



SPANISCHES TAPAS-RESTAURANT





Liebe Gäste

Wir bitten Sie bei ihrem Besuch Zeit mitzubringen, da uns Qualität sehr wichtig ist und alle Gerichte frisch, bio und á la minute zubereitet werden. Es kann zu einer Wartezeit kommen, wenn das Lokal voll ist.

Bereits bestellte Speisen sind auch dann zu bezahlen, wenn sie sich dazu entscheiden das Lokal frühzeitig zu verlassen.

Wir bitten um Verständnis!



Tapas vegetarians / Vegetarische Tapas

1. **Aceitunas veridas** D.O.P 4,90€
Spanische schwarze und grüne Oliven
2. **Aceitunas rellenas** D.O.P 5,90€
Spanische gefüllte Oliven
3. **Pan con Tomate** A.P 7,90€
Baguette mit Sherrytomaten,
Schalotten, Basilikum und Petersilie
4. **Tortilla de Patata** C.P 9,90€
Spanisches Kartoffel-Zwiebel-Omelett
mit Aioli
5. **Champinones Ajillo** O.P.G 12,90€
Frische BIO Champignons in frischem Knoblauchöl
mit einer Sherrysauce und frischer Petersilie
6. **Patatas Bravas** C.P.G. 8,90€
Kartoffelecken mit Aioli
7. **Queso Manchego – Grand Reserva** G 15,90€
Hochwertiger spanischer Schafskäse aus Kastilien-La Mancha
hergestellt aus roher Schafsmilch und 12 Monate gereift.
Perfekt für Aperetifs, Käsebretter, Salate und als Tapas mit Wein
8. **El Brocoli al Andaluz** G.H.M. 15,90€
Frischer BIO Brokkoli mit BIO Kichererbsen, Pinienkernen,
Zwiebeln und Knoblauch in einer leicht pikanten
Tomaten-Sherrysauce
9. **Brocoli** G 9,90€
Frischer BIO Brokkoli in Butter gewendet
10. **Espinacas al Andaluz** G.H.M. 15,90€
Frischer BIO Spinat mit BIO Kichererbsen, Pinienkernen,
Zwiebeln und Knoblauch in einer leicht pikanten
Tomaten-Sherrysauce
11. **Espinacas** G 9,90€
Frischer BIO Spinat in Butter gewendet
12. **Pimientos de Padron** 9,90€
Kleine grüne Paprikaschoten mit Gourmet Salzflocken
13. **Gratinierter Ziegenkäse Spezialität des Hauses** 18,90€
Zweierlei Ziegenkäse bei welchem der erste mit braunem Zucker
karamellisiert, der Zweite mit einer Pistazien-Nuss Panade frittiert
und mit fruchtig pikanter Feigensauce serviert wird. A.E.C.F.G.P.H.
14. **Baby Buffalo Mozzarella** E. 8,90€
Mit frischer Basilikumsauce und Balsamico



