

Kraftfahrzeugbrief

Amtliches Kennzeichen des Kraftfahrzeugs	
BA - ÖK 1	

I. Öffnungszeiten

Dienstag - Donnerstag	17:00 - 23:00
Freitag & Samstag	17:00 - 00:00
Küche	17:00 - 21:30
Sonntag & Montag	Ruhetag

II. Speisen

Unsere hausgemachten Speisen werden frisch zubereitet. Nur solange der Vorrat reicht.

III. Anhängerbrief

Standardgetränke und Aperitifs sind im „Kraftfahrzeugbrief“ aufgeführt. Unsere Flaschenweine, spezielle Biersorten & Spirituosen finden Sie im „Anhängerbrief“.

IV. Allergene & Zusatzstoffe

Für eine detaillierte Auflistung der in Speisen und Getränken enthaltener Allergene sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an. Die Zusatzstofflegende finden Sie auf der letzten Seite des „Kraftfahrzeugbriefs“.

V. Veranstaltungen

Möchten Sie Ihre Hochzeit, Ihren Geburtstag, oder Ihre Firmenfeier in unseren Räumlichkeiten zelebrieren? Neben dem einzigartigen Ambiente des Restaurants steht Ihnen direkt angrenzend die große Halle der Firma Autoptik für eine größere Gesellschaft zur Verfügung. Empfang, hausgemachte Speisen am Buffet/im Menü, Flying Pizza, Musik, Tanz & mehr - wir beraten Sie gerne bei einem lockeren und unverbindlichen Gespräch und planen mit Ihnen ein formidables Erlebnis. Sprechen Sie uns einfach an.

Speisen & Getränke Nr. 28 01 2020 *

Das Fahrzeug ist heute mit dem amtlichen Kennzeichen **BA - ÖK 1**
zum Verkehr zugelassen worden für

Name: **Restaurant Ölkännla**

(Bei Eigennamen: Vorname Zuname)

Wohnort: **Bamberg**

Straße, Haus-Nr.: **Kirschackerstrasse 7**

Standort des Fahrzeugs:
(sofern nicht gleich dem Wohnort)

Gemeldet dem Kraftfahrt-Bundesamt

Bamberg

den

28. Jan. 2020

19

(Stempel)

(Ort)

Unterschrift

Ölkännla

RESTAURANT
BAMBERG

Das Fahrzeug ist heute mit dem amtlichen Kennzeichen
zum Verkehr zugelassen worden für

Name:
(Bei Eigennamen: Vorname Zuname)

Wohnort:

Straße, Haus-Nr.:

Standort des Fahrzeugs:
(sofern nicht gleich dem Wohnort)

Gemeldet dem Kraftfahrt-Bundesamt

den

19

(Stempel)

(Ort)

Unterschrift

Das Fahrzeug ist heute mit dem amtlichen Kennzeichen
zum Verkehr zugelassen worden für

Name:
(Bei Eigennamen: Vorname Zuname)

Wohnort:

Straße, Haus-Nr.:

Standort des Fahrzeugs:
(sofern nicht gleich dem Wohnort)

Gemeldet dem Kraftfahrt-Bundesamt

den

19

(Stempel)

(Ort)

Unterschrift

Speisen & Getränke Nr. 28 01 2020 *

V. Softdrinks

Coca-Cola ^{2,11,12}	0,33l	3.20
Fanta ^{2,3,12}	0,33l	3.20
MezzoMix ^{2,11,12}	0,33l	3.20
Sprite ^{9,10,12}	0,33l	3.20
Coca-Cola Zero ^{2,9,10,11,12}	0,33l	3.20
Thomas Henry Tonic Water ^{3,10}	0,2l	2.90

VI. Säfte

	0,2l	0,4l
Rhabarbernektar	2.70	4.10
Maracujanektar	2.70	4.10
Orangensaft	2.70	4.10
Guave Rose & Litschi	2.70	4.10
Johannisbeernektar	2.70	4.10
Apfelsaft	2.70	4.10
Als Saftschorle	2.50	3.80

VII. Heiße Getränke

Espresso	1.90
Doppelter Espresso	3.50
Espresso Macchiato	2.10
Milchschokolade	2.90
Kaffee Crema	2.00
Cappuccino	2.70
Milchkaffee	2.90
Latte Macchiato	2.90
Heiße Milch mit Honig	2.40

