



OLYMP'S RESTAURANT

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,

you are what you eat.

Therefore, 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

Limoncello-Basilikum-Spritz

€ 6,80

Limoncello, Prosecco, Soda, Limone und frischer Basilikum
Limoncello, prosecco, soda, lime and fresh basil

Unsere Wein-Empfehlung

our wine suggestion

Pfalz Gutswein **2016 Lergemüller Muskateller gelb Feinherb** 0,1l € 4,10

Eine sehr alte Rebsorte mit charakteristischer Frucht nach Holunder 0,2l € 8,10

und Litschies. Gute Säure und feiner Schmelz 0,75l € 28,50

Medium dry. A very old grape variety with characteristic fruit
elderberry and lychees. Good acidity and fine melting.



OLYMP'S
RESTAURANT

Bayerisches Menü
Bavarian menu

Frisches Rindersteaktatar

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

Fresh beefsteak tartar

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

Hausgemachte Rinderkraftbrühe

mit frischen Kräuterpfannkuchenstreifen

Homemade beef consommé

with fresh herbal pancakesstripes

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende vom Allgäuer Weiderind

serviert mit frischen Speck-Bratkartoffeln

Beef roast from „Allgäuer Weiderind“ with onions

served with fresh bacon - fried potatoes and small garden salad

Warmer Apfelstrudel

Vanilleeis und geschlagener Sahne

Warm apple strudel

vanilla ice cream and whipped cream

3-Gang Menü (ohne Vorspeise) € 35,-

3-course menu (without appetizer) € 35,-

4-Gang Menü € 45,-

4-course menu € 45,-

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 & Vorspeisen des Hauses Soups and appetizer of the house

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit frischen Kräuterpfannkuchenstreifen € 6,90
Homemade beef consommé with fresh herbal pancakesstripes

Gulaschsupp'n in der Terrine, mit Brot € 7,90
Goulash soup, served in the terrine, with bread

Frisches Rindersteaktatar € 14,90
verfeinert mit Kapern, Schalotten und Tatarsauce
dazu reichen wir Ihnen frisches Bauernbrot
Fresh beefsteak tartar
refined with capers, shallots and Tatarsauce served with fresh farm bread

Salat aus Wald und Wiesen als Vorspeise € 13,90
sommerlicher Blattsalat kombiniert mit frischen Radieschen als Hauptgang € 16,90
gerösteten Sonnenblumenkernen und Sprossen
Wir empfehlen Chris's Gartendressing
Garden greens from forest and meadows
summery leaf salad combined with fresh radish, roasted sunflower seeds and sprouts
We recommend Chris's Garden-Dressing

Wahlweise mit : gebratenen Putenstreifen
 gebratenen Rinderfiletstreifen
 gebratenen Scampis
Choice of: Fried turkey stripes
 Fried beef filet stripes
 Fried scampi / shrimps

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.

Ihre Klassiker

Your classics

Wiener Schnitzel vom bayrischen Jungkalb	€ 22,90
Schweine Schnitzel nach „Wiener Art“ in Butterschmalz ausgebraten, serviert mit frischen Speck-Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat	€ 16,90
Wiener Schnitzel of Bavarian Veal Pork escalope "Vienna Style" served with fresh bacon - fried potatoes and small garden salad	
Zwiebelrostbraten 180gr., aus der Rinderlende vom Allgäuer Weiderind serviert mit frischen Speck-Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat	€ 22,90
Beef roast from „Allgäuer Weiderind“ with onions served with fresh bacon - fried potatoes and a small garden salad	
Gebratene Medaillons vom Jungschwein an Waldpilzrahm, hausgemachten Spätzle und kleinem Gartensalat	€ 18,90
Fried pork medallions served with forest mushroom cream sauce, homemade "Spätzle" and a small garden salad	
Rescher Braten vom bayrischen Spanferkel an einer feinen Kümmel-Biersauce, zweierlei Knödel und karamellisiertem Bayerisch Kraut	€ 16,90
Crispy roast of Bavarian suckling pig on a fine caraway seeds beer sauce, two kind of dumplings and caramelized bavarian cabbage	
Wagyu Style Burger:	€ 19,90
180 gr. Wagyu-Rindfleisch überbacken mit irischem Cheddar, gebratenem Bacon, Tomate, Zwiebel, abgerundet mit BBQ & Burgersauce und Steakhouse Fries	
Wagyu Style Burger 180 gr. Wagyu-Beef gratinated with Irish cheddar, roasted bacon, tomato, onion, and also with BBQ & Burger sauce, Steakhouse fries	
Gebratene Lachsforelle vom Forellenhof Nadler in Eching auf Spinat und Petersilienkartoffeln	€ 16,90
Fried salmon trout from the Forellenhof Nadler in Eching with spinach and parsley potatoes	
Hausgemachte Eierspätzle	€ 14,90
mit Bayerischem Bergkäse, Röstzwiebeln und kleinem Gartensalat	
Homemade „Spätzle“ with Bavarian Mountain cheese, roasted onions and a small garden salad	

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.

