

Oli's Helmer

Feine deutsche Küche
& ungarische Spezialitäten

Oster-Menü

**Burrata mit hausgemachtem Basilikumpesto
an Tomaten, Ruccola
und feinstem Balsamico-Dressing**

.....

**Kalbsrückensteak mit Chimichurri,
an Kartoffel-Pastinakenstock und Gemüse**

oder

**Ravioli mit Riccota-Spinatfüllung
an mediterranem Tomaten-Gemüse**

.....

**Mille-feuille
mit Erdbeer-Basilikum-Kompott**

.....

44,90 €



Meine Eltern wurden beide in Ungarn geboren und haben sich 1965 in Freiburg kennengelernt. Wir (vier Kinder) wuchsen mit der ungarischen Sprache und Küche auf. Von meiner Oma und Mutter habe ich wohl die **Begeisterung zum Kochen vererbt** bekommen – **zu meinem Glück!**

Nach meiner Schulzeit absolvierte ich im Hotel „Löwen“ in Mahlberg unter meinem Küchenchef Jürgen Regelmann, (welcher im Hotel Adler in Lahr-Reichenbach gelernt hat) die **Ausbildung zum Koch**. Dort durfte ich die Vielfalt der **feinen deutschen und französischen Küche** erlernen. Hier lernte ich Produkte wie Trüffel, Gänseleber, Kalbsbries, verschiedene Edel- und Regional-fische und sehr vieles mehr, zuzubereiten.

Anschließend war ich in einigen Hotel- und Restaurantbetrieben um mein Fachwissen zu erweitern. Es waren Stationen wie das Steakhaus „Toro“ in Ringsheim, in Freiburg die Trattoria „Tizio“, die Jugoslawische Küche im Schützen, ebenfalls in Freiburg und weitere Stationen in Frankreich und einige mehr.

Ich besuchte die **private Hotelfachschule** in Altötting, dann legte ich die Prüfung zum **Ausbilder** ab und ließ mich noch zum **Weinfachberater** ausbilden.

Nach einigen Stationen als **Geschäftsführer** in verschiedenen Betrieben eröffnete ich **2013 mein Restaurant, die „Tenne“** im Gröbernhof in Zell am Harmersbach, welche ich erfolgreich bis 2020 führte.

Schon 2021 bekam ich die **Verantwortung** mit meiner Fachkompetenz das **Hotel Biereck** mitzuplanen. Dies geschah unter sehr schwierigen Einflüssen wie z.B. Corona, Material- und Personal-Knappheit.

Dank der hervorragenden Unterstützung der Familie Streit konnte ich diesen Anforderungen, wie für den heutigen Erfolg notwendig, gerecht werden.

Da aus der geplanten „kleinen Biereck“ nun doch ein sehr großes, umfang- und erfolgreiches Objekt wurde, habe ich mich aus persönlichen Gründen für den Schritt der erneuten **Selbständigkeit in einem kleinen Restaurant** entschieden.

Zum **2. Februar 2024** eröffnete ich das **Oli's Helmer** mit meinem ungarischen Jungkoch Roland, der schon drei erfolgreiche Jahre mit mir in der „Tenne“ am Herd stand. Zuletzt war er als Koch in Island, bevor er nun erneut zu mir kam.

Die **ungarische Küche** ist geprägt durch die Türkenherrschaft und die K&K Monarchie zu Österreich. Zentrale Rollen nehmen **Paprika** (frisch, als Pulver oder püriert) und **Sauerrahm** ein. Bekannt ist Ungarn auch für seine Fischgerichte, Fischsuppe (Halaszle) oder den gebackenen Zander aus dem Balaton. Eine Reihe von Erzeugnissen aus **Obst, Gemüse** und dem **Weinanbau** spiegeln sich bis heute in der ungarischen Küche wider.

Desserts wie die Palatschinken, die Esterhazy-Torte (Dobostorte), Schomlauer Nockerln (somlói galauska) sind traditionelle ungarische Süßspeisen. Viele Gerichte werden in Ungarn traditionell im Kupferkessel (bogrács) zubereitet und auch serviert. Es wird fast zu jedem Gericht feinstes Bauernbrot gereicht.

Guten Appetit!
Jó étvágyat kívánunk!

