

Liebe Olbernhauer, liebe Gäste der Stadt, liebe TIVOLI-Freunde,

unsere Speisekarte verändert sich mit den Jahreszeiten, denn wir verwenden marktfrische Zutaten. Die folgenden Gerichte zählen zu den Favoriten unserer Gäste und stehen fast immer auf der Karte. Angeführt wird die Hitliste vom Mailänder Schnitzel, dicht gefolgt von der Kartoffelpfanne TIVOLI und den Grillspezialitäten. Wir laden Sie herzlich ein und wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

SUPPEN

Karottencremesuppe mit Kräutercroutons	3,20 €
Klare Suppe wahlweise mit Gemüsestreifen, Fleischklößchen oder Kräuterteigstreifen	3,90 €
Knoblauchcremesuppe nach altem Rezept mit Schwarzbrotcroutons	3,60 €

SALATE

Salate der Saison, verfeinert mit fruchtigem Himbeer-Sesam dressing oder frischem Joghurt dressing

Großer Salatteller pur oder wahlweise mit	6,20 €
Gegrillter Hähnchenbrust,	8,00 €
Gebratenen Champignons,	7,20 €
Garnelen und frischem Obst,	10,50 €
Gebratenen Rumpsteak-Streifen,	11,90 €
Gegrilltem Ziegenkäse	7,90 €

Zu allen Salaten reichen wir ofenfrisches Baguette.

KALTES

Sächsische Vesperplatte Olbernhauer Wurst- und Käsespezialitäten, eingelegtes saures Gemüse, dazu Senf, Meerrettich, Butter und Brotkorb	7,50 €
---	--------

Schinkenplatte „MORITZ“ Kalter Kasserbraten, Frischkäsekugeln, Tomaten-Gurkensalat, dazu Butter und Bauernbrot	6,90 €
--	--------

Eingelegter Käse Schafskäse, eingelegt in einer Marinade aus Oliven, Kräutern, Knoblauch und Olivenöl, auf einem Salat der Saison, serviert mit ofenfrischem Ciabatta	5,50 €
---	--------

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Mit Frischkäse gefüllte Champignons, in der Auflaufform überbacken, serviert mit ofenfrischem Ciabatta und einem kleinen Salatteller	7,80 €
--	--------

Zwei bunte gebratene Gemüsespieße auf knackigem Blattsalat, serviert mit ofenfrischem Baguette	7,80 €
--	--------

Knusprige Kartoffelecken mit einem frischen Salat und zweierlei Dipp	6,20 €
---	--------

Nudelnest Bandnudeln, viel buntes Gemüse und frische Kräuter, je nach Geschmack mit oder ohne Chili zubereitet	6,20 €
---	--------

VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

Hähnchenbrustfilet natur gebraten oder gefüllt mit Frischkäse, dazu Blattsalat und goldgelbe Röstis	8,50 €
---	--------

Kartoffelpfanne TIVOLI Der MORITZ-Klassiker mit Kasserstreifen, Apfelspalten und frischem Gemüse der Saison	8,30 €
---	--------

Mailänder Schnitzel Mageres Schweineschnitzel in Parmesanpanade, mit gebutterten Karotten und knusprigen Kroketten	8,50 €
--	--------

Steak Gorgonzola Gegrilltes Schweinesteak mit einer würzigen und sämigen Gorgonzola-Soße. Dazu empfehlen wir Paprikagemüse und Kroketten	8,90 €
---	--------

Pfeffermedaillons Medaillons vom Schweinefilet, eine kräftige Soße mit eingelegtem grünen Pfeffer und Salbeimöhren. Dazu reichen wir ein Kartoffelgratin	10,50 €
--	---------

Grillplatte TIVOLI Schweinemedaillon, Rostbeef, Würstchen im Speckmantel, serviert mit Kräuterbutter und einem pikanten Dip Pommes frites und einem Salatteller	11,50 €
---	---------

Zartes Rumpsteak wahlweise englisch, medium oder durchgebraten auf einer Pilz-Tomaten-Pfanne, serviert mit herzhaften Kartoffelecken und einem Salatteller	13,00 €
--	---------

Sächsischer Sauerbraten, ganz klassisch serviert mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	8,90 €
---	--------

Mährische Spatzen Gepökelter Schweinekamm in Schwarzbiersoße, mit Sauerkraut und böhmischen Knödeln	9,50 €
---	--------

Olbernhauer Sülze mit hausgemachter Remoulade, serviert mit knusprigen Bratkartoffeln	7,10 €
---	--------

FISCH

Fischspezialitäten sind bei unseren Gästen sehr beliebt.

Wir bieten Ihnen auf unserer wechselnden Wochenkarte immer zwei verschiedene Fischgerichte an und wählen je nach Marktsituation sowohl Süßwasser- als auch Meeresfische aus.

FÜR KINDER ...

... bereiten wir je nach Alter spezielle Kinderteller zu mit allen Zutaten, die Sie auf der Karte finden.

Zusätzlich gibt es eine kleine Kinderkarte mit:

Igelwürstchen mit Kartoffelbrei	3,00 €
Schnitzelchen mit Kartoffeln	3,50 €
Apfelpfannkuchen	3,00 €
Arme Ritter mit Kompott	2,90 €

ETWAS SÜSSES DANACH...

Hausgemachte Desserts sind eine unserer Spezialitäten. Wir bereiten selbst je nach Jahreszeit verschiedene Parfaits (Halbgefrorenes Eis) zu und backen selbst. Es gibt eine Eiskarte und nach Jahreszeit wechselnde Kuchen, Torten und Törtchen.

SPECIALS

Auf Vorbestellung und nach Absprache erfüllen wir Ihnen (fast) jeden kulinarischen Wunsch. Wie wäre es für einen besonderen Anlass mit...

... einem Fondue mit verschiedenen Fleischsorten, einer sauren Gemüseplatte, verschiedenen Dips und einer großen Brotauswahl?

Preis pro Person ab 9,20 €

... einem ganz speziellen Menü für einen ganz speziellen Anlass? Von drei Gängen bis zu neun Gängen ist alles möglich.

Preis pro Person ab 14,00 €

... einem traditionellen oder auch ganz modernen Buffet?

Preis pro Person ab 8,50 €

... einer „Probierplatte“ für mindestens vier Personen mit Häppchen von allen Fleisch- oder Fischgerichten, die unsere Küche bietet?

Preis pro Person ab 8,50 €

... einem witzigen Gericht für Zwei (z.B. Riesenspaghetti á la Susi und Strolch) oder einem „Wünsch Dir Was“ – Abend an dem wir Ihr ganz persönliches Lieblingsgericht für Sie und Ihre Gäste kochen?

Preis pro Person ab 6,50 €

