



Göttlich Speisen

Lieber Gast,

man ist was man isst.

Deshalb achten wir bei der Auswahl unserer Lebensmittel besonders auf höchste Qualität und verwöhnen Sie unter anderem mit Produkten aus der Region.

Unser Service-Team, kümmert sich um Ihr Wohlergehen und erfüllt Ihnen gerne Ihre Wünsche.

Divine dining

Dear Guest,

we pay highest attention to the quality of our food and especially spoil you with regional products.

Our service team cares about your well-being and does everything to make your visit joyful, delicious and memorable.

Unsere Aperitif-Empfehlung - our aperitif suggestion

Hausgemachter **Pfefferminz-Johannisbeer-Eistee** 0,4l € 4,50
Homemade peppermint-currant iced tea

Jinro Summer € 6,90
Jinro 24, Ingwer und Zitronengras, Thomas Henry Cherry Blossom
Jinro 24, ginger and lemongrass, Thomas Henry Cherry Blossom

Unsere Sommer-Wein-Empfehlung - our summer wine suggestion

Deutschland - Rheinhessen 0,1l € 4,30
Bretz Sauvignon Blanc QBA trocken 0,2l € 8,60
Bechtolsheimer Petersberg - Fruchtaromen von schwarzer 0,75l € 30,10
Johannisbeere und Stachelbeere
Goldene DLG Münze - Regionalsieger „Sauvignon Blanc Trophy“

Bretz Sauvignon Blanc QBA dry
Fruit aromas of black currant and gooseberry
Golden DLG coin - regional winner „Sauvignon Blanc Trophy“



Bayerisches Menü **Bavarian menu**

Rindersteaktatar

verfeinert mit Kapern, Schalotten und Tatarsauce dazu reichen wir Ihnen frisches Bauernbrot

Beefsteak tartar

refined with capers, shallots and tatarsauce served with fresh farm bread

Rinderkraftbrühe

mit Kräuterpfannkuchenstreifen und Leberspätzle

Beef consommé

with herbal pancakesstripes and „liver spaetzle“

Zwiebelrostbraten

aus der Rinderlende vom Allgäuer Weiderind

serviert mit Marktgemüse, Speck-Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat

„Allgäuer Weiderind“ Roast beef

served with vegetables, bacon - fried potatoes, onion sauce and small garden salad

Warmer Apfelstrudel

Vanilleeis und geschlagene Sahne

Warm apple strudel

vanilla ice cream and whipped cream

3-Gang Menü (ohne Vorspeise) € 39,00

3-course menu (without starter) € 39,00

4-Gang Menü € 51,00

4-course menu € 51,00

Sollten Sie an einer speziellen Diät teilnehmen oder an einer Allergie leiden, sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an. Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein.
If you are on a special diet or suffer from an allergy, please do not hesitate to contact our service staff.
We are happy to assisting you.

Suppen Soups

Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen und Leberspätzle € 6,90
Beef consommé, herbal pancake stripes and „liver spaetzle“

Gulaschsupp'n in der Terrine € 7,90
mit ausgewählten Brotsorten unseres Brotsommeliers
Goulash soup, served in the terrine
mixed bread from our bread sommelier

Getrüffelte Kartoffel-Lauch-Suppe (vegetarisch) € 6,90
mit Croutons
Truffled potato-leek-soup (vegetarian)
croutons



CHEF'S TABLE

Wollten Sie schon immer mal wissen, wie es hinter den Kulissen eines Restaurants aussieht?

Mit dem **Chef's Table** haben Sie die Möglichkeit, mit Ihren Freunden oder Geschäftspartnern, etwas Besonderes zu erleben. Wir servieren ein 4-Gang-Menü **direkt in der Küche**, so können Sie die Atmosphäre und die Leidenschaft nicht nur schmecken, sondern auch spüren und **hautnah miterleben**.

Termine nach Vereinbarung

max. 8 Personen · Dauer ca. 3 Stunden
€ 59 pro Person · optionale Weinbegleitung € 29 pro Person

Sollten Sie an einer speziellen Diät teilnehmen oder an einer Allergie leiden, sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an. Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein.
If you are on a special Diet or suffer from an allergy, please do not hesitate to contact our service staff.
We are happy to assisting you.



Vorspeisen Starters

Knackiger „Caesar Salad“ € 11,90

mit Kirschtomaten und frisch geriebenem Parmesan

„Caesar Salad“

cherry tomatoes, parmesan cheese

wahlweise mit:

gebratenen Putenstreifen

€ 13,90

gebratenen Garnelen

€ 16,90

optionally with:

fried turkey stripes

€ 13,90

fried shrimps

€ 16,90

Olymp's Kräutersalat € 12,90

mit Radieserl, Paprika, Karotten, Sprossen und gerösteten Sonnenblumenkernen

Olymp's Herbs Salad

with garden radish, bell pepper, carrot, sprouts and roasted sunflower-seeds

wahlweise mit:

gebratenen Putenstreifen

€ 14,90

gebratenen Garnelen

€ 16,90

optionally with:

fried turkey stripes

€ 14,90

fried shrimps

€ 16,90

Rindersteaktatar € 15,90

verfeinert mit Kapern, Schalotten und Tatarsauce

dazu reichen wir Ihnen frisches Bauernbrot unseres Brotsommeliers

Beefsteak tartar

refined with capers, shallots and tatarsauce

and our bread sommeliers farm bread

Lachstatar € 14,90

mit Dillgurken und Limetten, Wildkräuter und Kaviar

dazu reichen wir Ihnen frisches Knoblauchbaguette

Salmon tartar

dill-cucumber and limes, wild herbes and caviar

served with fresh garlic baguette

Naanbrot im Ofen gebacken € 13,90

mit Lardo Toscano Speck, Feigen, Ziegenkäse, Honig

Datteltomaten und Jamon Iberico

Naan bread from the oven

bacon „Lardo Toscano“, figs, goat cheese, honey

cherry tomatoes and „Jamon Iberico“

vegetarisch € 11,90

vegetarian

Sollten Sie an einer speziellen Diät teilnehmen oder an einer Allergie leiden, sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an. Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein.
If you are on a special Diet or suffer from an allergy, please do not hesitate to contact our service staff.
We are happy to assisting you.



Hauptgerichte Main courses

Original Wiener Schnitzel vom bayrischen Jungkalb € 23,90

Schweine Schnitzel nach „Wiener Art“ € 17,90

in Butterschmalz ausgebraten, serviert mit frischen Speck-Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat

Bavarian Veal Wiener Schnitzel

Pork escalope „Vienna Style“

served with fresh bacon - fried potatoes and small garden salad

Zwiebelrostbraten 200gr., aus der Rinderlende vom Allgäuer Weiderind € 26,90

serviert mit Marktgemüse, Speck-Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat

„Allgäuer Weiderind“ Roast beef

served with vegetables, bacon - fried potatoes, onion sauce and a small garden salad

Schweinekotelett vom Duroc-Schwein € 23,90

mit Pommery-Senf-Sauce, Schmorzwiebeln, Kartoffelpüree und Speckbohnen

Duroc-pork chop

Pommery-mustard-sauce, braised onions, potato mash and bacon wrapped beans

Rescher Braten von der bayrischen Schweineschulter € 17,90

Biersauce, zweierlei Knödel und karamellisiertes Bayerisch Kraut

Crispy roasted Bavarian pork shoulder fine beer sauce,

two kinds of dumplings and caramelized bavarian cabbage

Murnau Werdenfels Burger € 19,90

mit Tomate, Mozzarella, Rucola, Balsamico und Pommes Frites

„Murnau Werdenfels“ Burger

tomato, mozzarella cheese, rocket salad, balsamico and french fries

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der „Pasta des Tages“

Please ask our service staff for the „pasta of the day“

Sollten Sie an einer speziellen Diät teilnehmen oder an einer Allergie leiden, sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an. Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein.
If you are on a special Diet or suffer from an allergy, please do not hesitate to contact our service staff.
We are happy to assisting you.



Hauptgerichte Main courses

Saiblingsfilet vom Forellenhof Nadler in Eching € 21,90
mit Babyspinat und Safran-Kartoffeln
Eching fish farm's **Char filet**
with baby spinach and safran potatoes

Hausgemachte Eierspätzle € 15,90
Bayerischer Bergkäse, Röstzwiebeln und kleiner Gartensalat
Homemade „Spätzle“
Bavarian Mountain cheese, roasted onions and small garden salad

Rib Eye Steak 250g Dry Aged € 31,90
von der Allgäuer Färs, 5 Wochen gereift
Kräuterbutter, grüner Spargel und gebackene Süßkartoffel
Dry aged Allgäu **Rib Eye Steak 250g**
aged 5 weeks
herbal butter, green asparagus and baked sweet potato

Rumpsteak 200g € 27,90
von der Argentinischen Rinderlende
Pfeffersauce, gegrilltes Gemüse und Ofenkartoffel
Argentinian **Rumpsteak 200g**
pepper sauce, grilled vegetables and baked potato

Entenbrust rosa gebraten ca. 300g € 23,90
Balsamicosauce, grünes Spargelragout und Süßkartoffelpüree
Duck breast 300g
balsamico sauce, green asparagus ragout and sweet potato mash

Sollten Sie an einer speziellen Diät teilnehmen oder an einer Allergie leiden, sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an. Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein.
If you are on a special Diet or suffer from an allergy, please do not hesitate to contact our service staff.
We are happy to assisting you.



