

OLLI'S WEINLOUNGE

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

Unsere Mitarbeiter*innen verwöhnen Sie im **Herbst** mit kleinen internationalen Köstlichkeiten wie Bruschetta, Antipasti, Flammkuchen, tagesfrischen Hauptgerichten und unserem beliebten 2gängigem 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

The Illusionist **Rosemary Fizz (Limited Edition)**

Illusionist Destillerie München, Bayern

Wenn Sommergefühle einen Geschmack hätten, wäre es wohl genau dieser hier.

The Illusionist Dry Gin, frische Zitrone und Rosmarin vereinen sich zu einem Cocktail, der nach Hochsommer schmeckt: Leicht, klar, mit feiner mediterranen Note und einem raffiniert ausbalanciertem Zitrusfinish.

1 Glas 0,20 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

Suppe

Kürbissuppe mit gerösteten Kernen	€ 9,50
-----------------------------------	--------

Vorspeisen und Salate

Zwiebelkuchen mit Kräuterschmand und kleinem Salatbouquet	€ 7,90
Karamellierter Ziegenkäsetaler auf Hokkaido-Kürbispüree mit bunter Bete	€ 14,90
Großer frischer Herbstsalat mit Nüssen und Kernen an Mango-Aprikosendressing (vegan)	€ 15,50
Kleine gemischte „Antipasti-Platte“ mit Gemüse, Shrimps, Wurst- & Käsespezialitäten	€ 18,90

Flammkuchen vom Holzbrett

"Klassischer Elsässer" mit Speckwürfeln, Zwiebeln und Crème fraîche	€ 15,50
"Coburg" mit original Coburger Rostbratwurst, hausgemachtem Weinsauerkraut, Senfschmand	€ 15,90
"Vegan" mit Pilzen, Herbstgemüse, Zwiebeln, Nüssen, Kernen und veganem „Schmand“	€ 16,90
"Steiermark" mit dreierlei Pilzen, Speckwürfeln, Zwiebeln, Bunter Bete und Kürbisschmand	€ 17,50

Norddeutsche Spezialitäten

Pikant eingelegte Bratheringe mit hausgemachten Bratkartoffeln	€ 16,50
Steckrübenstampf mit Kasseler, Kochwurst und Schweinebacke dazu mittelscharfer Senf	€ 16,50

Aus dem Wald, Meer und vom Bauernhof

Dreierlei von frischen Pilzen, kross gebraten, mit Tagliatelle in Olivenöl (vegan)	€ 15,90
Garnelenplatte mit geröstetem Knoblauchbrot, Salatbouquet und hausgemachter Aioli	€ 19,90
Pikant gebratene Garnelen mit geschmolzenen Cherrytomaten, Basilikum und Tagliatelle	€ 28,50
1 Paar fränkische Rostbratwürste auf hausgemachtem Weinsauerkraut mit Bratkartoffeln und Senf	€ 16,50
Deftiges Rindersaftgulasch mit gebratenen Serviettenknödel	€ 17,90
Großes Schnitzel Wiener Art mit hausgemachten Bratkartoffeln und Preiselbeeren	€ 22,90

Weinbegleitendes Finale

1 Kugel hausgemachte Eiscrème aus unserer Konditorei	€ 2,90
1 Kugel hausgemachtes 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:

Taittinger, Reims, Montagne de Reims, Champagne, Frankreich

Das bis heute familiengeführte Champagnerhaus Taittinger wurde bereits 1734 gegründet. Seine in Kreidestollen gehauene Weinkeller gehören zum UNESCO Weltkulturerbe. Exzellenz, Finesse & Eleganz auf höchstem Niveau.

Taittinger "Brut Réserve" limitierte Weltmeisteredition (Chardonnay, Pinot Noir, Meunier) 1 Glas 0,10 l € 17,90

Taittinger "Prestige Rosé" (Chardonnay, Pinot Noir, Meunier) 1 Glas 0,10 l € 18,90

Offene Weißweine

2024er „Zu jeder Zeit“ Weißweincuvée, by Fritz Waßmer, Baden – feinherb, fruchtig, frisch, exotisch	0,20 l € 6,90
2024er Riesling Kabinett, Weingut Willems-Willems, Saar – feinherb, fruchtig (DE-ÖKO-Zertifikat, vegan)	0,20 l € 8,50
2023er Weißburgunder, Weingut Willems-Willems, Saar – trocken, elegant (DE-ÖKO-Zertifikat, vegan)	0,20 l € 8,50
2024er Scheurebe, Weingut Hofmann, Rheinhessen – trocken, aromenreich (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

2024er „Zu jeder Zeit“ Roséweincuvée, by Fritz Waßmer, Baden – feinherb, fruchtig frische Aromatik	0,20 l € 7,50
2025er „Lovely Rosé“ Spätburgunder, Weingut M. Weiß, Nahe – halbtrocken, jugendlich frisch 😊	0,20 l € 8,90
2025er Spätburgunder, Weingut Fritz Waßmer, Baden – trocken, animierend, fruchtig, leicht & lebhaft	0,20 l € 8,90
2025er „Rosa dei Frati“, Cà dei Frati, Lombardei / Gardasee – leicht & duftig, delikat, erfrischend	0,20 l € 9,90

Offener Rotwein

2024er Dornfelder, Weingut M. Weiß, Nahe – lieblich, fruchtig, gekühlter Genuss mit Charakter (Barrique)	0,20 l € 7,90
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
2024er Merlot, Comtes von Neippberg, Bordeaux – trocken, elegant, Aromen von dunklen Früchten	0,20 l € 7,50
2020er Cabernet Sauvignon, Louisvale, Stellenbosch – trocken, beerig (Barrique, Tim Atkin: 92 P.)	0,10 l € 7,90

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

VILSA Gourmet Mineralwasser naturelle oder medium	0,25 l € 3,50
VILSA Gourmet Mineralwasser naturelle oder medium	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