

OLLI'S WEINLOUNGE

Liebe Freunde des guten Geschmacks – liebe Freunde von Olli's Weinlounge!

Unsere Mitarbeiter*innen verwöhnen Sie in der **Sommersaison** mit kleinen internationalen Köstlichkeiten wie Bruschetta, Antipasti, Flammkuchen, tagesfrischen Hauptgerichten und unserem beliebten Mittagstisch.

Unsere Highlights sind Süßspeisen aus unserer Patisserie und Konditorei. Aber auch die Spezialitäten aus Olli's fränkischer Heimat, in Zusammenarbeit mit unserem Hausschlachter LUTHER und der Coburger Käserei. Sommelier & Gastgeber Frank Oliver Faber hat zusammen mit seinem Team immer den passenden fränkischen oder international ausgebauten Wein für Sie parat. Natürlich auch gerne für „zu Hause“ in unserer Vinothek.

Unsere erlesenen Flaschenweine aus „Olli's Wein-Welt“ servieren wir Ihnen gerne mit einem kleinen Aufschlag von nur € 10,00 auf den Mitnahmepreis in unserer Vinothek. Und für alle, die die Show lieben, öffnet Sommelier Frank Oliver Faber Ihre Flasche Sekt, Spumante oder Champagner mit dem Säbel repräsentativ für € 20,00.

Olli's Weinlounge & The Illusionist Distillery, Munich

Wir sind „Flagship-Store“ der Illusionist Destillerie aus „der nördlichsten Stadt Italiens“ – MÜNCHEN. 😊
Spirituosen aus dem trendigen Glockenbachviertel, welches schon Freddie Mercury sein Zuhause nannte:

AZZURINO Sour – Azzurino Aperitivo, Illusionist Dry Gin, Limone - perfekter Pre-Dinner Cocktail 10 cl € 8,90

AZZURINO Spritz – Azzurino Aperitivo, Prosecco, Limone – NOT just another orange Aperitivo 20 cl € 8,90

Illusionist GIN Tonic – aus **Blau** wird **Pink** – wie von Zauberhand... alles nur Illusion? 20 cl € 11,70

Espresso **RUMTINI** – Sentinel Rum, Espresso, Salty Caramel – perfekter After-Dinner Cocktail 10 cl € 8,90

Olli's **Aperitif**-Empfehlung

LUDWIG – weißer Wermut, Weingut Ludwig Weinmann, Worms-Abenheim, Rheinhessen

Ein klassischer Wein-Aperitif vom Weingut Ludwig Weinmann aus Rheinhessen. Fruchtig, kräutrig, herb. Genießen Sie ihn pur auf Eis mit einer Zitronenzeste. Dieser außergewöhnliche Winzer-Wermut wurde bereits im Jahr 2023 im internationalen Genuss Magazin mit „Top Level **GOLD** Selection“ ausgezeichnet.

1 Glas 5 cl € 6,50

Muscat „à petit grains“ - halbtrocken

Weingut Fritz Waßmer, Baden

Man könnte sagen „kleiner Grauer“, was aber der Übersetzung nicht gerecht wird. Ein perlender, naturtrüber Muskateller auf der Feinhefe ist dieser extravagante Schaumwein aus dem Hause Fritz Waßmer bei Freiburg. Wunderbar aromatisch – dezent und fein mit einer großartigen Frische und Finesse. Ein wundervoller Aperitif!

1 Glas 0,10 l € 8,90

The PINUS Waldmuth – der fruchtige Frühlings-Negroni (aus Olli's Heimatwald) 😊

Gin aus handgepflückten Kiefernadeln, sowie Waldmuth Vermouth von der Destillerie Möbus aus Olli's Heimat, trifft zu gleichen Teilen auf einen fruchtigen Likör aus Rotwein und Rum von der Dolleruper Destille. Eine Neuinterpretation des klassischen Pre-Dinner Cocktails gemixt aus feinsten Edel-Spirituosen.

