*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.

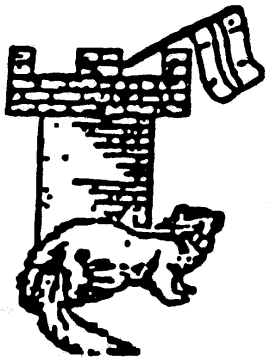
Ihr Team Ölckenthurm

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

€ 9,20

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

€ 9,20

Crème brûlée
an einem Grütze-Spiegel mit frischen Beeren

€ 9,20

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

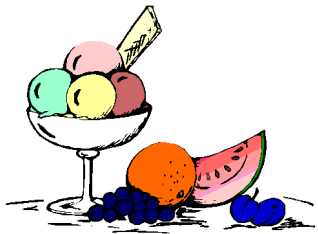
€ 9,20

Marillenfruchtknödel
mit Bröselbutter und einem Vanillesaucen-Spiegel

€ 9,20

Kaiserschmarrn
mit Rosinen & Zwetschkenröster und Apfelmus

€ 10,90



Frisches Tomaten-Süppchen
mit einem Klecks Crème fraîche

€ 5,80

Französische Zwiebelsuppe
mit Croutons und Käse überbacken

€ 6,00

„Süppchen der Saison“
Kürbiscreme

€ 6,00

Endlich vereint:
Pfannkuchen und Fleischbrühe ergeben:
Flädlesuppe

€ 6,00

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

€ 10,50

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

€ 10,50

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

€ 12,50

Gebackener Schafskäse,
mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten

€ 11,50

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola,
Parmesan & gerösteten Kernen

€ 14,90

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

als Vorspeise	*€ 10,90*
als Hauptspeise	*€ 17,50*

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

als Vorspeise	*€ 10,90*
als Hauptspeise	*€ 17,50*

Knusprige Schweinshaxe (frisch aus dem Rohr)
wahlweise mit Sauerkraut und Röstkartoffeln
oder
Klößen und Apfel-Rotkohl
oder
Kartoffelsalat (Essig/Öl)

€ 20,90

Gemütlich geschmorte Rinderroulade nach Hausfrauen Art,
dazu Rotkraut und Kartoffelklöße

€ 27,90

Halbe Ente (ohne Knochen) auf Jus,
dazu Kartoffel-Klöße, Apfel-Rotkohl und eine Preiselbeer-Birne

€ 25,90

Sauerbraten aus der Rinder-Semerrolle (ohne Rosinen)
dazu Klöße und Apfel-Rotkohl

€ 27,90

Butterweiches Ochsenbäckchen auf Schalotten-Rotwein-Jus,
dazu Butter-Spätzle und Rosenkohl

€ 32,90

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

€ 21,50

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

€ 21,90

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

€ 21,50

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

€ 21,50

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

€ 18,50

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

€ 25,90

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

€ 25,90

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

€ 35,90

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

€ 35,90

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

€ 16,50

Veggie-Geschnetzeltes mit Zwiebeln, Pilzen,
Frühlingslauch und Bandnudeln

€ 16,90

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

als Vorspeise	*€ 10,90*
als Hauptspeise	*€ 17,50*

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

€ 17,50

Vegane gefüllte Hackrolle „Ölckenthurm“
2 Hackrollen auf tomatisierten Pfannengemüse,
dazu Kroketten

€ 20,90

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

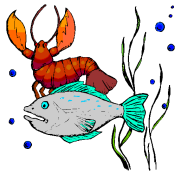
€ 25,90

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

€ 25,90

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	*€ 17,50*