Tapas de Carne / Fleischtapas

- | | |
|--|--|
| <p>15. Datiles con Bacon <small>O.P.</small>
Datteln im Speckmantel</p> | <p>3 Stk. 8,90€
6 Stk. 14,90€</p> |
| <p>16. Albondigas al Andaluz <small>A.C.G.H.P.M.</small>
Original andalusische Hackfleischbällchen mit Pinienkernen in würziger Tomatensauce</p> | <p>3 Stk. 10,90€
6 Stk. 18,90€</p> |
| <p>17. Jamón Iberico Gran Reserva vom Vorder- oder Hinterbein <small>O.P.</small>
Original spanischer Serranoschinken, 34 Monate gereift. KÖNIGSKLASSE Joselito ist bekannt für seine hochwertigen Produkte und die lange Tradition in der Herstellung von Schinken. Der 100% Iberico Joselito Gran Reserva aus Salamanca ist mit seinem süßen Geschmack ein echter Genuss. Seit 1868 wird die Tradition über Generationen weiter gegeben um den besten Schinken der Welt herzustellen.</p> | <p>50 g. 19,90€
100 g. 37,90€</p> |
| <p>18. Serrano Schinken Gran Reserva <small>O.P.</small>
Luftgetrocknete spanische Spezialität, die aus dem Fleisch von weißen Schweinen hergestellt wird</p> | <p>13,90€</p> |
| <p>19. Garbanzos con chorizo en Tomate al Jerez <small>A.H.L.O.P.G.</small>
BIO Kichererbsen mit Chorizo in leicht pikanter Tomaten- Sherrysauce</p> | <p>15,90€</p> |
| <p>20. Pinchos morunos <small>FL.</small>
Eingelegter maurischer Fleischspieß vom Schweinefilet</p> | <p>16,90€</p> |
| <p>21. Brocetas de Pollo <small>FL.</small>
Eingelegter maurischer Hühnerspieß vom Hühnerfilet</p> | <p>15,90€</p> |
| <p>22. Corona de Cordero <small>O.P.L.</small>
Gegrillte Lammkrone vom Dry Ager</p> | <p>3 Stk. 23,90€
6 Stk. 45,80€</p> |
| <p>23. Pollo a la Andaluza <small>A.O.</small>
BIO Hühnerbrust Geschnetzeltes, in frischer Thymian, Oregano, Sherrysauce gewendet</p> | <p>16,90€</p> |
| <p>24. Der Flamequin
Der Flamequin ist ein traditionelles Gericht aus Córdoba, Schinken mit Käse umwickelt und paniert</p> | <p>9,50€</p> |
| <p>25. Champinones al Ajillo con Pollo <small>O.P.G.L.</small>
Frische BIO Champignons und BIO Hühnerfilet in frischem Knoblauch und Petersilie mit Sherrysauce</p> | <p>18,90€</p> |
| <p>26. Entrecôte
In Scheiben geschnittenes Dry Aged Entrecôte mit einer Eltoro Gewürzmischung in Butter gebraten 200g (solange wir es in unserem Reifekühlschrank haben)</p> | <p>36,00€</p> |

15.



16.



17.



18.



19.



20.



21.



22.



23.



24.



25.



26.



Tapas de pescado y mariso / Tapas vom Fisch und Meeresfrüchten

- | | | | |
|---|-----|---|--------------------------------|
|  | 28. | 28. Calamares al Andaluz ^{o.}
Melierte Tintenfischringe in Öl ausgebacken mit Aioli | 13,90€ |
|  | 29. | 29. Calamares con Tomates ^{A.C.O.D.R.}
Melierte Tintenfischringe in Öl ausgebacken in leicht pikanter Tomatensauce | 13,90€ |
|  | 30. | 30. Boquerones Fritos ^{A.D.}
Kleine frittierte Sardellen | 13,90€ |
|  | 31. | 31. Boquerones con Vinagre ^{D.O.}
In Essig eingelegte Sardellen mit Knoblauch und Petersilie | 11,90€ |
|  | 32. | 32. Mejilones con Tomate ^{D.O.P.R.G.}
Grünschalmuschel in leicht pikanter Tomatensauce | 4 Stk. 13,90€ |
|  | 33. | 33. Gambas al Andaluz ^{D.O.P.R.G.}
Garnelen in Sherry geschwenkt mit frischem Knoblauch und frischen Tomaten (leicht pikant) | 6 Stk. 19,90€
9 Stk. 25,90€ |
|  | 34. | 34. Gambas al Ajillo ^{D.O.P.R.G.}
Garnelen in pikantem Knoblauchöl | 6 Stk. 19,90€
9 Stk. 25,90€ |
|  | 35. | 35. Frittierte Gambas Black Tiger ^{C.B.} | 6 Stk. 16,90€ |
|  | 36. | 36. Pulpo a la gallega ^{B.G.R.}
Tintenfisch auf Gallicische Art (leicht pikant und täglich begrenzt) | 19,90€ |
|  | 37. | 37. Gambitas a la Jardinera
Zehn Schrimps mit BIO Gemüse in frischer Tomaten-Knoblauch-Sherrysauce (leicht pikant) | 19,90€ |
|  | 38. | 38. Templado de Pulpo, Gambas y Gambon ^{B.G.R.}
Gegrillter Tintenfisch Gambas und Schrimps auf Kartoffel mit Olivenöl (leicht pikant und täglich begrenzt) | 26,90€ |
|  | 39. | 39. Aioli ^{c.}
Cremige Sauce aus frischem Knoblauch und Olivenöl | 3,90€ |
|  | 40. | 40. Brotkorb ^{E.} | 3,90€ |

Ensaladas / Salat

41. **Trampo Mallorquin** C.
BIO Sherrytomaten, Gurken, Jungzwiebeln,
Radieschen, Paprika, Öl, Essig

9,90€



41.

