

SUPPEN AUS DEM SUPPENTOPF | HEISS

Kräftiger, klarer HÜHNERSUPPENTOPF, Fritatten, Wurzelgemüse
Saisonale CREMESUPPE siehe Monatskarte | **vegetarisch**

UNSERE GANZJAHRES KLASSIKER | haus-& echt handgemacht | immer frisch von Hand paniert!

RUSTER BLUNZE knusprig angeröstet, Senf, Kren, Brot	13 ⁹⁰
RUSTER BLUNZE knusprig angeröstet, Sauerkraut, Kren	14 ⁹⁰
SCHAFSKÄSE IM SPECKMANTEL auf Blattsalat, Balsamicovinaigrette	13 ⁵⁰
FASCHIERTE LAIBCHEN, Erdäpfelsalat 1Stk. 2Stk.	9 ⁹⁰ / 15 ⁹⁰
SURSCHNITZEL vom Donaulandschwein, goldbraun gebacken 1Stk. 2Stk.	8 ⁹⁰ / 14 ⁹⁰
BACKHENDERL vom frischen steirischen Landhuhn, ohne Haut, teilausgelöst, mit Beilage	18 ⁹⁰
BACKHENDERLSALAT Blattsalate, knusprige Hühnerfiletstreifen, Bio Kernöl	14 ⁵⁰
PUTENSCHNITEZEL von der frischen Edelpute, goldbraun-gebacken, Reis	18 ⁹⁰
ZWIEBELROSTBRATEN von der Beiried, kurz gebraten, Zwiebelsaft- & Stroh, Bratkartoffeln, Gurkerl	24 ⁵⁰

LIEBLINGSGÄSTE | KINDER | WE.LOVE.FAMILY

KRÄFTIGE HÜHNERSUPPE Backerbsen oder Fritatten Kinderportion	4 ²⁰
SAFTKNÖDEL, Serviettenknödel oder KNÖDEL mit Ei Kinderportion	5 ⁹⁰
CHICKEN FINGERS frische Hühnerfiletstreifen gebacken mit Pommes Ketchup	8 ⁵⁰
SCHNITZERL,frischen Edelpute, gebacken oder natur dazu Pommes oder Reis Ketchup	9 ⁵⁰

OFENFRISCHES GEBÄCK | AUF´S BROT DRAUF |AUFSTRICHE

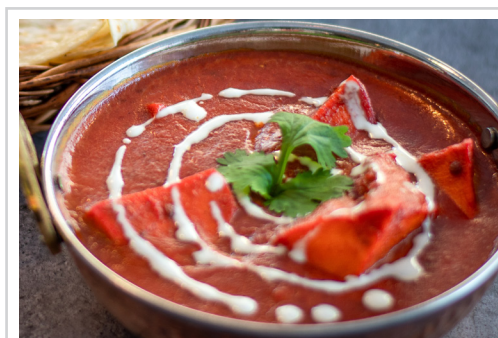
Riesenlaugenbrezel Ciabatta	3 ⁶⁰
Kornspitz Semmel Käseweckerl Brot	1 ⁹⁰
Pheinstes Joseph Sauerteigbrötchen, Prädikat <i>weltklasse!</i>	4 ⁹⁰
Grammelschmalz mit Zwiebel	4 ²⁰
Butter Räuchersalz extra	3 ⁵⁰
Vegetarische BROTAUFSTRICHE Liptauer oder Eieraufstrich im Topf vegetarisch	4 ⁹⁰

AN FREITAGEN IST FISCHTAG | MENÜ ab 11.30

HÜHNERSUPPE mit Fritatten oder saisonale CREMESUPPE	
FISH & CHIPS, Sauce Tartare	nur 10 ⁹⁰

Für Informationen über ALLERGENE steht Ihnen unser Personal gerne zur Verfügung

AUTHENTISCH INDISCH | von unseren INDISCHEN GASTKÖCHEN



BUTTER CHICKEN, zartes Hühnerfilet in Butter-Tomaten sauce, mit vielen Gewürzen serviert
mit Jeera rice, Reis mit gerösteten Gewürzen 17⁵⁰

EXTRAS | BEILAGEN | SALATE

Bunte Blattsalate, hausgemachtes Senfdressing	4 ²⁰
Gemischter Salat, Erdäpfelsalat , Krautsalat oder Erdäpfel-Vogerlsalat	4 ⁹⁰
Petersilerdäpfel, Bratkartoffel, Reis oder Pommes	4 ⁹⁰
Portion Preiselbeeren	2 ⁰⁰

DESSERT | NACHTISCH | HAUSGEMACHT

OLEANDER SOMLAUER Nockerl Schlagobers, Nüsse, kleine / große Portion	7 ⁵⁰ /8 ⁹⁰
Flaumige Topfenknödel, in Butterbrösel mit saisonalem Fruchtspiegel	8 ⁹⁰
Saftiger SCHOKOKUCHEN, flüssiger Kern, Schlagobers, Vanilleeis	8 ⁹⁰

