



ROOMSERVICE

Unseren Roomservice servieren wir zu folgenden Zeiten auf Ihrem Zimmer:
Frühstück von 07:00 - 10.30 Uhr sowie warme Speisen von 12:00-21.30 Uhr.

Die Roomservicegebühr beträgt 6,- EUR.

Wenn Sie Ihre Bestellung im OLIVETO selbst abholen, entfällt der Aufpreis und Sie erhalten ein kleines Softgetränk oder ein Bier kostenfrei dazu.

Bestellungen nehmen wir unter Telefon -541 entgegen.

ANTIPASTI | VORSPEISEN | STARTERS

Vitello Tonnato « Oliveto Style » **21**

Kalbssemmerrolle | Thunfischtatar | Thunfischespuma |
Parmesankrapfen | Kapern

Veal semmer roll | tuna tatar | tuna espuma | parmesan fritters | capers

Salmone alle fragole / In Erdbeeren gebeizter Lachs **22**

Rhabarber | Glaspappardelle | Lachskaviar | Eigelbcreme | Zitrusud
Rhubarb | glaspappardelle | salmon caviar | egg yolk cream | citrus

Tatar di Pomodoro / Tomaten-Tatar **17**

Avocado | Tomaten-Holunderfond | Balsamicoperlen | Bärlauch
Avocado | tomato-elderberry fund | balsamic pearls |

ZUPPA | SUPPEN | SOUPS

Zuppa di pesce toscana / Toskanische Fischsuppe **16**

Edelfischsud | Wurzelgemüse | Tomate | Safran
Fish fund | root vegetables | tomato | saffron

Zuppa di asparagi / Spargelcremesuppe **12**

Spargel | Brennessel-Schlutzkrapfen | Roggen
Asparagus | stinging nettle ravioli | rye

PASTA | PASTA | PASTA

<i>Tagliarini Scampi / Tagliarini Garnele</i>	25
Schwarze Tagliarini Tagesfisch Tomate Parmesanschaum Staudensellerie Black tagliarini fish of the day tomato parmesan foam perennial celery	
<i>Tagliatelle Ragù alla Bolognese « Oliveto »</i>	25
Tagliatelle Rinder und Schweineschulter Pancetta Sofrito Milch Tagliatelle beef and pork shoulder pancetta soffrito milk	
<i>Spaghetti al Pesto di Verdura / Gemüse-Pesto Spaghetti</i>	23
Burrata mediterranes Gemüse Artischocke Basilikum Burrata mediterranean vegetables artichoke basil	
<i>Polpette di formaggio all'Alto Adige / Südtiroler Kaspressknödel</i>	28
Brennessel Morcheln Spargelragout Bergkäse Stinging nettle morels asparagus ragout cheese	

PRINCIPALE | HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

<i>Scorfano rosso / Rotbarschfilet</i>	31
Saubohnen Fenchel klarer Tomatenfond Salzzitrone Broad beans fennel clear tomato fund salted lemon	
<i>Pollo dell' Eifel / Eifler Prachthahn</i>	32
Kartoffelgnoccho Gartenerbse Zuckerschote Buttermilch Verbene Potato gnoccho garden pea sugar snap pea buttermilk verbena	
<i>Filetto di manzo Genovese / Rinderfilet Genovese (ca. 150g)</i>	42
Zwiebeljus Frühlingslauch junger Spinat Bärlauch Risotto Onion jus spring onions spinach wild garlic risotto	
<i>Letto di Asparagi / Spargelbeet</i>	26
Sellerie Wildkräuter Mandelschaum BBQ-Blumenkohl Rauchmandel Celery wild herbs almond foam BBQ cauliflower smoked almond	



DOLCE | NACHSPEISE | DESSERT

<i>Cheesecake vegana / Veganer Cheesecake</i>	13
Oatly vegane Creme Erdbeere Holunder Waldmeister Oatly vegan cream strawberry elder woodruff	
<i>Tiramisù « Oliveto Style »</i>	13
Mascarpone Shiso Limoncello grüner Apfel Kakao-Sponge Mascarpone shiso limoncello green apple cocoa sponge	
<i>Risotto dolce / Süßes Risotto</i>	12
Rhabarber Milch Vanille Malz-Hippe Rhubarb milk vanilla malt pastry	
<i>Gorgonzola Piccante / Gorgonzolakäse</i>	12
Tomatenmarmelade Röstbrot rote Zwiebel Tomato jam roasted bread red onion	

Unsere Empfehlung: WEINGUT SCHLOSS ORTENBERG WEINKULTUR seit 1407

Weißwein

Sauvignon Blanc et Gris Meisterstück	58
Weißburgunder Granit	48
Riesling Granit	48
Riesling Meisterstück	65
Scheurebe Gutswein feinfruchtig	48
Sauvignon Blanc Granit	48
St. Andreas Chardonnay 1. Gewächs Andreasberg	65

Rotwein

Merlot Granit	48
Spätburgunder Schlossberg Meisterstück	65
Furore Cuvée Meisterstück	65
Spätburgunder Granit	48