Solange der Vorrat reicht, alle Preise in Euro

Getränke II Nr. 28 01 2020 *

Vorspeisen

Rindercarpaccio

mit Haselnußöl, Egerlingen, Rucola & Parmesan

9.80

Vegetarisches Trio

Tomaten-Knoblauchbutter, Oliventapenade & Antipastigemüse auf Rucolabeet

8.90

Französischer Ziegenweichkäse gratiniert

auf gemischtem Salat mit Senf-Orangendessing, dazu Walnußkernen & hausgemachte
Fruchtsauce

9.50

Rucola-Tomatensalat

mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Senf-Orangendressing
& gehobeltem Parmesan

5.90

Vorspeisenvariation

ein bisschen was von Allem^{1,2,2a,3,4,13}

11.90

zu jeder Vorspeise servieren wir unser hausgemachtes Brot

3 Brote extra

2.20

Solange der Vorrat reicht, alle Preise in Euro

Speisen I Nr. 28 01 2020 *

Salate

Salat Surf & Turf

mit Garnelenspieß⁸ & argentinischen Steakstreifen

14.90

Salat mit Thunfisch

mit Kapernäpfeln & Zwiebeln

9.80

Salat mit marinierten Hähnchenstreifen

mit Grillgemüse & gehobeltem Parmesan

12.90

Salat mit Grillgemüse

dazu Sesamgrissini

12.90

jeden Salat verfeinern wir mit Senf-Orangendressing und servieren dazu unser hausgemachtes Brot

Gnocchi & Pasta

Hausgemachte Gnocchi¹ Limone & Rosmarin

in Zitronen-Rosmarinbutter mit gehobeltem Parmesan

10.90

Hausgemachte Gnocchi¹ Panna

mit Kochschinken^{1,3} & frischen Kräutern, angehaucht mit Sahne

11.20

Linguine Gamberetti

in Olivenöl mit Knoblauch & Chili, dazu gebratene Schrimps⁸

10.90

Linguine Vespina

in Tomaten-Knoblauchbutter, mit gerösteten Sonnenblumenkernen & Ziegenweickäse

10.90

Solange der Vorrat reicht, alle Preise in Euro

Speisen II Nr. 28 01 2020 *

Fischgerichte

Calamari

gebratene Tintenfischtuben auf Rucola-Tomatenbeet,
dazu Knoblauch-Kräuterbrötchen

16.90

Scampi

gegrillte Scampi⁸ in Currymarinade,
dazu Knoblauch-Kräuterbrötchen & Salatbukett

19.90

Zweierlei

Duett von zwei Scampis⁸, gebratener Tintenfischtube,
dazu Pasta in Zitronen-Rosmarinbutter & Salatbukett

17.50

gebratenes Seesaiblingsfilet

auf Grillgemüse, dazu Butterkartoffeln

17.90

Solange der Vorrat reicht, alle Preise in Euro

Speisen III Nr. 28 01 2020 *

Steaks

Argentinische Steakhüfte, aus dem Filetstück

Saftiges, gut abgehangenes Steak, aus dem kleinen Muskel der Hüfte geschnitten.

Empfohlene Gartstufe unserer Küche: Medium Rare



Rohgewicht á 100g

7.90

Argentinisches Rinderfilet

Rinderfilet, das zarteste Stück aus der Lenden-Innenmuskulatur.

Medallions werden aus dem schmalen Filetstück geschnitten.

Empfohlene Garstufe unserer Küche: Rare

Rohgewicht á 100g

12.90

Beilagen

Knoblauch-Kräuterbrötchen

3.90

Röstkartoffeln

3.20

gebratene Egerlinge mit Petersilie

3.60

mediterranes Grillgemüse

3.90

kleiner gemischter Salat

3.90

getrübte Kartoffeln

4.90

Dips & Saucen

Pfeffersauce^{1,2,3,4,8,10}

2.20

Kräuterbutter

1.90

Tomatenbutter

2.50

Knoblauch-Sour Cream

2.50

Solange der Vorrat reicht, alle Preise in Euro

Speisen IV Nr. 28 01 2020 *

Raum für sonstige Eintragungen

zum Steak

I. Zubereitungsart: Ofen-Niedertemperatur

Traditionelle Zubereitungsart aus der Ölkännlaküche.

Das Fleisch wird langsam bei Niedertemperatur zum gewünschten Garpunkt im Ofen zubereitet, was dem Steak eine eigene Zartheit und Farbe verleiht.

