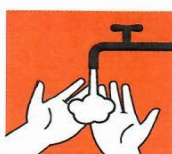


Schön, Sie wieder bei uns zu sehen !

Liebe Gäste des Ölckenturms,

wir alle gemeinsam – Gastronomen, Beschäftigte und Gäste – sind dafür verantwortlich, dass unsere Gastronomie auch in Corona-Zeiten geöffnet bleiben darf. Mit Sorgfalt und strenger Hygiene werden wir gemeinsam unserer Verantwortung für die Eindämmung des Coronavirus gerecht.

Bitte beachten Sie daher unsere neuen Hygieneanforderungen !



Händehygiene einhalten
und bei Betreten Hände
desinfizieren



Registrierungspflicht
beachten



Mindestabstand
1,5 m wahren



Nach Möglichkeit
kontaktlos zahlen



Kontaktbeschränkungen
beachten



Nies- und
Hustenetikette wahren



Auf Umarmungen
und Händeschütteln
verzichten



Abstände auf Laufflächen
und im Toilettenbereich
einhalten



Bei Krankheitsanzeichen
auf einen Besuch
verzichten

*Vielen Dank
für's Mitmachen !*

Öffnungszeiten Februar - Oktober

Montag + Dienstag

Ruhetag (außer an Feiertagen)

Mittwoch, Donnerstag, Freitag 11.30 – 14.30 Uhr und 17.00 – 22.00 Uhr

Samstag

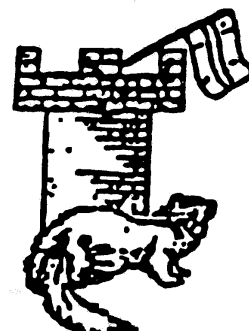
17.00 - 23.00 Uhr

Sonntag

11.30 – 14.30 Uhr und 17.00 – 21.00 Uhr

Küchen-Öffnungszeiten abweichend

**Gerne öffnen wir für Sie auch außerhalb der Öffnungszeiten,
z.B. für Familienfeiern oder Hochzeiten.**



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

6,30 €

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

€ 6,70

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

€ 7,90

*Mousse au Chocolat-Torte
an einem Beerensaucen-Spiegel*

€ 7,90

*Tiramisu
- hausgemacht -*

€ 6,90

*Kaiserschmarrn
mit Rosinen & Zwetschkenröster oder Apfelmus*

€ 7,90

*Frisches Tomaten-Süppchen
mit einem Klecks Crème fraîche*

€ 4,90



*Französische Zwiebelsuppe
mit Croutons und Käse überbacken*

€ 5,20



*„Süppchen der Saison“
Bitte fragen Sie unseren Service*

€ 5,20

*Gulaschsuppe
- deftig & hausgemacht -*

€ 6,50

*Schnecken im Häuschen
in Kräuterbutter, frisch aus dem Ofen*

€ 9,50

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

€ 8,50

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

€ 8,90

*Salat „Tropicana“
mit frischen Früchten & Putenbruststreifen*

als Vorspeise € 9,50

als Hauptspeise € 14,50

*Salat „Neptun“
mit Garnelen-Spieß & gebratenen Lachswürfeln*

als Vorspeise € 9,50

als Hauptspeise € 14,50

*Gebräunte Steinpilz-Gnocchi
mit Kräuterseitlingen, Rucola und Kräuterbutter-Baguette*

€ 9,50



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

€ 12,50

*Schnitzel „Braumeister“
belegt mit Kräuter-Rührei & Champignons,
dazu einen Spritzer Sauce Bernaise und Röstkartoffeln*

€ 15,00

*Schnitzel „Wiener Art“
dazu reichen wir Preiselbeeren und Käse-Spätzle*

€ 15,00

*„Berner-Schnitzel-Pfanne“
belegt mit Kochschinken, Tomaten und Käse überbacken,
dazu Bergkäse-Rösti und Preiselbeeren*

€ 15,00

*Puten-Steak mit gebratener Ananas
dazu Butter-Reis und eine fruchtige Currysauce*

€ 15,50

*„Cordon bleu“
mit Schinken & Käse gefüllt,
dazu reichen wir Pommes frites*

€ 15,00

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

€ 15,50

Zu den Schnitzelgerichten reichen wir einen Salat !

Schnitzel 1 - 3 bekommen Sie auch als vegetarisches oder Puten-Schnitzel

„Kleiner Hunger“

*Medaillons vom Schweine- und Putenfilet mit Pilzen,
Tomaten und Sauce Bernaise, dazu reichen wir Röstli-Taler*

€ 14,90

Schweinefilet „Madagaskar“

*im Speckmantel auf Pfeffer-Rahm,
dazu ein Zwiebel-Böhnchen-Nest und Röstli-Taler*

€ 19,50

Medaillons „Exotica“

*belegt mit Ananas und Käse überbacken,
dazu Preiselbeeren, Kroketten und einen Salat*

€ 19,50

Lendchen-Pfanne „Ölckenthurm“

*Medaillons mit Champignons & Kirsch-Tomaten,
dazu Käse-Spätzle – rustikal in der Pfanne serviert*

€ 19,50

Schweinefilet „Spezial“

*1 Filet gefüllt mit Feta-Käse, Tomaten, Zwiebeln
und milden Peperoni, mit Käse überbacken,
dazu Pommes frites und einen Salat*

€ 19,50

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

€ 25,90

*Rumpsteak mit Champignons & Kräuterseitlingen
in Zwiebelsahne, dazu Bergkäse-Rösti*

€ 25,90

*aus Argentinien
in Angus Qualität*

*Wiener Zwiebelrostbraten
mit Käsespätzle und Bratenjus*

€ 21,90



*Steinpilz-Gnocchi in Sahnesauce
mit Rucola-Haube, buntem Pfannen-Gemüse und Parmesan*

€ 13,90

*Veggie-Geschnetzeltes
mit Champignons, Kräuterseitlingen und Frühlingszwiebeln
in Rahm, dazu Spätzle*

€ 13,90

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

€ 13,90

*„Lachs trifft Garnele“
Lachsfilet & Garnelen auf Tagliatelle in Hummer-Sahne-Sauce,
dazu ein Wildkräutersalat-Bouquet*

€ 19,90

*Lachsfilet „Toscana“
mit Basilikum auf italienischen Pfannengemüse,
dazu Tagliatelle*

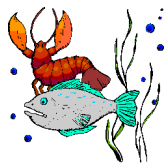
€ 19,90

*Gebratenes Zander-Filet
auf einem Silvaner-Pilzragout
dazu reichen wir gebräunte Gnocchi und einen Salat*

€ 19,90

*Fischvariation „Ölckenthurm“
Zander- und Lachsfilet mit Garnelen
auf einem Tagliatelle-Nest, an einem Salatbouquet*

€ 20,90



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