



*Event Location \* Restaurant \* Catering*

# Ölckenthurm

*Liebe Gäste des Ölckenthurms,*

*wir freuen uns, Sie in unseren Räumlichkeiten begrüßen zu dürfen.*

*Stets sind wir bemüht, alles zu Ihrer vollen Zufriedenheit zu tun.  
Sollten Sie etwas nicht so vorfinden wie Sie es erwartet haben,  
so lassen Sie es uns bitte wissen.*

*Entspricht alles zu Ihrer Zufriedenheit, so empfehlen Sie uns bitte weiter.*

*Bitte wenden Sie sich bei Fragen zu Lebensmittelunverträglichkeiten,  
Allergenen und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen an unser Servicepersonal.*

*Ihr Team Ölckenthurm*

*Gerne stellen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten,  
auch außerhalb unserer normalen Öffnungszeiten,  
für Ihre Hochzeit, Familien- und Betriebsfeiern,  
sowie für ein Beerdigungskaffee zur Verfügung.*

*Jederzeit auch außer Haus: unser Catering  
Sprechen Sie uns an ...*

*Unsere Öffnungszeiten (Küchenöffnungszeiten abweichend)*

*Montag + Dienstag*

*Ruhetag (außer für Feierlichkeiten / Catering)*

*Mittwoch + Donnerstag*

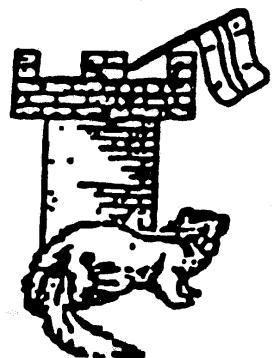
*17.00 – 22.00 Uhr*

*Freitag + Samstag*

*17.00 - 23.00 Uhr*

*Sonntag*

*10.00 – 14.30 Uhr Sonntags-Brunch*



*Jeden Tag auch mittags (nach Absprache) für Feierlichkeiten, Beerdigungskaffee & Catering geöffnet !*

**„Eis-Presso“**  
**Doppelter Espresso & Vanille-Eis mit Sahnetupfen**

€ 8,80

**Nussknacker**  
**Walnuss- & Vanille-Eis, Nüsse, Eierlikör & Sahne**

€ 8,90

**Crème brûlée**  
**an einem Grütze-Spiegel mit frischen Beeren**

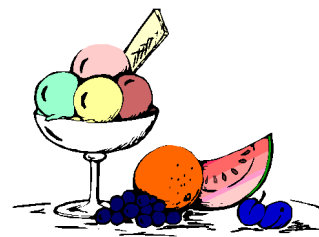
€ 8,90

**Warme Apfelküchle**  
**dazu eine Eis-Praline und Bourbon-Vanille-Sauce**

€ 8,90

**Kaiserschmarrn**  
**mit Rosinen & Zwetschkenröster und Apfelmus**

€ 10,90



***Frisches Tomaten-Süppchen  
mit einem Klecks Crème fraîche***

€ 5,50



***Französische Zwiebelsuppe  
mit Croutons und Käse überbacken***

€ 5,80



***„Süppchen der Saison“  
Spargelcreme mit Kresse-Sahnehaube  
und Grissini***

€ 6,80



***Endlich vereint:  
Pfannkuchen und Fleischbrühe ergeben:  
Flädlesuppe***

€ 5,80

***Burgunder-Schnecken (9 Stück)  
in Kräuterbutter, frisch aus dem Ofen***

€ 9,90

***Garnelen-Spieß auf einem Tagliatelle-Nest  
mit Frühlingslauch & Parmesan***

€ 9,90

***Gratinierter Ziegenkäse auf Wildkräuter-Salat,  
mit Feigen-Vinaigrette, gerösteten Walnüssen und Trauben***



€ 11,90

***Gebackener Schafskäse,  
mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten***



€ 10,90

***Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola,  
Parmesan & gerösteten Kernen***

€ 13,90

***Variation von frischen Salaten „Neptun“  
mit gebratenen Garnelen am Spieß und Lachswürfeln***

als Vorspeise € 10,90

als Hauptspeise € 16,90

**Nicht nur im**  
**Biergarten**

***Burrata auf Tomaten-Carpaccio,  
mit frischen Basilikum und einem Brotkorb***

€ 11,90



***Unsere  
Vorspeisenempfehlung***

***„Anti-Pasti-Teller“  
eine Variation des Küchenchefs  
(auch vegetarisch möglich)***

€ 11,90 (Teller als Vorspeise)