42. **Insalata di Pulpo** B.G.R.
Tintenfischsalat (täglich begrenzt)

18,90€



42.

Postre / Dessert

43. **Crema Catalana** C.E.G.

7,90€



43.

44. **Churros** H.E.C.G.
Spanischer Brandteig mit Orangen- und Zitronenscheiben,
Vanille und Pistazien, (täglich begrenzt)

8,90€



44.

Auf Anfrage bereiten wir gerne
eine Paella für Sie vor:

4 Personen - 4er Paella
5 Personen - 5er Paella
6 Personen - 6er Paella
usw.

Bei Interesse wenden Sie sich bitte an
unsere Kellner. Sie helfen Ihnen
gerne weiter!

Alkoholfrei

Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Spezi / Almdudler	0,33l	4,30€
Eistee Pfirsich	0,33l	4,30€
Steirischer Apfelsaft naturtrüb von Höllinger	0,33l	4,20€
Orangen / Mango / Johannisbeersaft	0,25l	4,20€
Alle Säfte gespritzt	kl.	4,00€
Alle Säfte gespritzt	gr.	5,50€
Alle Säfte pur	gr.	8,00€
Tonic Water / Bitte Lemon	0,20l	4,20€
Himbeersirup Soda / Wasser	gr.	4,40€
Holundersirup Soda / Wasser	gr.	4,40€
Mineralwasser prickelnd/still	0,33l	3,90€
Mineralwasser prickelnd/still	0,75l	7,20€
Soda-Zitron	kl.	3,10€
Soda-Zitron	gr.	4,30€

Warme Getränke

Kaffee		3,90€
Espresso		3,40€
Tee		3,90€

Bier

Bier / Radler	0,30l	4,20€
Bier / Radler	0,50l	5,50€
Weizenbier		5,50€
Weizenbier Alkoholfrei		5,50€
Cola Weizen		5,90€
Spanisches Bier Estrella		5,20€

Aperetifs

Campari Orange		7,80€
Campari Soda		7,80€
Aperol Prosecco		7,60€
Lillet Berry		7,80€
Sangria		8,50€
Sherry (diverse Sorten)	4cl	6,00€

Spirituosen

Jack Daniel´s	2cl	7,50€
Jameson	2cl	7,50€
Gin	2cl	7,50€
Wodka	2cl	7,50€
Williams	2cl	4,50€
Averna	2cl	4,50€
Ramazotti	2cl	4,50€
Grappa Nonino Antica Cuvee Gold 43%	2cl	6,50€
Grappa Berta Tre Soli Tre 43%	2cl	11,50€
Tequila Patron Anejo 40%	2cl	6,50€
Tequila Padre Azul Anejo 38%	2cl	11,50€
Ibiza Hierbas Mari Mayahs Kräuterlikör	2cl	5,50€

Cocktails

Mojito	9,30€
Caipirinha	9,30€

Alkoholfreie Cocktails

Virgin Caipirinha	7,30€
Virgin Hugo	5,80€

Brandy

Veterano	4cl	5,50€
Osborn Reserva	4cl	5,90€
Carlos I	4cl	7,50€
Cardnal Menedoza	4cl	8,50€
Gran Duque d Alba	4cl	8,50€
Milenario Solera Gran Reserva	4cl	6,50€
luis Caballero / DO jerez		

Aromen eines alten Oloroso. Tabak und Walnüsse, weich, elegant, Honignote und Rosinen, trocken im Abgang.
Ein Qualitätsbrandy, der Überzeugt!

Cava / Schaumweine

Vino Spumante Specchio

0,75l

32,00€

0,10l

4,90€

Dieser elegante Spumante ist ein Alte- Welt- Wein durch und durch und schmeichelt mit einem Bouque von Schwarzkirsche, Pflaumen und Äpfeln. Zu den fruchtigen Teilen gesellen sich noch mehr fruchtig- balsamische Nuancen.

