



*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

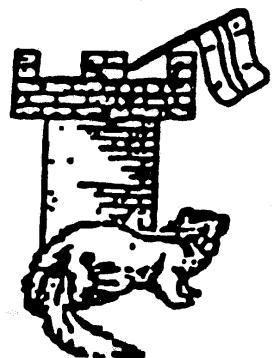
17.00 – 22.00 Uhr

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

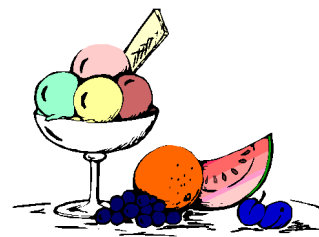
€ 8,90

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“
Pfeifferlingcreme 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

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

als Vorspeise € 10,90

als Hauptspeise € 16,90

**Nicht nur im
Biergarten**

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

€ 11,90



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

***Unsere
Vorspeisenempfehlungen***

€ 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

***Schweinemedallions im Schinkenmantel auf frischen Pfifferlingen,
dazu Rösti-Taler***



€ 25,90

**„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

**„Pfifferling-Schnitzel“
mit frischen Pfifferlingen in Rahm, dazu Kroketten**

( auch vegetarisch möglich)



€ 23,90

***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



***Vegane gefüllte Hackrolle auf frischen Pfifferlingen,
dazu Krokette***



€ 22,90



***Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen in cremiger Sauce,
Parmesan und Brotkorb***

€ 19,90



„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

