



Servus UND HERZLICH WILLKOMMEN

Mit Liebe und Leidenschaft verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste. Unsere Speisen werden mit höchster Sorgfalt und professionellem Handwerk zubereitet. Dabei legen wir größten Wert auf Tierwohl, Regionalität und Nachhaltigkeit – selbstverständlich stets auch mit einem Blick auf internationale Köstlichkeiten, die unsere Speisekarte und Ihre Auswahl bereichern.

Lassen Sie sich von uns auf eine kulinarische Reise entführen und genießen Sie unvergessliche Momente voller Geschmack und Freude. Wir wünschen Ihnen eine wunderbare Zeit bei uns!

Chris Wiese mit dem Olymps Restaurant Team



Wir sind
Green Sign Verifiziert



Barkeeper's

EMPFEHLUNG

APERITIF

Winter Sprizz

Beerenpüree, Ingwer, Zimt, Nelken, Sternanis, Perlfein, Soda

Willy Sour

Lantenhammer Williams Likör, Zitronensaft, Rohrzuckersirup

Sherry meets Tonic

Sherry, Tonic, Zitrone

APERITIF ALKOHOLFREI

Spicy Saveur

9 Orangenbitter Sirup, Ginger Beer, Ingwer, Rosmarin

Winter Sprizz 0,0

10 Beerenpüree, Ingwer, Zimt, Nelken, Sternanis, alkoholfreier Sekt, Soda

Zero Blended Malt Sour

10 Blended Malt 0,0, Yuzu, Rohrzuckersirup

9

9

10



Unsere La Luna Bar bietet eine entspannte Atmosphäre, ideal zum Verweilen bei einem kühlen Bier oder edlen Weinen.

Genießen Sie exklusive Spirituosen aus einem sorgfältig ausgewählten Sortiment, darunter Premium-Whiskys, Rums und Gins. Lassen Sie sich von unseren Barkeepern kreative Cocktails oder Ihren persönlichen Lieblingsdrink mit hochwertigen Zutaten zubereiten – ein wahres Genusserlebnis.

UNSERE LIMONADEN

Winterlimonade

Beerenpüree, Ingwer, Zimt, Nelken, Sternanis

0,4l / 5

Erdbeer - Rhabarber

0,4l / 5

APERITIF

Belsazar Riesling Vermouth

4 cl / 6

Belsazar Rot Vermouth

4 cl / 6

Tio Pepe Sherry

5 cl / 6

Perlfein

Louis Guntrum

0,1l / 6

Saphir Alkoholfrei

Schloss Affaltrach

0,1l / 6

Bruno Paillard Champagner

Brut Première

0,375l / 55



OLYMPS *Wein Empfehlungen*

WEISSWEIN

D/Mosel Köwerich No. 1 Einblick Riesling QbA classic
leicht, spritzig und harmonisch

0,1l 0,2l 0,75l

5 8 28

D/Rheinhessen OLYMPS Grauburgunder by Weingut Bretz
trocken, fruchtig und elegant, ausgeprägtes Aroma von reifen Äpfeln und Zitrusfrüchten, ein unkomplizierter Wein mit zurückhaltender Säure und herausragender Cremigkeit



6 10 35

ROSÉ

F/Languedoc Luc Pirlet Syrah rosé Classique IGP
kleine rote Früchte: Himbeeren und Waldbeeren, geschmeidig und frisch

5 8 28

ROTWEIN

F/Languedoc Luc Pirlet Merlot Classique IGP SV
tiefe, intensive rote Farbe, delikate Verbindung von kleinen schwarzen Beeren und Gewürznoten voll und geschmeidig, gute Ausgewogenheit, mediterraner Typ

5 8 28

AT/Burgenland Hillinger Small Hill Red
50% Merlot, 25% Pinot noir, 25% St. Laurent
weiches und geschmeidiges Cuvée, zarter Schokoladenton

6 10 35

SÜSSES

D/Mosel Köwerich "Für Feen & Elfen" QbA mild
Ein feiner Riesling mit vollendetem Spiel zwischen angenehmer Süße & belebender Säure. In der Nase blumig-frische Aromen von Pfirsich und Aprikosen.