1 Glas 9 cl € 9,50

Kir Royal

Unser Champagner der Woche vermählt sich bei diesem traditionellen Aperitif mit feinsten Crème de Cassis. Felix Kir, Bürgermeister von Dijon, kreierte diesen Cocktail damals als offizielles Getränk seiner Stadt. Bald gelangte dieser exklusive Drink zu Weltruhm. Heute genießen Sie ihn unverändert wie in den 80ern vor allem in der erlauchten Münchener Schickeria in Olli's Weinlounge. - Dabei sein ist eben doch alles! –

1 Glas 0,10 l € 15,90

Weinbegleitendes für den kleinen Appetit

Tomaten-Bruschetta (vegan)	€ 9,90
Fränkischer Käseteller mit Baguette und fränkischem Sauerteigbrot	€ 12,90
Kleine Platte mit Wurst- & Käsespezialitäten aus Franken dazu Brot & Baguette	€ 13,50

Suppen

Geeiste pikante Gazpacho (vegan)	€ 8,50
Marmorisierte Tomatensuppe mit Gin	€ 9,50

Vorspeisen und Salate

Karamellierter Ziegenkäsetaler auf Kichererbsenpüree mit kleinem Salatbouquet	€ 14,90
Großer frischer Sommersalat mit Nüssen und Kernen an Mango-Aprikosendressing (vegan)	€ 15,50
Knackiger Römersalat mit gerösteten Weißbrotwürfeln und hausgemachtem Parmesandressing	€ 15,50
Kleine gemischte „Antipasti-Platte“ mit Gemüse, Shrimps, Wurst- & Käsespezialitäten	€ 18,90

Flammkuchen vom Holzbrett

"Toskana" mit Mozzarella, Zwiebeln, Strauchtomaten, Basilikum und tomatisiertem Schmand	€ 14,90
"Klassischer Elsässer" mit Speckwürfeln, Zwiebeln und Crème fraîche	€ 15,50
"Vegan" mit Blumenkohl, Brokkoli, Cherrytomaten, Nüssen, Kernen und veganem „Schmand“	€ 16,90
"Burgund" mit gebratenen Hähnchenbrustwürfeln, Paprika, Brokkoli, Hollandaise und BBQ-Sauce	€ 17,50

Norddeutsche Spezialitäten

Nordische Matjesfilets an Hausfrauensoße mit Bratkartoffeln	€ 16,50
Pikant eingelegtes Sauerfleisch mit hausgemachter Sauce Remoulade und Bratkartoffeln	€ 18,50

Aus dem Gemüsebeet, Meer und vom Bauernhof

Spinat-Gnocchi an einer pikanten Tomatensoße mit gebratenem Sommergemüse (vegan)	€ 13,90
Garnelenplatte mit geröstetem Knoblauchbrot, Salatbouquet und hausgemachter Aioli	€ 19,90
„Weinlounge Cesar“ mit crunchy Hähnchenbrust, Romasalat, Croutons und Parmesandressing	€ 19,90
Großes Schnitzel von der Hähnchenbrust in Knusperpanade mit Kartoffel-Gurkensalat	€ 20,90
Holzfällersteak vom Schweinekotelette mit Champignon-Zwiebelgemüse, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	€ 21,90

Weinbegleitendes Finale

1 Kugel hausgemachte Eiscrème aus unserer Konditorei	€ 2,90
1 Kugel Sommer-Sorbet von unserer Konditorin	€ 3,50
Selbstgebackene Kuchen und Konditortorten (nach Angebot)	lt. Tafel
Pâtisserie-Torte (wechselndes Repertoire)	lt. Tafel
Weinlounge Naschkatzen-Tages-Dessert	€ 11,50

Informationen bezüglich Farb- & Konservierungsstoffen, Allergenen & Geschmacksverstärkern erhalten Sie gerne bei unseren Servicemitarbeitern und in schriftlicher Form in unserem Allergen-Ordner.

OLLI'S WEINLOUNGE - CHAMPAGNER CLUB präsentiert:

Champagnerhaus der Saison:

Alfred Gratien, Eperney, Vallé de la Marne, Champagne, Frankreich

Bei Alfred Gratien liegt die traditionelle Herstellung seit mehr als einem Jahrhundert ganz in Familienhand. Nicolas Jeager setzt dies mit Leidenschaft für den Weinausbau und mit besonderer Kreativität in vierter Generation fort.