Desserts

Desserts

Schokoladen-Kokos-Schnitte exotische Fruchtcreme und Yuzu-Sorbet € 7,90
Chocolate-coconut-bar exotic fruit cream and Yuzu-sorbet

Warmer Apfelstrudel Vanilleeis und geschlagene Sahne € 6,90
Warm apple strudel vanilla ice cream and whipped cream

Auswahl von Käsespezialitäten vom Käseschlemmer in Neufahrn € 13,90
Trauben, Nüsse, Feigensenf und Bauernbaguette
Carefully selected cheese variation from „Käseschlemmer“ in Neufahrn
grapes, nuts, fig mustard and farmer baguette

Unsere Digestif-Empfehlung · our digestif suggestion

Le Diciotto Lune Riserva Botte Porto Trento Italien 2cl € 7,50

Die Sonderauflage der Grappa Porto genießt eine zusätzliche Alterung von weiteren 18 Monaten in ausgewählten Portweinfässern.
Eine spannende Kombination von einzigartigen Empfindungen.

This special edition has an additional aging of another 18 months in selected port barrels.
An exciting combination of unique sensations.

Jetzt wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und einen erlebnisreichen Aufenthalt.
Now we hope you enjoy your meal and wish you a memorable stay.
Ihr Team vom Hotel Olymp · Your Hotel Olymp team

Getränke Beverages Aperitif

Vermouth weiß / rot	4 cl	€ 5,00
Sherry dry / medium	5 cl	€ 5,00
Glas Prosecco Fraenzi Bavarese	5 cl	€ 4,90
Aperol oder Campari mit Soda oder Orangensaft	0,2l	€ 6,90
Aperol or Campari with soda or orangejuice		

Biere vom Fass Draught Beer

Bitburger Pils	0,3 l	€ 3,90
Maisel's Weisse Original	0,3 l	€ 3,20
Maisel's Weisse Original	0,5 l	€ 4,10
Bayreuther Hell	0,4 l	€ 3,90

Aus der Flasche bottled beer

Maisel's Weisse Dunkel	0,5 l	€ 4,10
Maisel's Weisse Light	0,5 l	€ 4,10
Bayreuther Aktien		
Zwick'l Kellerbier naturbelassene, hefetrübe, unfiltrierte Bierspezialität natural, unfiltered beer speciality	0,5 l	€ 4,10
Aktien Landbier Fränkisch Dunkel Kernig, vollmundig, naturbelassen	0,5 l	€ 4,10
Original Köstritzer Schwarzbier / Black beer	0,3 l	€ 3,90
Maisel's Weisse Alkoholfrei	0,5 l	€ 4,10
Maisel's Weisse non alc.		
Bitburger 0,0%	0,3 l	€ 3,90

Alkoholfreies non alcoholic's

Petrusquelle Mineralwasser	0,25 l	€ 3,30
Petrusquelle Mineralwater spritzig / naturell sparkling / natural	0,75 l	€ 6,50
afri cola ****	0,4 l	€ 3,90
afri cola ohne Zucker **** afri cola sugar free ****	0,4 l	€ 3,90
Bluna Orange *** Orange Lemonade	0,4 l	€ 3,90
Bluna Mix	0,4 l	€ 3,90
Cola Orange **** Cola with Orange lemonade		
Bluna Zitrone * Lemonade	0,4 l	€ 3,90
Schweppes Ginger Ale Tonic Water ***** Bitter Lemon *****	0,2 l	€ 3,70
Thomas Henry Tonic, Spicy Ginger	0,2 l	€ 3,70

Fruchtiges von Granini Juices

Apfel (trüb), Ananas,	0,2 l	€ 3,50
Banane, Grapefruit, Kirsche,		
Johannisbeere, Maracuja,		
Mango, Rhabarber oder Orange		
Cloudy apple, pineapple, banana,		
grapefruit, currant, cherry, passion fruit,		
mango, rhubarb or orange		
Fruchtschorle	0,4 l	€ 3,90
Fruit spritzer		

**Bitte fragen Sie auch nach unserer
Bar- oder Weinkarte**
Please ask for our bar or wine list

**Küchenzeiten:**

Montag bis Freitag	12.00 - 14.00 Uhr und 18.00 - 22.00 Uhr
kleine Karte	14.00 - 18.00 Uhr
Samstag, Sonn- und Feiertags	18.00 - 22.00 Uhr

Vom 03. August bis 01. September bleibt das Restaurant an den Wochenenden und Feiertagen geschlossen!

Kitchen opening hours:

Monday to Friday	12:00 until 14:00 and 18:00 until 22.00
snacks	14:00 until 18:00
Saturdays, Sundays and public holidays	18:00 until 22:00

From August 3rd till September 1st the restaurant will be closed during the weekends and public holidays!

Vielen Dank für Ihren Besuch!
We kindly thank you for your visit!

Man soll die Feste feiern, wie sie fallen!

Mit unserer Event-Location Apollo XIV und dem Olymp's Restaurant bieten wir Ihnen nicht nur den idealen Rahmen für Ihre Feier (bis zu 300 Personen), sondern auch ein abwechslungsreiches und einmaliges Entertainmentprogramm.

Der Veranstaltungskalender gibt Ihnen einen Überblick, was bei uns Programm ist.

Für weitere Informationen besuchen Sie uns im Internet, auf Facebook oder rufen Sie uns einfach an.

www.goldentulipolymp.de
www.olympmunich.com
Tel.: 089 - 327 100