

## ZUM STARTEN | TO START

---

<b>Blattsalat-Bouquet</b> mit Kräutern, frischen Früchten und gerösteten Kernen Fresh seasonal salad with herbs, fruit and roasted seeds	15
<b>Oktopus</b> 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
<b>"Black Tiger" Crevettenwürfel</b> mit Knoblauch und Chili im feinsten Olivenöl gebraten Diced tiger prawns, fresh garlic and red chilies sautéed with olive oil from Portugal.	22
<b>Rindstatar "Oliveiras"</b> 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

---

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

## VEGETARISCHES & NICHT NUR | VEGIES & CO.

---

<b>Rosmarin-Rahmpolenta</b> mit Ofengemüse und pochierem Ei Creamy polenta with rosemary, oven vegetables and a poached Egg	33
<b>Gemüse Stroganoff</b> mit Kartoffelpüree Vegetables Stroganoff with mashed Potatoes	36
<b>Linguine "aglio e olio"</b> Köstliche Linguine mit Knoblauch, Chili und Grillgemüse Linguine "aglio e olio"   fine pasta with garlic, chili and grilled vegetables	28
<b>Linguine "frutti di mare"</b> 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

- Riesencreveten "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.