

# *Oli's* Helmer

---

---

Feine deutsche Küche  
& ungarische Spezialitäten



# Fleischgerichte

## Schwein, Rind & Kalb

<b>Schnitzel „Wiener-Art“</b> . . . . .	19,50 €
<i>vom Schweinerücken – mit Pommes <sup>(c,i)</sup></i>	
<b>Wiener Schnitzel</b> . . . . .	26,50 €
<i>vom Kalb – mit Pommes <sup>(c,i)</sup></i>	
<b>Cordon Bleu vom Schweinerücken</b> . . . . .	22,90 €
<i>gefüllt mit Käse und Schinken – mit Pommes <sup>(c,g,i)</sup></i>	
<b>Cordon Bleu vom Kalb</b> . . . . .	29,90 €
<i>gefüllt mit Käse und Schinken – mit Pommes <sup>(c,g,i)</sup></i>	
<b>Schweinefilet an Waldpilzen</b> . . . . .	22,50 €
<i>mit Gemüse und Butterspätzle <sup>(c,g)</sup></i>	
<b>Whiskey-Pfeffersteak</b> . . . . .	32,50 €
<i>250 gr vom Angus Rind, mit Kroketten und kleinem Gemüse <sup>(c,g)</sup></i>	
<b>Kalbsrückensteak</b> . . . . .	29,50 €
<i>an Portwein-Madeira-Sauce, mit Spätzle und kleinem Gemüse <sup>(g)</sup></i>	
<b>Rumpsteak „Rossini“</b> . . . . .	42,50 €
<i>mit ungarischer Gänseleber an Portwein-Madeira-Sauce mit Kroketten und kleinem Gemüse <sup>(g)</sup></i>	

## Fisch

<b>Wolfsbarschfilet mit Riesen-Garnele</b> . . . . .	29,50 €
<i>mit Tagliatelle und kleinem Gemüse an Safranschaum <sup>(a,d,g)</sup></i>	
<b>Linguine mit Knoblauch-Garnelen</b> . . . . .	22,50 €
<i>Tomaten und Grana Padano <sup>(a,b,g)</sup></i>	
<b>Forellenfilet aus Oberharmersbach</b> . . . . .	23,90 €
<i>in Mandelbutter mit Salzkartoffeln <sup>(c,g)</sup></i>	

---

---

## Ungarische Speisen *nicht scharf*

**Paprika-Hähnchen** ..... 20,90 €  
*„Csirkepaprikás“ – in Paprika-Rahmsauce, Knöpfle, Sauerrahm und sauer eingelegtem Gemüse <sup>(a,g)</sup>*

**Gefüllte Krautwickel** ..... 20,90 €  
*„Töltött Káposzta“ – langsam im Ofen geschmort mit Serviettenknödeln <sup>(a,g)</sup>*

**Szegediner Gulasch** ..... 20,90 €  
*aus Rind, Kalb und Schwein – mit frischem Sauerkraut, Salzkartoffeln, Sauerrahm und sauer eingelegtem Gemüse <sup>(a,g)</sup>*

### **... dazu unsere ungarischen Weinempfehlungen**

**Rotwein: Eger Kadarka Superior 2018** ... 0,25 l ... 7,90 € ... 0,75 l ... 22,50 €  
*einer der besten Weine aus Ungarn, mit Silber prämiert, kräftig und vollmundig im Aroma*

**Weißwein: IRSAI OLIVÉR** ..... 0,25 l ... 6,00 € ... 0,75 l ... 17,50 €  
*leicht fruchtiges und erfrischendes Aroma*

## Kindergерichte

**Kinderschnitzel** ..... 10,50 €  
*mit Pommes oder Spätzle <sup>(a,c,g)</sup>*

**Spätzle oder Pommes** ..... 6,50 €  
*mit Rahmsauce <sup>(a,c,g)</sup>*

## Spezial: Jeden Freitag!

**Frische Leberle vom Rind mit Bratkartoffeln** ..... 17,90 €

---

---

## Dessert

<b>Zimtparfait an Pflaumenkompott</b> . . . . .	<b>7,90 €</b>
<b>Palatschinken</b> . . . . .	<b>7,90 €</b>
<i>Der ungarische Klassiker – gefüllt mit Nutella oder hausgemachter Marmelade <sup>(a, c, g)</sup></i>	
<b>Eierlikör-Becher</b> . . . . .	<b>7,90 €</b>
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b> . . . . .	<b>7,90 €</b>
<b>Affogato</b> . . . . .	<b>4,30 €</b>
<i>Espresso mit einer Kugel Vanilleeis</i>	
<b>Eine Kugel Sorbet oder Eis zur Wahl</b> . . . . .	<b>2,80 €</b>
<i>Sorbet: Passionsfrucht, Himbeere; Milcheis: Vanille, Schokolade, Haselnuss</i>	
<b>Selbstgemachte Zwetschgenknödel</b> . . . . .	<b>7,90 €</b>
<i>mit Eis und Sahne</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 €.**

---

---