6 10 35

"We create memories" – das ist nicht nur unser Leitsatz, sondern unsere tägliche Motivation. Mit Leidenschaft, handwerklichem Können und dem Fokus auf Regionalität, Qualität und Nachhaltigkeit schaffen wir kulinarische Erlebnisse, die alle Sinne ansprechen – vom ersten Anblick bis zum letzten Bissen.

Unsere Zutaten stammen überwiegend aus der Region – frisch, ehrlich und mit Respekt gegenüber Natur und Produzenten. Dabei verlieren wir nicht den Blick für das große Ganze: Ausgewählte internationale Produkte ergänzen unser Angebot, wenn sie durch Herkunft und Qualität überzeugen. **Genießen Sie den Moment** – und lassen Sie uns gemeinsam Erinnerungen schaffen.



Grundsätzlich gilt: Keine Angst vor Fragen! Unser Serviceteam steht Ihnen jederzeit mit Rat und Tat zur Seite, um Ihren Besuch zu einem rundum gelungenen Erlebnis zu machen.

Suppe & Co

Brotkorb

Dreierlei ofenfrisches Brot	4
mit Salzbutter / Aufstrich / marinierte Oliven	8
Hausgemachtes Enten-Rillettes mit Brotsortiment	6

Pho

Vietnamesische Nudelsuppe / Rindfleisch / Shiitake / Baby Pack Choi Limette / Frühlingslauch / Koriander	12
---	----

Geröstete Kürbissuppe

Ahornsirup / geröstete Kürbiskerne / Kern-Öl	10
--	----



Salate

Olympe Steak Salat

Bunte Salate der Saison / Chicoree / Trevisano / Birnen / Radieschen Avocado / gegrillter Mais / Kirschtomaten / Bavaria Blue / Ranch Dressing	12
optional mit 100g argentinischer Rinderleiste	+18
200g argentinischer Rinderleiste	+32

Herbst-Bowl **vegan**

Couscous Salat / Granatapfel / gerösteter Kürbis / Chop Salat hausgemachte Falafel / Hummus / Knoblauch Naan Brot	15
--	----

Vorspeise

ODER DESSERT? BEIDES!

Beef Tatar & Brioche

geröstetes Brioche / 80g Beef / Sardellen / Schalotten

18

Radieschen / Trüffelcreme / Sweet Drops / Kresse

33

als Hauptgericht 160 g

mit Liebe empfohlen

Van Volxem Saar Riesling QbA

0,75l / 75

Der Saar Riesling von Van Volxem besticht durch Aromen von gelbem Steinobst, weißen Blumen und einer würzigen Schiefernote. Am Gaumen ist er frisch, vital, kristallin und mit einer feinen Salzigkeit im harmonischen Abgang.

Gebackener Halloumi in der Cocotte

Zucchini-Ratatouille / Kirschtomaten / Dill / Baguette

15

Vitello Tonnato 2.0

Zart gegarter Kalbsrücken vom Grill / Thunfisch Creme / Kräuterseitlinge 18

frittierte Kapern / hausgetrocknete Tomaten / Kresse



Vitello Tonnato stammt aus dem Piemont in Norditalien und gehört zu den bekanntesten Antipasti der italienischen Küche. Der Name setzt sich aus „vitello“ (Kalb) und „tonnato“ (mit Thunfisch) zusammen. Das Gericht besteht aus zart gegartem Kalbfleisch, das in einer Gemüsebrühe und Weißwein pochiert wird, anschließend abkühlt und kalt serviert wird. Die charakteristische Thunfischsauce (Salsa tonnata) wird aus eingelegtem Thunfisch, Mayonnaise, Sardellen, Kapern, etwas Fleischsud und Zitronensaft hergestellt.

Tradition

TRIFFT MODERNE

Gebratenes Isländisches Lachssteak

Kürbis Risotto / gerösteter Kürbis / Bimi / Kräuter-Öl

28

Original Wiener Schnitzel vom bayerischen Jungkalb

Butterschmalz / Speck-Bratkartoffeln oder Pommes Frites

29

Jack's Ranch Aberdeen – Angus Burger

225g Beef / Brioche Bun / Eisberg / Tomaten / rote Zwiebel
Gewürzgurke / Cheddar / Bacon / Pommes Frites

22

VON CHRIS EMPFOHLEN:

Rosa gebratene Lammhüfte

Mediterrane Risoni / Tomaten / Paprika / Oliven / Dill / Zaziki

27

Zwiebelrostbraten 200g

Rinderlende / Portweinjus / Buttergemüse / Speck-Bratkartoffeln
Röstzwiebeln

32

Wildschweingulasch

Saisongemüse / hausgemachte Haselnuss-Spätzle / Röstzwiebeln

28



Ravioli Provolone vegetarisch

Baby Spinat / gegrillte Kräuterseitlinge / Bimi / Steinpilzsauce

27

Unsere Gerichte bestehen zu 90% aus hochwertigen Zutaten – die restlichen 10% sind Leidenschaft und Fantasie. Mit nachhaltigen Praktiken und No-Waste-Küche schaffen wir Genuss, der nicht nur schmeckt, sondern auch die Welt ein Stück besser macht.

UNSERE

Steak-Werkstatt

Dry Aged, Wet Aged oder Cocoon Aged – wir haben sicher das richtige Steak für Ihren Geschmack. Dabei konzentrieren wir uns nicht nur auf regionale Rinder. Bei uns können Sie auch Cuts aus der ganzen Welt genießen. Fragen Sie einfach unsere Servicemitarbeiter nach unserem aktuellen Tagesangebot!



1. Reifeschrank

Hier reift Ihr Fleisch bei 2 °C



2. Akklimatisierung

Für ca. 5 min bei Raumtemperatur



3. Grillplatte

Für ca. 4-5 min bei 250 °C



4. Ofen

Für ca. 10 min bei 180 °C



5. Holdomat

Für ca. 10 min bei 52 °C zum Ruhen



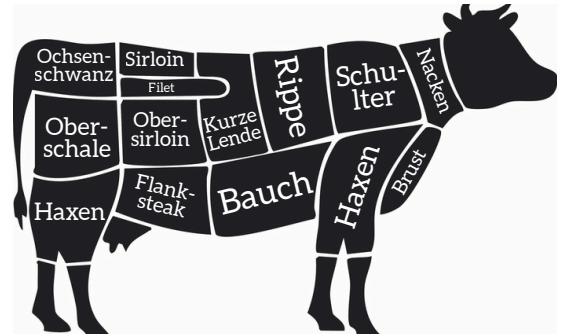
6. Grillplatte

Für ca. 2 min bei 250 °C zur Oberflächenerhitzung



7. Anrichten

Nach ca. 30 min servieren wir Ihnen Ihr Steak.



Auf Anfrage
aus unserem
Dry Ager:

T-Bone

Tomahawk

NY Club Steak

Rinderfilet

von der bayerischen Färs

200 g / 42

Dry Aged Rib Eye

Steak von der bayerischen Färs

300 g / 40

Rinderwahnsinn für 2 Personen 600g

verschiedene Cuts / Chimichurri / Pommes / Beilagensalat

600 g / 95

Täglich frisch für Sie im Angebot:

Besondere Cuts aus unserem hauseigenen Dry Ager. Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter!

Beilagen

Beilagensalat	7
Chop Salat mit Ranch-Dressing	7
Geröstetes Herbstgemüse mit Ahornsirup	7
Knoblauchbrot	6
Pommes Frites	6
Gefüllte Ofenkartoffel mit Bacon, Cheddar & Frühlingslauch	7

Dips

Portweinjus	4
Zaziki	4
BBQ Sauce	4
Rauchige Mississippi Butter	4
Ketchup oder Mayo	1

Dessert

Hausgemachter Apfelkuchen (lauwarm serviert)

Vanille-Eis / Karamellcreme

10

Toblerone Mousse

Sauerkirsch / gesalzene Pistazien / Orangen-Joghurt-Espuma

9

Marillenknödel (2 Stück)

Vanillesauce

10

OLYMPs Käse Selection

Hart- und Weichkäse / Trauben / Feigensenf / Baguette

18

mit Liebe empfohlen

Markowitsch Carnuntum Cuvée SV

0,75l / 40

80% Zweigelt, 10% Blaufränkisch, 10% Merlot
Rubinrot mit violetter Rand

im Duft erinnernd an Weichsel und Gewürzen, weich und elegant am Gaumen





Alkoholfrei

Adelholzener Mineralwasser 0,25l / 3,5 0,75l / 7,5
classic oder naturell

Almdudler Kräuterlimonade 0,33l / 4,5

Afri Cola ohne Zucker **** 0,33l / 4,5

Schweppes 0,2l / 5
Ginger Ale / Tonic Water ***** / Bitter
Lemon ***** / Ginger Beer *****