Alfred Gratien Cuvée “Brut Classique” (Chardonnay, Pinot Noir, Meunier)	1 Glas 0,10 l	€ 16,90
Alfred Gratien Cuvée “Brut Rosé” (Chardonnay, Pinot Noir, Meunier)	1 Glas 0,10 l	€ 17,90

Offene Weißweine

2024er Riesling Kabinett, Weingut Willems-Willems, Saar – feinherb, fruchtig (DE-ÖKO-Zertifikat, vegan)	0,20 l € 8,50
2025er Sauvignon Blanc, Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen – trocken, Aromen von exotischen Früchten	0,20 l € 8,50
2023er Weißburgunder, Weingut Willems-Willems, Saar – trocken, elegant (DE-ÖKO-Zertifikat, vegan)	0,20 l € 8,50
2021er Riesling, Weingut Cuba, Mittelrhein – trocken, verspielt, frisch, lebendig (Steillagenriesling)	0,20 l € 9,90
2025er Grauburgunder, Weingut Fritz Waßmer, Baden – trocken, kräftig, vollmundig, elegant	0,20 l € 9,50
2024er Chardonnay, Weingut Fritz Waßmer, Baden – trocken, aromatisch, elegant, florale Aromatik	0,20 l € 9,90
2024er „I Frati“ Lugana, Cà dei Frati, Lombardei / Gardasee – duftig, Aromen von reifer weißer Grapefruit	0,20 l € 9,90

Offener Roséwein

2025er „Schmetterlinge im Bauch“, Weingut Kiefer, Baden – feinherb, beschwingte Roséweincuvée	0,20 l € 6,90
2025er Spätburgunder, Weingut Fritz Waßmer, Baden – trocken, animierend, fruchtig, leicht & lebhaft	0,20 l € 8,90
2024er „Rosa dei Frati“, Cà dei Frati, Lombardei / Gardasee – leicht & duftig, delikat, erfrischend	0,20 l € 9,90

Offener Rotwein

2021er Pinot Noir, Weingut Cuba am Rhein, Mittelrhein – trocken, kräftig, charaktervoll (Lagen Cup: Gold)	0,20 l € 11,90
2023er Blauer Zweigelt, Weinhof Waldschütz, Wagram – trocken, kräftig, tiefgründig, sortentypisch	0,20 l € 9,90
2025er Primitivo di Manduria, Tomaresca, Apulien – trocken, kräftig, rotfruchtig, florale Nuancen	0,20 l € 7,90
2023er Cabernet Sauvignon, Round House, Paarl – fruchtig, elegant, Noten von Cassis (Barrique)	0,20 l € 8,90
2020er Cabernet Sauvignon, Louisvale, Stellenbosch – trocken, beerig (Barrique, Tim Atkin: 92 P.)	0,10 l € 7,50
2022er Syrah, Garage de Papa, Lewinsohn Winery, Golanhöhen – trocken, (TOP 3 Israels Weine)	0,10 l € 9,90

Spirituosen

Lassen Sie sich gerne von Olli's kompetentem Service-Team am gut sortierten Spirituosenregal beraten.☺

Biere aus Olli's alter und jetziger Heimat ☺

Flensburger Pils, Strandlager oder Alkoholfrei	0,33 l € 4,00
Mönchshof Kellerbier oder Schwarzbier aus Oberfranken	0,50 l € 5,90
Maisel's Hefeweißbier (auch alkoholfrei) aus Oberfranken	0,50 l € 5,90
Fassbier des Monats – ständig wechselndes Angebot frisch gezapft	0,30 l / 0,5 l

Alkoholfreie Getränke

Magnus Imperial Mineralwasser still oder feinperlig	0,25 l € 3,50
Magnus Imperial Mineralwasser still oder feinperlig	0,75 l € 6,90
Hausgemachte Limonaden aus Olli's Heimat (vegan)	0,40 l € 4,90
Johannisbeere & Ingwer, Erdbeere & Rhabarber, Ananas & Kokosnuss, Himbeer & Hibiskus, Maracuja & Minze, Mango & Rosmarin, Zitrone & Basilikum	
Apfelsaftschorle naturtrüb von Streuobstwiesen aus Olli's Heimat	0,40 l € 4,90
Thomas Henry, Manchester, Tonic Water ⁶ , Ginger Beer, Bitter Lemon	0,20 l € 4,90
Flensburger Leitungswasser still oder sprudelnd 0,20 l, 0,50 l oder 1,00 l pro 0,10 l € 0,50	

AZUL Café Bremen & **Dallmayr** Tee München

Tasse Espresso	€ 2,60
Tasse Espresso Macchiato	€ 2,90
Tasse doppelter Espresso	€ 4,60
Tasse Café Crema	€ 3,20
Tasse Cappuccino	€ 4,20
Tasse Milchkaffee, Latte Macchiato oder Kakao	€ 4,90
Glas Iced Espresso Tonic	€ 7,50
Glas „Irish Coffee“	€ 9,50
Glas Dallmayr Tee 12 verschiedene feinste Sorten	€ 3,50