

## „GESUNDE VORSPEISEN, SALATE UND SUPPEN, DIE RICHTIG GUT SCHMECKEN VORWEG“

### **Knackige Herbstsalate mit mariniertem Kürbis, hausgeräucherten Hirschschinken und pochiertem Landei**

Selbst gemacht schmeckt immer noch am besten! Olivers selbst geräucherter Hirschschinken....einfach lecker...

€ 13,50

### **Terrine von der Gänsestopfleber mit Butterbrioche, Apfel-Fenchelsalat und Birnen Chutney**

Süßer Brioche und feinste Gänseleber... einfach ein Genuss.

€ 19,50

### **Feldsalat mit glacierten Birnen, Walnusskrokant und Ziegenkäsemousse**

Das ist mal ein typisches Herbstgericht. Mit Vitaminen und Ballaststoffen vollgepackt, und von der Kombination sehr ausgewogen.

€ 14,50



## „EINE GUTE SUPPE IST BALSAM FÜR DIE SEELE“

### **Pikante Schaumsuppe vom Hokaido Kürbis mit Krustentier Wan Tan und steirischem Öl**

Kürbis hat einen hohen Gehalt an wertvollen Vitaminen

€ 7,50

## „ÜBERRASCHEN SIE IHRE SINNE! TRADITION TRIFFT MODERNE WELTKÜCHE:

### **Wildkraftbrühe mit Wurzelgemüse, Pilzen und Trüffel € 8,50**

Genau das Richtige für kalte Tage

**Filet von der Dorade auf Parmesan Risotto mit Ratatouille Sauce, gebratenem Fenchel und getrockneten Tomaten**

Ein mediterranes Gericht. Ausgewogen, frischeste Zutaten, lecker!

€ 22,50

**Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und buntem Blattsalat**

Der Deutschen liebstes Essen!

Oliver's Tipp: Nicht mehr, aber hochwertig essen

€ 22,90

**Entrecote vom Rind mit Zwiebelmarmelade, feinen Prinzessböhnchen und gratinierten Sahnekartoffeln**

Gemüse im eigenen Saft geschmort behalten Ihren Geschmack und alle Vitamine.

€ 26,90

**OLIVER'S FAVOURITE  
Mein Lieblingsgericht**

**Kalbsleber „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree, Äpfeln, Zwiebeln und bunten Blattsalaten**

Leber liefert dem Körper jede Menge Mineralien und Spurenelemente

€ 22,00



# Olivers Herbstmenü

**Terrine von der Gänsestopfleber mit Butterbrioche,  
Apfel-Fenchelsalat und Birnen-Chutney**



**Pikante Schaumsuppe vom Hokaido Kürbis mit  
Krustentier Wan Tan und steirischem Öl**



**Sorbet**



**Rosa gebratener Rehrücken auf Spitzkohlgemüse,  
Preiselbeersauce und Kürbis-Kartoffelkrapfen**



**Mousse Törtchen von Honig und Passionsfrucht mit  
Karottenbisquit und Tonkabohnen Eis**

**Preis pro Person: € 64,00**

**Preis ohne Gänsestopfleber : € 48,50**

## Desserts

**OLIVER'S SWEETS**

süß, trotzdem leicht

**Mille feuille von belgischer Schokolade mit Salzkaramel und  
Erdnussbuttereis** € 9,50

Jeder liebt sie!

**Mousse Törtchen von Honig und Passionsfrucht mit  
Karottenbisquit und Tonkabohnen Eis**

Für absolute Feinschmecker...

€ 10,50



## „Wilde“ Zeiten in Olivers Restaurant im Hotel Moselschild

<b>Wildkraftbrühe mit Wurzelgemüse, Pilzen und Trüffel</b>	<b>€ 8,50</b>
<b>Knackige Herbstsalate mit mariniertem Kürbis, hausgeräucherten Hirschschinken und pochiertem Landei</b>	<b>€ 13,50</b>
<b>Reh: Rosa gebratener Rehrücken auf Spitzkohlgemüse, Preiselbeersauce und Kürbis-Kartoffelkrapfen</b>	<b>€ 34,00</b>
<b>Fasan: Zarte Brust vom Fasan auf Zwiebel-Schmorgemüse mit Rosinen und getrüffeltem Kartoffelpüree</b>	<b>€ 29,00</b>
<b>Wildhase: Rücken vom Wildhasen auf rahmigen Wirsing mit Pfifferlingen und gebratenen Semmelknödelscheiben</b>	<b>€ 26,00</b>
<b>Wildschwein: Knuspriges Nusschnitzel vom Wildschweinrücken mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Salat</b>	<b>€ 22,00</b>
<b>Hirsch: Rosa gebratener Hirschrücken unter der Kräuterkruste an Steinpilzrahm, Spitzkohl und Kartoffelgratin</b>	<b>€ 34,00</b>

Verbringen Sie einen entspannten Abend mit Ihren Liebsten in Oliver's Restaurant und genießen Sie unser Ambiente in vollen Zügen.  
Denn was gibt es Schöneres als gemütliches Zusammensitzen bei einem schönen Essen?