CYGNUS Giannah Cava

0,75l

39,00€

CYGNUS Giannah Cava Rosé

0,75l

39,00€



Vinos Blancos / Weissweine

El Coto Rioja Blanco

Rioja Viura

0,75l

32,00€

1/8l

5,90€

Leichter trockener Weißwein, Nuancen von grünem Apfel. Leicht fruchtig und süffig. Perfekt als Begleiter zu leichten Speisen oder auch solo.

Alvarino Vinho Verde

Casal de Ventoleta / Portugal, Alvarinho

0,75l

34,00€

1/8l

6,90€

Leichter trockener Weißwein, Nuancen von grünem Apfel. Leicht fruchtig und süffig. Perfekt als Begleiter zu leichten Speisen oder auch solo.

Casa de Ventozela Alvarinho

Portugal, Alvarinho

0,75l

37,00€

1/8l

6,20€

Der Casal de Ventozela Alvarinho 2022 ist ein toller Weißwein aus Portugal. Der Wein besteht zu 100% aus Alvarinho-Trauben und ist wunderbar fruchtig und leicht. Aus diesem Grund passt der Casal de Ventozela Alvarinho auch hervorragend zu Salaten, Fisch, Gemüse und zur spanischen Küche.

Bulgarini Lugana Doc

Trebbiano di Lugana / Italien

0,75l

42,00€

1/8l

7,90€

Der Bulgarini Lugana DOC präsentiert sich mit einem typischen und fruchtigen Bouquet, gepaart mit einer delikaten Note von Pfirsich und Aprikose. Am Gaumen ist der Bulgarini Lugana DOC entscheidend frisch und würzig, ausgestattet mit einer guten Struktur und einer langen aromatischen Beständigkeit, im Finale eine leichte Mandelnote. Dieser wunderbare Lugana passt hervorragend zu allen mediterranen Vorspeisen, er ist ein hervorragender Begleiter für leichte Nudelgerichte. Ein perfekter Sommer- und Terrassenwein.

Vinos Tintos / Rotweine

Lopez de Haro Gran Reserva

0,75l

45,00€

1/8l

7,90€

Intensives Rubinrot mit granatrotem Rand, im Bouquet reife Fruchtnoten, elegante Röst- und Würznoten. Am Gaumen setzt sich die Eleganz fort, mit feinen Tanninen und einer wunderbaren Ausgewogenheit. Langer Abgang mit balsamischen und fruchtigen Nuancen.

Domino De Ugarte Reserva

0,75l

45,00€

Rioja, 95% Tempranillo, 5% Graciano

1/8l

7,90€

Eguren Urgate Reserva ist ein kraftvoller Wein. Olfaktorisch zeichnet er sich durch eine komplexe Aromatik aus, die Kirsche, Lakritz, Vanille, Röstnoten und Haselnuss umfasst. Geschmacklich überzeugt er mit intensiver Würze und ausgeprägter Struktur. Er besitzt ein langes Finale.

La Vendimia

0,75l

45,00€

Rioja, Tempranillo

1/8l

7,90€

Dunkles, leuchtendes Rubin- Violet, Heidelbeere, Veilchen, Pflaumen, exotische Blumen, Eukalyptus und Toastnoten. Am Gaumen zeigen sich ein Körper voller Eleganz und subtile Himbeer- Lakritzetöne. Ein harmonischer, dichter Mittelbogen mündet in ein delikaten Nachgeschmack mit weichen, reifen Tanninen.



Flaschenwein mit Auszeichnung

L Coto de Imaz Reserva
Rioja, Tempranillo

0,75l

69,00€

Optisch zeigt er sich in einem intensiven Kirschrot mit granatroten Rändern. In der Nase vermischen sich die fleischigen Fruchtaromen mit Anklängen von Kakao, die den reifen und zugleich frischen Körper begleiten. Seine fantastische Säure macht ihn über Jahre hinweg lagerfähig. Fleischig, kräftig und samtig, mit glatten Tanninen und einer lebendigen Frische. Der Jahrgang 2023 wurde als bester Rioja DOCa mit 100 Punkten von Wine Spectator gewählt.



