



SPANISCHES TAPASRESTAURANT





# 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€  
Spanische Kartoffel-Zwiebel-Omlett  
mit Aioli
5. **Champinones Ajillo** O.P.G 12,90€  
Frische Bio Champignons in Knoblauch 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 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
13. **Gratiniertes Ziegenkäse Spezialität des Hauses** 18,90€  
zweierlei Ziegenkäse mit Karamellisiertem Braunem zucker  
und fruchtig pikantter Feigensauce A.E.C.F.G.P.H.
14. **Baby Buffalo Mozzarella** E. 8,90€  
mit frischer Basilikumsauce und Balsamico



# Tapas de Carne / Fleischtapas

- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| <b>15. Dátiles con Bacon</b> <small>O.P.</small>  | 3 Stk. 8,90€<br>6 Stk. 14,90€  |
| Datteln im Speckmantel  |                                |
| <b>16. Albondigas al Andaluz</b> <small>A.C.G.H.P.M.</small>  | 3 Stk. 10,90€<br>6 Stk. 18,90€ |
| Original Andalusische Hackfleischbällchen mit Pinienkernen in würziger Tomatensauce   |                                |
| <b>17. Jamón Iberico Gran Reserva vom Vorder- oder Hinterbein</b> <small>O.P.</small>   | 50 g. 19,90€<br>100 g. 37,90€  |
| 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. |                                |
| <b>18. Serrano Schinken Gran Reserva</b> <small>O.P.</small>  | 13,90€                         |
| Luftgetrocknete spanische Spezialität, die aus dem Fleisch von weißen Schweinen hergestellt wird  |                                |
| <b>19. Garbanzos con chorizo en Tomate al Jerez</b> <small>A.H.L.O.P.G.</small>   | 15,90€                         |
| Kichererbsen mit Chorizo in leicht pikanter Tomaten- Sherrysauce  |                                |
| <b>20. Pinchos morunos</b> <small>F.L.</small>  | 16,90€                         |
| Eingelegter maurischer Fleischspieß vom Schweinefilet   |                                |
| <b>21. Brocetas de Pollo</b> <small>F.L.</small>  | 15,90€                         |
| Eingelegter Maurischer Hühnerspieß vom Hünenfilet   |                                |
| <b>22. Corona de Cordero</b> <small>O.PL.</small>   | 3 Stk. 23,90€<br>6 Stk. 45,80€ |
| Gegrillter Lammkrone vom Dry Ager   |                                |
| <b>23. Pollo a la Andaluza</b> <small>A.O.</small>  | 16,90€                         |
| BIO Hünenbrust geschnetzeltes in Sherrysauce, frischer Thymian und Oregano gewendet, leicht pikant  |                                |
| <b>24. Flamequin</b>  | 9,50€                          |
| Der Flamwquin ist ein traditionelles Gericht aus Córdoba, Schinken mit Käse umwickelt und paniert   |                                |
| <b>25. Champinones al Ajillo con Pollo</b> <small>O.P.G.L.</small>  | 18,90€                         |
| Frische Bio Champignons in Knoblauch mit einer Sherrysauce und frischer Petersilie mit Bio Hünenfilet   |                                |
| <b>26. Entrecôte</b>  | 36,00€                         |
| in Scheiben geschnittene dry Agent Entrecôte mit eine Eltoro Gewürzmischung in Butter gebraten 200g<br>(es ist verfügbar solange wir in unsere reifen Kühlschränke Entrecôte haben)   |                                |

15.

16.

17.

18.

19.

20.

21.

22.

23.

24.

25.

26.