Wirf auch einen Blick auf unsere saisonale Karte

ORIGINAL TICHY | EISKNÖDEL

mit Schlagobers und Fruchtspiegel

Marille oder Himbeer-Mohn oder Schokoknödel	6 ²⁰
EISKNÖDEL DUETT 2 Stk. nach Wahl	11 ⁹⁰
EISKNÖDEL TRILOGIE Marille Schoko Himbeer-Mohn	16 ⁹⁰

CAFFÉ

CAFÉ OLÉ Eierlikör, Schlagobershaube	5 ⁵⁰
AFFOGATO AL CAFFÉ, Espresso, 1 Kugel Vanilleeis	4 ⁵⁰

KEINE BANKOMAT & KREDITKARTEN

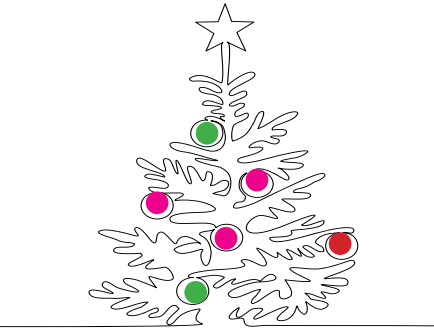
OLE-ANDERS | TASTE OF INDIA | MITTWOCH & DONNERSTAG

Unsere indischen Gastköche stehen in den Startlöchern.

Mit unseren indischen Gastköchen holen wir uns nicht nur Unterstützung in der Küche, sondern auch ein Stück Indien zu uns! Wir bieten den Beiden, Deepak und Manoj die Möglichkeit, ihre Heimatküche authentisch, hier bei uns im Oleander zu präsentieren. Es erwarten euch eine kleine, feine Auswahl, immer abwechselnde Karte, an aromatischen Gerichten, köstliches Naan & phantastische Gewürze – frisch & traditionell zubereitet. Kommt vorbei und erlebt Indiens Aromen – würzig, exotisch & wir glauben: einfach köstlich!

WARUM BEI UNS FEIERN? | FAMILIENFEST | WEIHNACHSTFEIER

Wir schätzen unsere Gäste – und freuen uns auf eure Feiern!
Genießt exzellentes Essen, ausgewählte Weine und eine warme, romantische Atmosphäre – perfekt für Weihnachtsfeiern, Familienfeste und besondere Anlässe.
Gerade in der Adventszeit laden wir herzlich dazu ein, eure Weihnachtsfeier bei uns zu verbringen – ob im kleinen Kreis oder mit einer großen Gruppe. Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für jede Größe und passen sich flexibel an euer Budget an.



Ob Weihnachtsfeier, Taufe, Erstkommunion, Geburtstag, Firmung oder Pension: Feiert bei uns und lasst euch kulinarisch verwöhnen!

BURGENLÄNDISCHER MARTINI | GANSLESSEN

GANS, ganz knusprig und wie jedes Jahr, punktgenau, frisch gebraten.
VOM 10. Oktober - BIS 16. Nov. 2025 (bitte Vorbestellen)

Duett von der Gans Brust & Keule: 34,90
Mit Apfelrotkraut, Serviettenknödel, Preiselbeeren, Saft, Maroni



HALLO UND HERZLICH WILLKOMMEN!



VORWEG ZUM STARTEN | TEILEN | JAUSE

Köstliche GÄNSELEBERPASTETE, süße Sultaninen, Preiselbeeren, Mandelsplitter Brioche oder Brot	15 ⁹⁰
Pheinstes JOSEPHBROT Sauerteigbrötchen, Butter, Räuchersalz vegetarisch	7 ⁹⁰
Riesen-LAUGENBREZEN ofenfrisch mit Liptauer oder Eiaufstrich vegetarisch	8 ¹⁰
OFEN CAMEMBERT Honignüsse, Thymian, Preiselbeeren vegetarisch	12 ⁵⁰
MANGALITZA VERHACKERTS, Grammeln, roter Zwiebel, pheinstes Josephbrötchen	10 ⁵⁰
CARPACCIO VOM RIND, Grana, Bio Olivenöl, abwechselnde, saisonale Garnitur	15 ⁹⁰
JAUSE für 2, im Ganzen: Seewinkler Wurzelspeck & Hartwurst, Brat’l frischer Kren, Aufstrich, Essiggurkerl, Pfefferoni	22 ⁹⁰
BROTAUFSTRICHE Liptauer oder Eieraufstrich im Töpfchen vegetarisch	4 ⁹⁰

Bitte bestellt euer Wunschgebäck gleich dazu!

RIESEN-BROTE | LIEBEVOLL | REICHLICH GARNIERT

KÄSEBROT viel Gouda, Ei, Butter, Paradeis, Gurkerl, frische Kresse vegetarisch	11 ⁹⁰
KÜMMELBRATENBROT mit frischer Kresse, gerissenem Kren, Pfefferoni, Essiggurke, Senf	10 ⁹⁰
BAUERNGESELCHTES auf dem Brot mit Ei, Butter, gerissenem Kren, Pfefferoni, Essiggurke, frische Kresse	13 ⁹⁰

Für Informationen über ALLERGENE steht unser Personal gerne zur Verfügung
KEINE BANKOMAT & KREDITKARTEN