II. Garzeit

Beträgt etwa 30-60 Minuten. Die Garzeit ist abhängig von der Größe des Steaks, sowie von der gewünschten Garstufe. Bei durchgebratenen bzw. „well done“ Steaks kann die Garzeit 60 Minuten überschreiten.

III. Fleischherkunft

Das argentinische Rindfleisch kommt ausschließlich von Rindern der Fleischrassen Angus und Hereford, oder deren Kreuzungen. Die Tiere stammen aus einer natürlichen und artgerechten Aufzucht.

Sie erhalten keinerlei industriellen Futtermittel, sondern fressen ausschließlich das, was die Weiden hergeben, 365 Tage im Jahr.



Speisen V Nr. 28 01 2020 *

Pizza

Pizza Al Capone

Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken^{1,3}, Salami^{1,2,3}, Egerlinge, Paprikawürfel, geschroteter Pfeffer, Zwiebeln

9.90

Pizza Tonno

Tomatensauce, Mozzarella, geriebener Hartkäse¹, Thunfisch, Kapern, Zwiebeln, frische Petersilie

9.20

Pizza Capra

Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten, französischer Ziegenweichkäse, Oliven, Walnußkerne

10.20

Pizza Prosciutto Cotto

Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken^{1,3}, Egerlinge, Peperoni

9.80

Pizza Vespina

Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten, Serranoschinken¹, Rucola, gehobelter Parmesan

10.90

Pizza Piccante

Tomatensauce, Knoblauch, Mozzarella, scharfe Salami^{1,2,3}, Egerlinge, Peperoni, geschroteter Chili

9.90

Pizza Margherita

Tomatensauce, Mozzarella, mediterrane Kräuter

7.50

Pizza Argentina

Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln, Kirschtomaten, argentinische Steakstreifen & Oliven

12.50

Solange der Vorrat reicht, alle Preise in Euro

Speisen VI Nr. 28 01 2020 *

Raum für sonstige Eintragungen

Extras zu Pizzen

Zwiebeln	0.80	Kapern	1.00
Oliven	0.80	Parmesanspäne	1.50
Egerlinge	1.00	Thunfisch	2.50
Paprika	0.80	gek. Schinken ^{1,2,3}	1.50
Schrot-Chili	0.50	Serrano ¹	2.90
Scharfe Salami ^{1,2,3}	1.50	Gorgonzola	2.50
Salami ^{1,2,3}	1.50	Peperoni	0.80
Rucola	1.50		

Solange der Vorrat reicht, alle Preise in Euro

Speisen VII Nr. 28 01 2020 *



Zusatzstofflegende:

- 1) Konservierungsstoffe
- 2) Farbstoffe
- 2a) Eisengluconat
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Phenylalaninquelle
- 5) Saccharin
- 6) Cyclamat
- 7) Acesulfam
- 8) Phosphat
- 9) geschwefelt
- 10) Chininhaltig
- 11) koffeinhaltig
- 12) mit Geschmacksverstärker
- 13) geschwärzt
- 14) gewachst
- 15) genetisch verändert

I. Aperitifs

Hausprosecco ^{6,10} Vino Frizzante	0,1l	2.90
Hausprosecco ^{6,10} Vino Frizzante	0,75l	19.50
Hugo ^{3,6,10}	0,2l	4.90
Aperol Spritz ^{1,2,6,10}	0,2l	4.90
Limoncello Spritz ^{3,6}	0,2l	4.90
Sanbittèr Tonic ^{3,6,10} (alkoholfrei)	0,2l	4.90

II. Wasser

Vio	(still)	0,25l	2.40
Vio	(still)	0,75l	4.80
Sodenthaler	(spritzig)	0,25l	2.40
Sodenthaler	(spritzig)	0,75l	4.80
Tafelwasser	(spritzig)	0,4l	2.40

III. Biere

Keller Hell	(vom Fass)	0,5l	3.20
Pils	(vom Fass)	0,5l	3.20
Altöl (dunkles Keller vom Fass)		0,5l	3.20
Maisels Weisse		0,5l	3.20
Maisels Weisse	(alkoholfrei)	0,5l	3.20
Radler ⁴		0,5l	2.90
Löwenbräu	(alkoholfrei)	0,5l	3.20

IV. Hausweine

Rot ⁶	0,2l	4.90
Weiß ⁶	0,2l	4.90
Rosé ⁶	0,2l	4.90
Lambrusco ⁶	0,2l	4.20
Weinschorle ⁶	0,2l	3.50

Solange der Vorrat reicht, alle Preise in Euro

Getränke I Nr. 28 01 2020 *