€ 16,90 (Teller zum Teilen oder als Hauptspeise)

***„Pasta con burrata e pomodori“  
Tagliatelle mit cremig-feiner Burrata,  
süßen Kirschtomaten und Tomaten-Pesto***

€ 16,90

***Hähnchenschnitzel „Steirische Art“  
in einer knusprigen Kürbiskernpanade,  
dazu Kartoffelsalat (Essig/Öl) und Preiselbeeren***

€ 16,90

***„Holzfäller Steak“  
300gr. Nackensteak vom Grill an einer Salatbeilage,  
dazu Kräuterbutter, Kartoffelecken und Dip***


€ 24,90

**„Cordon bleu“  
mit Schinken & Käse gefüllt,  
dazu Pommes frites und einen Salat**


€ 20,50

**„Cordon bleu“ ...mal anders...  
mit Schinken & einer pikanten Füllung aus Feta-Käse,  
Tomaten, milden Peperoni und Zwiebeln,  
dazu Pommes frites und einen Salat**


€ 21,50

**Schnitzel „Braumeister“  
belegt mit Kräuter-Rührei und Champignons,  
dazu einen Spritzer Sauce Hollandaise, Röstkartoffeln  
und einen Salat  
(  auch vegetarisch möglich )**

€ 20,90

**Schnitzel „Hawaii“  
mit Ananas & Käse überbacken,  
dazu Preiselbeeren, Kroketten und einen Salat  
(  auch vegetarisch möglich )**

€ 20,50

**Pfeffer-Zwiebel-Schnitzel  
mit Schmorzwiebeln und grünen Pfeffer in Rahm,  
dazu Pommes frites und einen Salat  
(  auch vegetarisch möglich )**

€ 20,90

***Schweinefilet „Madagaskar“  
im Speckmantel auf Pfeffer-Rahm,  
dazu Zwiebel-Böhnchen und Rösti-Taler***

€ 24,90

***Lendchen „Ölckenthurm“  
Medaillons mit Champignons, Tomaten und Käse überbacken,  
rustikal in der Pfanne serviert, dazu Röstkartoffeln und einen Salat***

€ 24,90

***„Pfeffer - Rumpsteak“  
mit frischen, grünen Pfeffer auf Rahm,  
dazu Steakhouse-Kartoffeln und Böhnchen im Speckmantel***

€ 34,90

***Rumpsteak  
mit Zwiebeln und frischen Kräuterseitlingen in Sahne-Sauce,  
dazu gefüllte Gnocchi***

€ 34,90

***Steinpilz-Gnocchi auf Sahnesauce  
mit frischen Pilzen, Rucola-Haube und Parmesan***

€ 15,50



***Veggie-Geschnetzeltes mit Zwiebeln, Pilzen,  
Frühlingslauch und Bandnudeln***

€ 15,50



***Variation von frischen Salaten „Tropicana“  
mit frischen Früchten und gebratenen Veggie-Würfeln  
(auch mit gebratenen Hähnchenbruststreifen möglich)***

*als Vorspeise* € 10,90

*als Hauptspeise* € 16,90



***Vegane Boneless Wings vom Feld mit Barbecue-Dip,  
Steakhouse-Kartoffeln und eine Salatbeilage***

€ 16,90



**„Lachs trifft Garnele“**  
**Lachsfilet & Garnelen auf Hummer-Sahne-Sauce**  
**auf einem Tagliatelle-Nest, dazu einen Wildkräutersalat**

€ 24,90

**Gebratenes Lachsfilet**  
**auf frischen Kräuterseitlingen in Sahne-Sauce,**  
**dazu gefüllte Rucola-Gnocchi**

€ 24,90

**Bandnudeln mit Lachswürfeln und Spinat,**  
**in cremiger Sauce und Parmesan**

€ 19,90

**Variation von frischen Salaten „Neptun“**  
**mit gebratenen Garnelen am Spieß und Lachswürfeln**

als Vorspeise € 10,90

als Hauptspeise € 16,90

**CATCH OF THE DAY**  
Bitte fragen Sie unseren Service nach unserem Tagesangebot