Thomas Henry 0,2l / 5,5
Tonic ***** / Pink Grapefruit ** *** *****

Aqua Monaco Tonic ***** 0,2l / 6

Soft Drinks 0,2l / 3,5 0,4l / 5
afri cola*****/ Bluna Orange***
Cola Orange*****/ Bluna Zitrone*

Fruchtiges

von Granini

Saft 0,2l / 4
Apfel (trüb), Ananas, Johannisbeere, Mango, Maracuja,
Rhabarber, Orange

Fruchtschorle 0,2l / 3,5 0,4l / 5
nach Wahl

* Konservierungsstoff
** Farbstoff
*** Betakarotin, Ascorbinsäure
**** Zuckerersatz, Koffein
***** Farbstoff, Säuerungsmittel, Koffein
***** Chinin

Bier

vom Fass

Bitburger Pils	0,3l / 4,7	0,5l / 6
Bayreuther Hell	0,3l / 4,2	0,5l / 5,5
Maisel's Weisse Original	0,3l / 4,2	0,5l / 5,5
Radler	0,3l / 4,2	0,5l / 5,5
Weißbier Radler	0,3l / 4,2	0,5l / 5,5

Bier

aus der Flasche

Bayreuther Hell Alkoholfrei 	0,5l / 5,5
Maisel's Weisse Alkoholfrei	0,5l / 5,5
Bitburger 0,0%	0,3l / 4,7
Maisel's Weisse Light	0,5l / 5,5
Zwickl Kellerbier naturbelassen, unfiltriert	0,5l / 5,5
Aktien Landbier dunkel, kernig, naturbelassen	0,5l / 5,5
Original Köstritzer Schwarzbier	0,3l / 4,7

Kaffee & Tee

Tasse Kaffee	3,7
Espresso	3,2
Doppelter Espresso	4,2
Espresso Macchiato	3,7
Milchkaffee	4,7
Cappuccino	4
Latte Macchiato	4,7
Bavarian Coffee	12
SLYRS Single Malt Whisky / Rohrzucker / Kaffee / Sahne	
Tee	3,5
Assam / Earl Grey / Früchtezauber / grüner Tee	
Kamille / Pfefferminze	

Digestif

„A Zirwal“	2 cl / 7
Hauseigener Zirbenschnaps	
Destillerie Lantenhammer	2 cl / 7
unfiltriert	Mirabellenbrand, Vogelbeerbrand, Waldhimbeergeist, Rote Williamsbirne-Brand
filtriert	Haselnussgeist, Schlehengeist
Marzadro Grappa	2 cl / 6,5
Le Diciotto Lune	
Giare Amarone o. Chardonnay	
Zwack Unicum Riserva	2 cl / 7
Les Vieilles Barriques Fassbind	2 cl / 8,5
Pomme oder Prune	

WILD & WEIN

08. Oktober

Erleben Sie den Herbst mit einer genussvollen Weinreise ab 19:00 Uhr. Freuen Sie sich auf ein 3-Gang-Wildmenü aus regionalen Zutaten, perfekt abgestimmt auf ausgewählte Weiß-, Rosé- und Rotweine. Begleitet wird der Abend von spannenden Geschichten und fundiertem Wissen unseres Sommeliers – ein Erlebnis für alle Sinne.



HALLOWEEN

31. Oktober

Feiern Sie Halloween in stimmungsvoller Atmosphäre ab 19:00 Uhr mit Live-DJ, gruseliger Dekoration und kreativen Halloween-Cocktails. Kleine Snacks sorgen für den passenden Genuss zwischendurch. Für einen entspannten Ausklang empfehlen wir die Übernachtung im Hotel – inklusive reichhaltigem Frühstück am nächsten Morgen.



ADVENTSBRUNCH

29. November

Wir laden Sie herzlich ein zu unserem festlichen Adventsbrunch am 1. Adventssonntag ab 11:00 Uhr. Starten Sie mit der ganzen Familie in stimmungsvoller, vorweihnachtlicher Atmosphäre stressfrei in die Adventszeit. Genießen Sie regionale und internationale Köstlichkeiten und entdecken Sie an mehr als 20 Metern Buffet eine Vielfalt an kalten und warmen Gerichten.