Olymp's-Steakbalkasten Olymp's Steak variation

Bratstufen: rare, medium rare, medium, medium well oder well done

Fry grades: rare, medium rare, medium, medium well or well done

Putensteak	200g	€ 16,90
Turkey steak	300g	€ 19,90
Rumpsteak vom Allgäuer Weiderind	200g	€ 26,90
Rump steak	300g	€ 29,90
Filetsteak vom Allgäuer Weiderind	200g	€ 31,90
Filet steak	300g	€ 36,90

Dazu bieten wir Ihnen jeweils eine Beilage:

Choose one of each:

Sättigungsbeilagen:

Kräuterbaguette, Bratkartoffeln, Pommes Frites, Folienkartoffel

Side dishes:

Herbalbutter baguette, roasted potatoes, french fries, baked potato

Gemüsebeilagen:

Buntes Marktgemüse, Beilagensalat, würziger Blattspinat

Vegetable side dishes:

Seasonal vegetables, side salad, spicy spinach

Olymp-Saucen:

Cognac-Pfefferrahmsauce, Waldpilzrahm, Barbecuesauce

Olymp sauces:

Cognac-pepper-sauce, mushroom-cream-sauce, barbecue sauce

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

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

Käse schließt den Magen:

Auswahl von Käsespezialitäten vom Käseschlemmer in Neufahrn € 13,90
Trauben, Nüsse, Feigensenf und Bauernbaguette

Cheese helps you digest:

Carefully selected cheese variation from „Käseschlemmer“ in Neufahrn
grapes, nuts, fig mustard and farmer baguette

Unsere Degistif-Empfehlung · our degistif suggestion

Dettling Réserve Kirschbrand - Schweiz 2cl € 7,50

Garantiert 1320 Kirschen in einer 0,5l Flasche. Für den Réserve werden nur Kirschen der besten Lagen und Sorten verwendet. Nach 3 bis 4 Jahren Lagerung hat er das typisch milde, weiche Aroma.

Guaranteed 1320 cherries in a 0.5l bottle. Only cherries of the best varieties are used for the Réserve. After 3 to 4 years of storage, it has the typical mild, soft flavours.

Jetzt wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und einen unvergesslichen Aufenthalt.

Now we hope you enjoy your meal and wish you a memorable stay.

Ihr Team vom Hotel Olymp · Your Hotel Olymp team



OLYMP'S

RESTAURANT

Getränke Beverages

Aperitif

Vermouth weiß / rot	4 cl	€ 5,00
Sherry dry / medium	5 cl	€ 5,50
Glas Prosecco Fraenzi Bavarese	5 cl	€ 4,90
Aperol mit Soda, Orange- oder Maracujasaft Aperol with Soda, orange- or passionfruit juice	0,2l	€ 6,90

Biere vom Fass Draught Beer

Bitburger Pils	0,3 l	€ 3,80
Maisel's Weisse Original	0,3 l	€ 3,00
Maisel's Weisse Original	0,5 l	€ 3,90
Bayreuther Hell	0,4 l	€ 3,70

Aus der Flasch bottled beer

Maisel's Weisse Dunkel	0,5 l	€ 3,90
Maisel's Weisse Light	0,5 l	€ 3,90
Bayreuther Aktien		
Zwick'l Kellerbier naturbelassene, hefetrübe, unfiltrierte Bierspezialität natural, unfiltered beer speciality	0,5 l	€ 3,90
Aktien Landbier Fränkisch Dunkel Kernig, vollmundig, naturbelassen	0,5 l	€ 3,90
Orginal Köstritzer Schwarzbier / Darkbeer	0,3 l	€ 3,90
Maisel's Weisse Alkoholfrei Maisel's Weisse non alc.	0,5 l	€ 3,90
Bitburger 0,0%	0,3 l	€ 3,80

Alkoholfreies non alcoholic's

Petrusquelle Mineralwasser	0,25 l	€ 3,30
Petrusquelle Mineralwater spritzig / naturell sparkling / natural	0,75 l	€ 5,90
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, Slim Tonic, Cherry Blossom Tonic Spicy Ginger, Elderflower Mystic Mango Lemonade	0,2 l	€ 3,70

Fruchtiges von Granini Juices

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

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



OLYMP'S RESTAURANT

Gerne servieren wir von:

Montag bis Freitag	12.00 - 14.00 Uhr und	18.00 - 22.30 Uhr
eine kleine Karte	14.00 - 18.00 Uhr	
Samstag	18.00 - 22.30 Uhr	
Sonn- und Feiertags	12.00 - 22.00 Uhr	

We serve you from:

Monday to Friday	12:00 until 14:00 and	18:00 until 22.30
a small menu	14:00 until 18:00	
Saturdays	18:00 until 22:30	
Sundays and holidays	12:00 until 22:00	

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

Man soll die Feste feiern, wie sie fallen!

Mit unserer Event-Location Apollo XIV, dem Olymp's Restaurant und dem Alten Wirt bieten wir Ihnen nicht nur den idealen Rahmen für Ihre Feier (bis zu 300 Personen), sondern auch ein abwechslungsreiches und einmaliges Entertainmentprogramm. Durch unser Früchte-Eck kommt noch eine gesunde und vitaminreiche Komponente hinzu.

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.olymps-restaurant.de
www.apolloxiv.de
www.fruechte-eck.de
www.alterwirt-eching.de
Tel.: 089 - 327 100

Komplett-Lösung für Ihre Veranstaltung

Von A wie Angebot bis Z wie Zusatzleistung – gerne veranstalten wir Ihre Feier ganz nach Ihren Wünschen, egal ob

- Geburtstage · Firmenevents · Hochzeiten · Weihnachtsfeiern · Trauerfeiern
- von einfach bis hochklassig