## Tapas de pescado y mariso / Tapas vom Fisch und Meeresfrüchten

- 
28. **Calamares al Andaluz** <sup>o.</sup> 13,90€  
Melierte Tintenfischringe in Öl ausgebacken und mit Aioli
29. **Calamares Kon Tomates** <sup>A.C.O.D.R.</sup> 13,90€  
Melierte Tintenfischringe in Öl ausgebacken in leicht pikanter Sherrytomatensoße
30. **Boquerones Fritos** <sup>A.D.</sup> 13,90€  
Kleine frittierte Sardellen
31. **Boquernoos con Vinagre** <sup>D.O.</sup> 11,90€  
In Essig eingelegte Sardellen Knoblauch und Petersilie
32. **Mejilones con Tomate** <sup>D.O.P.R.G.</sup> 4 Stk. 13,90€  
Grünschalmuschel in pikanter Tomatensauce
33. **Gambas al Andaluz** <sup>D.O.P.R.G.</sup> 6 Stk. 19,90€  
Garnelen in Sherry geschwenkt mit Knoblauch und frischen Tomaten (leicht pikant)  
9 Stk. 25,90€
34. **Gambas al Ajillo** <sup>D.O.P.R.G.</sup> 6 Stk. 19,90€  
Garnelen in pikantem Knoblauchöl  
9 Stk. 25,90€
35. **Frittierte Gambas Black Tiger** <sup>C.B.</sup> 6 Stk. 16,90€
36. **Pulpo a la gallega** <sup>B.G.R.</sup> 17,90€  
Tintenfisch auf Gallicische Art (täglich begrenzt)
37. **Gambitas a la Jardinera** 17,90€  
Zehn Schrimps mit Bio Gemüse in frischer Tomaten- Knoblauch Sherrysauce
38. **Templado de pulpo, gambas y gambon.** <sup>B.G.R.</sup> 24,90€  
Gegrillte Tintenfisch Gambas und Schrimps auf Kartoffel mit Olivenöl (Täglich begrenzt)
39. **Aioli** <sup>C.</sup> 3,90€  
Cremige Sauce aus Knoblauch Olivenöl
40. **Brotkorb** <sup>E.</sup> 3,90€

## Ensaladas / Salat

39. **Trampo Mallorquin** C. 9,90€  
BIO Sherrytomaten, Gurken, Jungzwiebeln,  
Radieschen, Paprika, Öl, Essig

40. **Insalata di Polpo** B.G.R. 16,90€  
Tintenfischsalat (täglich begrenzt)

## Postre / Dessert

41. **Crema Catalana** C.E.G. 7,90€

42. **Churros** H.E.C.G. 8,90€  
mit Orangen-Zitronenscheibe Vanille  
und Pistazien, (täglich begrenzt)



39.



40.



41.



42.



## Alkoholfrei

Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Spezi / Almdudler	0,33l	4,30€
Eistee Pfirsich	0,33l	4,20€
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€
Himbersirup 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€
Corona	0,30l	5,20€
Weizenbier		5,50€
Weizenbier Alkoholfrei		5,50€
Cola Weizen		5,90€
Spanisches Bier Estrella		5,20€

## Aperetifs

Campari Orange		7,80€
Campari Soda		7,20€
Aperol Cava		6,90€
Lillet Berry		7,60€

## Whiskey

Jack Daniel´s	2cl	7,50€
Jameson	2cl	7,50€

## Cocktails

Mojito		9,30€
Caipirinha		9,30€

## Brandy

Veterano	2cl	5,50€
Osborn Reserva	2cl	5,90€
Carlos I	2cl	7,50€
Cardnal Menedoza	2cl	8,50€
Gran Duque d Alba	2cl	8,50€

## Schnäpse

Williams	2cl	4,20€
Averna	2cl	4,20€
Ramazotti	2cl	4,20€
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€

## Aperetivo / Aperetif

CAVA Giro Ribot Brut	0,10l	4,90€
Sangria	0,25l	4,20€
Sherry (Diverse Sorten)	5 cl	4,20€

## Brandy

Milenario Solera Gran Reserva luis Caballero / DO jerez	5 cl	6,50€
--	------	-------

Aromen eines Alten Olorosos, Tabak und Walnüsse, weich, elegant, Honignote und Rosinen, trocken im Abgang.  
Ein Qualitätswein, der Überzeugt!

## Cava / Schaumweine

Vino Spumante Specchio	0,75l	32,00€
------------------------	-------	--------

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.



# 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 delikatsten 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

## Crianza 2020 / 2021

0,75l

32,00€

1/8l

6,20€

Der Crianza ist ein tief kirschroter Rotwein. In der Nase bietet er angenehme Aromen von reifen Früchten wie Pflaumen und Brombeeren. Am Gaumen ist er weich, ausdrucksstark und elegant, mit einem fruchtigen Profil und gut integrierten Reifungsnoten. Seine Balance und Geschmeidigkeit machen ihn äußerst genussvoll.

## La Vendimia

0,75l

38,00€

Rioja, Tempranillo

1/8l

6,90€

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.

## Domino De Ugarte Reserva

0,75l

38,00€

Rioja, 95% Tempranillo, 5% Graciano

1/8l

6,90€

Eguren Urgate Reserva ist ein kraftvoller Wein. Ofaktorisch 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.



# Flaschenwein mit Auszeichnung

## L Coto de Imaz Reserva

Rioja, Tempranillo

0,75l

59,40€

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.