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe	6,00 €
<i>mit Kräuterflädle ^(a)</i>	
Ungarische Fischsuppe nach traditioneller Art 	7,50 €
<i>über dem Feuer serviert ⁽ⁱ⁾</i>	
Rolands Knoblauchrahmsüppchen 	7,00 €
<i>Empfehlung vom Küchenchef – mit knusprig geräucherten Kokosflocken ^(g)</i>	

Salate

Kleiner Beilagensalat ⁽ⁱ⁾	5,50 €
-------------------------------------------------------	---------------

Fleischlos

Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung	16,80 €
<i>an mediterranem Tomaten-Gemüse ^(g,i)</i>	
Käsespätzle	14,50 €
<i>mit Röstzwiebeln und grünem Salat ^(c,g)</i>	
Hirse-Bratling	16,50 €
<i>an Tomaten-Reis</i>	

Spezial: Jeden Freitag!

Frische Leberle vom Rind mit Bratkartoffeln



Fleischgerichte

Schwein & Rind

Schnitzel „Wiener-Art“	19,50 €
<i>vom Schweinerücken – mit Pommes und Beilagensalat ^(c,j)</i>	
Cordon Bleu	21,50 €
<i>vom Schweinerücken – gefüllt mit Käse und Schinken, Pommes und Beilagensalat ^(c,g,j)</i>	
Schweinefilet an Waldpilzrahm	19,50 €
<i>mit Gemüse und Butterspätzle ^(c,g)</i>	
Whiskey-Pfeffersteak	29,50 €
<i>vom Angus Rind, mit Dauphine und kleinem Gemüse ^(c,g)</i>	
Kalbsrückensteak	28,50 €
<i>an Portweinsauce, mit Spätzle und kleinem Gemüse ^(g)</i>	

Fisch

Wolfsbarschfilet mit Riesen-Garnele	28,50 €
<i>mit Tagliatelle und kleinem Gemüse an Safranschaum ^(a,d,g)</i>	
Linguine mit Knoblauch-Garnelen	19,50 €
<i>Tomaten und Grana Padano ^(a,b,g)</i>	

.....fragen Sie auch gerne nach dem Fang der Woche!



Ungarische Speisen

Paprika-Hähnchen	19,50 €
<i>„Csirkepaprikás“ – in Paprika-Rahmsauce, Knöpfle, Sauerrahm</i>	
Gefüllte Krautwickel	19,50 €
<i>„Töltött Káposzta“ – langsam im Ofen geschmort mit Salzkartoffeln ^(g)</i>	
Oli's Spareribs	21,50 €
<i>„Oldalas“ – in Whiskey mariniert, mit Country-Potatoes und Coleslaw-Salat ^(a, c, g)</i>	

Kindergerichte

Kinderschnitzel	10,50 €
<i>mit Pommes oder Spätzle ^(a, c, g)</i>	
Spätzle oder Pommes	6,50 €
<i>mit Rahmsauce ^(a, c, g)</i>	
Knöpfle mit Paprika-Rahmsauce 	6,50 €
<i>mit Sauerrahm – nicht scharf ^(g)</i>	



Dessert

Zimtparfait an Sauerkirschkompott	7,90 €
Palatschinken	7,90 €
<i>„Crepé“ – gefüllt mit Sauerkirschen und Vanilleeis ^(a, c, g)</i>	
Kastanien-Tiramisu	6,50 €
<i>im Glas serviert ⁽ⁱ⁾</i>	
Apfel-Crumble	6,50 €
<i>im Glas serviert</i>	
Eierlikör-Becher	7,90 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,90 €
Affogato	4,30 €
<i>Espresso mit einer Kugel Vanilleeis</i>	
Eine Kugel Sorbet oder Eis zur Wahl	2,70 €
<i>bitte fragen Sie das Servicepersonal</i>	



Hinweise

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, fragen Sie bitte das Servicepersonal nach unserer Legende zu Allergenen und Zusatzstoffen.

Unsere ungarische Lebensmittel und Zutaten beziehen wir von „A-Z ungarische Lebensmittel“ in Rastatt.

Unser Eis und Sorbets beziehen wir vom Eiscafé Palazzo in Offenburg.

Unser feines Holzofenbrot beziehen wir von einem Bauernhof im Kinzigtal, welches Sie auch gerne bei uns bestellen können.

Für Umbestellungen berechnen wir Ihnen 1,00 €.

Für eine extra Portion Bauernbrot zu den Speisen berechnen wir Ihnen 0,50 €.