OLIVA

Unsere Speisekarte

Vorspeisen

Der erste Eindruck zählt – frisch, kreativ und mit kosmopolitischem Twist. Kleine Teller, große Aromen, die Lust auf mehr machen.

CAESAR SALAD
Knackige Romanasalatherzen,
Caesar-Dressing, Croûtons
und fein gehobelter Parmesan
EUR 16,00

GERÄUCHERTE MAKRELE
Gegrillter und gepickelter Kürbis,
Buttermilch-Sud, Kürbisgel,
steirisches Kürbiskernöl und geröstete Kerne
EUR 18,00

ROTE BETE
mit Sanddorn, kandierten Nüssen,
Apfel und Purple Shiso
EUR 14,00

GERÖSTETE KAROTTE
Stracciatella di Burrata,
Dukkah-Nuss-Crunch,
Hot Honey und Kapuzinerkresse
EUR 12,00

RINDERTATAR
mit Zitrus-Buttersud, Eigelbcreme
und Rettich
EUR 19,00

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE
mit Roscoff-Zwiebeln, Sauerteig-Croûtons
und gratiniertem Gruyère
EUR 9,00

Brotkorb

DAGO-BROT
aus der Philipps Bäckerei
Waldmünchen
EUR 5,50

Hauptgänge vom Mibrasa-Holzkohlengrill

Ob erlesene Fleischcuts oder feinste Delikatessen aus dem Meer –
auf dem originalen „Mibrasa“ Grill entfalten unsere Kreationen eine unvergleichliche Intensität.
Durch die Glut des Holzkohlenfeuers verbinden sich saftige Aromen,
rauchige Nuancen und die Essenz purer Handwerkskunst.

ENTRECÔTE
mit Café-de-Paris-Sauce,
kleinem Beilagensalat
und Kartoffelgratin
EUR 48,00

LACHSFILET
mit Sauce Soubise, Fenchel, grünem Apfel,
Keta-Kaviar, Meerrettich
und tournierten Drillingen
EUR 29,00

WAGYU BURGER
mit gepickelten roten Zwiebeln,
Senf, Ketchup und Landgurke
EUR 21,00

ROSA ENTENBRUST
mit Texturen vom Knollensellerie,
Kirschpfeffergel, Roter Bete und Entenjus
EUR 29,00

Kreativküche

Mehr als Comfort Food – hier trifft Handwerk auf Kreativität, Geschmack auf Global Style.

RADICCHIO-RISOTTO
mit Edelpilzen, Quitte
und luftigem Parmesanschaum
EUR 22,00

GEFÜLLTE KARTOFFELKNÖDEL
mit geschmortes Entenragout,
Bitterorange und Manchego
EUR 24,00

KNUSPRIGER FILOTEIG
Gefüllt mit Kürbis, Apfel,
Zwiebel und Feta
EUR 14,00

Desserts

Sweet endings, happy vibes. Klassisch interpretiert oder aufregend anders –
kleine Statements für den stilvollen Abschluss.

CRÈME BRÛLÉE
Tahiti-Vanille
und karamellisierter brauner Zucker
EUR 10,00

KÜRBIS-CHEESECAKE
mit Five-Spice-Gewürz
und Amarettini-Eis
EUR 11,00

KÄSEVARIATION
Erlesenes vom Tölzer Kas Laden mit Feigensenf-Eis und kandierten Nüsschen
EUR 14,00

Bei Unverträglichkeiten und Fragen zu Inhaltsstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

102026

OLIVA

Sharing is caring

DAS HERBSTMENÜ ZUM TEILEN

Genießen Sie ein sorgfältig komponiertes Sharing-Menü, das saisonale Aromen mit mediterranen Einflüssen verbindet. Die Speisen werden in der Mitte des Tisches serviert und laden zum gemeinsamen Genießen und Entdecken ein.

EUR 48,00 pro Person
(Tischweise bestellbar ab 2 Personen.)

Vorspeisen

kalt

BROTKORB
hausgebackenes Brot

DREIERLEI AUFSTRICHE
Kürbis-Curry, Baba Ganoush
und hausgemachtes Pilz-Pâté

ESCABECHE-GEMÜSE
fein mariniertes Gemüse
nach mediterraner Art

GERÖSTETER KAROTTENSALAT
mit cremiger Stracciatella,
Dukkah-Gewürzen, Hot Honey
und frischer Kapuzinerkresse

CAESAR WEDGE
knackiger Romanasalat
mit klassischem Caesar-Dressing

EINGELEGTE SPICY GURKEN
frisch, aromatisch
und angenehm pikant

Optional

SERRANO-SCHINKEN
+ **EUR 5,00**

warm

ENTEN-BITTERBALLEN
knusprig ausgebacken,
serviert mit Rotkohl-Sesamcreme

KNUSPRIGER FILOTEIG
gefüllt mit Kürbis, Apfel,
Zwiebel und Feta

Optional

GARNELENPFANNE
+ **EUR 10,00**

Hauptgang

LAMMKOTELETTS
zart gegrillt
und aromatisch gewürzt

THUNFISCHSTEAK
auf den Punkt gegart
und fein abgestimmt

Optional

TRANCHEN VOM ARGENTINISCHEN GRASS-FED-RIND
mit Chimichurri
+ **EUR 15,00**

Beilagen

BOHNEN-CASSOULET
herzhaft geschmort und aromatisch verfeinert

SCHWARZWURZELN
à la crème

BIMI-BROKKOLI
mit feiner Würze und angenehmem Biss

GRATINIERTER FETA
mit Minz-Pinienkernkruste

OFENDRILLINGE
knusprig geröstete Kartoffeln aus dem Ofen

Optional

GEFÜLLTE KARTOFFELKNÖDEL
mit Entenragout, Bitterorange
und Manchego
+ **EUR 10,00**

Dessert

GRIECHISCHER JOGHURT
mit Honig, hausgemachtem Granola
und gerösteten Nüssen

oder

QUITTENSÜPPCHEN
fruchtig-aromatische
vegane Alternative

Bei Unverträglichkeiten und Fragen zu Inhaltsstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

102026