

carta

de vinos y de tapeo

Weine glasweise

und **tapas**

Otoño **Herbst**

2018



Alle in den Regalen angebotenen **Weinflaschen** können Sie gerne auch bei uns im Lokal konsumieren. Hier wird zum angeschriebenen Regalpreis eine **Servicepauschale** von € **7,50** verrechnet.

Vinos blancos Weissweine White wines

Albarín Blanco 2017

100% Albarín blanco / Bodega Pardevalles / D.O. Tierra de León / 13,5% Vol

An der Nase Aromen von frischem Obst und Kräutern. Am Gaumen frisch, säurebetonte Spitzen mit einem bemerkenswerten Körper, lang anhaltend

Glas 1/8 **4,50** / Flasche **24,40**

Viña Zorzal Garnacha Blanca 2017

100% Garnacha blanca / Zorzal Wines / D.O. Navarra / 13% Vol / 91 Punkte Peñín

Feiner Sommerweißwein aus der edlen Rebsorte Garnacha Blanca. Nährstoffarmer, steiniger Boden verleiht ihm viel Finesse und Frische, die durch die Kaltmazeration und schonende Verarbeitung unterstützt wird.

Glas 1/8 **4,70** / Flasche **25,40**

Cava D.O. Cava

1+1=3 Cygnus BIO Brut

40% Parellada, 30% Xarel·lo und 30% Macabeo / Brut / D.O. Cava / 90 Punkte Penin

Ein eleganter und frischer Cava mit Noten nach weisser Frucht (Traube und Apfel) kominiert mit einem angenehmen und langem finalen Aroma der Röstnoten seiner Reifung. Komplex, delikat, geschmackvoll

Glas 1/8 **4,70** / Flasche **26,40**

Rosado Rosé

Pardevalles Rosado 2017

100% Prieto Picudo / D.O. Tierra de León / 13,5% Vol

Aromen nach Erdbeeren und Zitrusfrüchten. Am Gaumen frisch, kräftig und wohlschmeckend, leicht prickelnd aufgrund noch verbliebener Kohlensäure

Glas 1/8 **4,30** / Flasche **21,40**

Allergeninformation

A – glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Ei, D – Fisch, E – Erdnuss, F – Soja, G – Milch oder Laktose, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, O – Sulfite, P – Lupinen, R – Weichtiere



Vinos tintos Rotweine Red wines

Rey Noble Garnacha 2016

100% Garnacha / Zorzal Wines / D.O. Navarra / 13,50% Vol

Frisch, fruchtig, leicht zum trinken

Glas 1/8 **4,30** / Flasche **21,40**

Aucalá Tinto 2017

86% Garnacha tinta, 14% Cariñena / 50 Jahre alte Reben / 5 Monate Barrique / Serra & Barceló / D.O. Terra Alta / 14,5% Vol

Rubinrote Farbe. An der Nase florale Noten und fruchtig-frische Aromen von Waldbeeren, schwarzen und roten Kirschen sowie eine ausgeprägte Mineralität. Am Gaumen saftig und frisch, mit mundfüllender Frucht und samtener Textur. Ein ausgezeichnete Terra Alta der mit einer grossen Vielfalt von Gerichten kombiniert werden kann.

Glas 1/8 **5,10** / Flasche **27,40**

Convento Oreja Crianza 2014

100% Tempranillo / 12 Monate Barrique / D.O. Ribera del Duero / 14,5% Vol

Im Bouquet vielschichtige, gehaltvolle Würze. Am Gaumen verleihen die faszinierende Tannindichte, frische Mineralität und fruchtige Beerenwürzigkeit diesem Wein seinen prägnanten Charakter. Der Nachhall noch jugendlich und von großer Länge

Glas 1/8 **6,70** / Flasche **35,40**

Jerez D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Fino Viejo Tradición 12 Years

Doppelt so lange gereift wie ein normaler Fino. Floral, würzig in der Nase. Am Gaumen sanft, vielschichtig, mit langem Finale. Salz und Bitternoten. 100% Palomino fino

Glas 4cl **3,90** / Flasche **43,90**

Oloroso Tradición V.O.R.S. 30 Years

Rauchige Specknoten, Gewürze, Zedernholz, Tabak, etwas Vanille, Cognac, Mokka, sehr breiter Körper. Füllt den Gaumen, langer Nachhall von Mokka und Nuss (Jamón Ibérico, Geschmortes, Wild, alte Käse).

100% Palomino fino.

Glas 4cl **7,30** / Flasche **80**

Palo Cortado Tradición V.O.R.S. 30 Years

Allergeninformation

A – glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Ei, D – Fisch, E – Erdnuss, F – Soja, G – Milch oder Laktose, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, O – Sulfite, P – Lupinen, R – Weichtiere



Spitze Nase, etwas Vanille, Mandel, Paprika, sehr feine Struktur. Am Gaumen sehr breit (aber immer fein strukturiert). Salzige Aromen. (Foie gras, Trockenfrüchte, luftgetrocknetes Fleisch, Schinken, Pasteten).

100% Palomino fino.

Glas 4cl **9,30** / Flasche **95**

Amontillado Tradición V.O.R.S. 30 Years

Im Glas mahagonifarben mit grünen Reflexen. In der Nase Mandel, Nuss, etwas Medizinalnoten, Tabak, Leder, am Gaumen staubtrocken, prägnante Säurestruktur, salzige Aromen, Flor präsent. Ewig.

Erfrischender Eindruck (Artischocken, Spargel, reifer Käse, helles Fleisch, Geräuchertes).

Glas 4cl **7,30** / Flasche **84**

Cream Tradición V.O.S. 20 Years (Süss)

45 Jahre alter trockener Oloroso mit einem jungen fruchtintensiven Pedro Ximénez vermählt. Von Zitrusfrüchten über Feigen, Pflaumen, getrocknete Früchte bis hin zu Zimtrinde und Gewürznelken hält er ein imposantes Aromenpanorama bereit. