TO START

Blattsalat-Bouquet mit Kräutern, frischen Früchten und gerösteten Kernen Fresh seasonal salad with herbs, fruit and roasted seeds	15
Oktopus lauwarm mit Olivenöl und Knoblauch, mediterraner Salat mit Sesam und Limette Octopus lukewarm with olive oil and garlic, a fresh mediterranean salad with sesame and lime	23
"Black Tiger" Crevettenwürfel mit Knoblauch und Chili im feinsten Olivenöl gebraten Diced tiger prawns, fresh garlic and red chilies sautéed with olive oil from Portugal.	22
Rindstatar "Oliveiras" mit Olivenöl, einem Wachtelei und Zwiebelconfit. Dazu Brotchips Beef steak Tatar with a quail egg, olive oil and a delicious onion confit. Served with bread chips.	28 38

AUS DEM SUPPENTOPF | THE GRANDMA SOUPS

Hummer-Crèmesuppe und eine köstliche Meeresfrüchterolle Lobster bisque with a delicious seafood-roll	21
Rinds-Brühe und ein knuspriger Brasatostrudel Consommé with a crispy brasato strudel	18

VEGETARISCHES & NICHT NUR | VEGIES & CO.

Rosmarin-Rahmpolenta mit Ofengemüse und pochierem Ei Creamy polenta with rosemary, oven vegetables and a poached Egg	33
Gemüse Stroganoff mit Kartoffelpüree Vegetables Stroganoff with mashed Potatoes	36
Linguine "aglio e olio" Köstliche Linguine mit Knoblauch, Chili und Grillgemüse Linguine "aglio e olio" fine pasta with garlic, chili and grilled vegetables	28
Linguine "frutti di mare" Linguine mit köstlichen Meeresfrüchten, Knoblauch, Chili und Cherry-Tomaten Linguine "frutti di mare" marvellous seafood with garlic, chili and cherry tomato	41

UNSERE LEBENSMITTEL... DIE GESUNDHEIT LIEGT UNS AM HERZEN!

Für Fragen über Herkunft, Zutaten & Allergene geben wir Ihnen natürlich gerne Auskunft.
Bitte teilen Sie uns allfällige Lebensmittelunverträglichkeiten im Voraus mit.

LUST AUF MEER | ENJOYING THE SEA

- Die "Trilogie des Meeres"** mit geröstetem Knoblauch auf frischem Spinat
Oktopus vom Grill, Bacalao-Kartoffel-Timbale und Hummer 54
The "Sea trilogy" with roasted garlic on a bed of fresh spinach
with grilled Octopus, a timbale of Codfish and Lobster
- Der Meeresfrüchte-Risotto** – das Nonplusultra der Küche Portugals! 48 |58
A delicious Seafood Risotto – Portugal's traditional seafood dish, *par excellence!*
- Tagesfisch** – Fragen Sie uns nach dem "catch of the day" Tagespreis
Fish of the day – please ask us about the "catch of the day" daily price

KÖSTLICHES FLEISCH | TENDER MEAT

- Saltimbocca mit Pata Negra** und Salbei unseres Gartens mit Ofengemüse 38 |46
Escalopes of veal "Saltimbocca" and oven baked vegetables.
- Rindsfilet-Médallions** mit Portweinjus und Linsenragout 110g|43 220g|56 330g|68
Beef Tenderloin Medallions with port wine gravy and lentils stew
- Rindsfiletwürfeli Stroganoff** mit sämigem Kartoffelpüree 48
Diced beef tenderloin Stroganoff with mashed potatoes

OLIVEIRAS KLASSIKER | OUR CLASSICS

- Riesengrillen "Piri-Piri"** 36 |46
mit feinstem Olivenöl, Knoblauch und Chili, frischer Spinat dazu
King Prawns with olive oil extra vergine, fresh garlic and red chilies, fresh spinach
- "HausSpecial"** | nur bei OLIVEIRAS! 220g|46 300g|59
Rib Eye-Steak in feinen Tranchen mit unserer Knoblauch-Rahmsauce und feinen Pommes Frites
Beef rib eye steak with a garlic cream sauce and French fries
- Entrecôte "Café de Paris"** in feinen Tranchen 140g|43 220g|52 300g|62
unsere Kräuterbuttersauce und die knusprigen Pommes Frites
Beef Sirloin Steak "Café de Paris" *Oliveiras' style* and French fries

EXTRA BEILAGEN | SIDE DISHES

Frischer Spinat 9 fresh spinach | Ofengemüse 9 oven vegetables | Grillgemüse 9 grilled vegetables
Kartoffelpüree 10 mashed potatoes | Pommes Frites 9 french fries | Rosmarinkartoffeln 9 roasted
potatoes with rosemary | Risotto 10 risotto | Safranrisotto 11 saffron risotto

Als Hauptgang wählen Sie bitte mindestens drei Beilagen aus. Vielen Dank.
As a main course please choose a minimum of three side dishes. Thank you.

SOMMER GENÜSSE | SUMMER PLEASURES

Unsere Tapas-Trilogie:

Gazpacho | Coquille St. Jacques auf Grillgemüse mit Fregola Sarda | Rindstatar mit Wachtelei 29

Our trilogy of Tapas:

Gazpacho | Scallop with grilled vegetables and fregola sarda | Beef tatar with a quail egg

Tuna Tataki im schwarzen Sesam mit Gurken-Koriander-Salat auf Couscous 24

Tuna Tataki with black sesame and a cucumber salad with coriander on couscous

Jakobsmuscheln auf Grillgemüse mit Fregola Sarda 26 | 48

Scallops with grilled vegetables and fregola sarda

Burrata Mozzarella mit Cherry-Tomaten und Rucola (+ Pata Negra: + 12) 19 | 28

Burrata Mozzarella with Cherry tomatoes and rocket salad

Gazpacho mit Burrata | Gazpacho with Burrata

Avocado mit Gemüse vinaigrette auf Rucola | Avocado on rocket with vegetable vinaigrette 16

VOM GRILL | FROM THE GRILL

Riesenkrevetten | Tiger prawns 47

Hummer-Tails | Lobster-Tails 54

Tuna-Steak "bleu" mit Salbeibutter | Tuna Steak "raw" and butter with sage 47

Hereford Rib Eye-Steak in feinen Tranchen | Beef Rib Eye Steak in slices 54

Hereford Entrecôte in feinen Tranchen | Beef Sirloin Steak in slices 220g|54 300g|62

Rindsfilet-Médallions | Beef tenderloin medallions 220g|56 330g|68

Pata Negra-Steak 52

Poulet "Piri-Piri" mit pikanter Hausmarinade | Poulet "Piri-Piri" spicy 48

Zu diesen Gerichten servieren wir:

- Ragout mit Tomaten, Stangensellerie, Chili und Pinienkernen
- Ofengemüse

We serve with these dishes:

- Ragout with Tomato, chili, celery and pine nuts
- Oven vegetables

EXTRA BEILAGEN | SIDE DISHES

Frischer Spinat 9 fresh spinach | Grillgemüse 9 grilled vegetables | Kartoffelpüree 10 mashed potatoes
Pommes Frites 9 french fries | Rosmarinkartoffeln 9 roasted potatoes with rosemary
Risotto 10 risotto | Safranrisotto 11 saffron risotto ||| Jus 7 gravy | Kräuterbutter 4 herb butter

EIN PAAR TAPAS ZUM STARTEN?!

Marinierte Oliven ohne Stein	8
Kabeljau-Bällchen Pasteis de bacalhau – einfach köstlich! (2x)	8
Fleisch-Krapfen Rissóis (2x)	10
Chouriço portugiesischer Paprika-Salami	12
Pata Negra -Schinken, 50gr. Focaccia-Brot dazu? + 6	18
Thunfisch "Bonito" (Dose) aus den Azoren & Tomatensalat	18
Jahrgangs-Sardinen (Dose) aus Frankreich & Tomatensalat	22

UNSERE BOWLS | Diverse Salate, Gemüse, Früchte, Kräuter und...

Tuna-Tataki + Sesam, Sojasprossen, Sojadressing	29
Hausgebeizter Lachs + Riso Venere, Rotkabis	29
Avocado + Kartoffeln, Feta, Früchte, Oliven	27

"FRISCH" AUS DEM OFEN

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN belegt mit Creme, Zwiebeln &

Speck, Chorizo	25
Lachs "hausgebeizt" , Meerrettich, Garten-Schnittlauch	25
Grillgemüse, Tomaten, Salatblätter	24

PINSA CAPRESE

Cherry-Tomaten, Burrata, Pfirsich, Basilikumpesto	26
--	----

PINSA CAPRESE

Cherry-Tomaten, Burrata, Pfirsich, Basilikumpesto	26
--	----

BANKETTE | EVENTS | CATERING | TAKE-AWAY | HOME SERVICES | GUESTHOUSE



ESSEN | GENIESSEN | LACHEN | LEBEN | REDEN | TRÄUMEN

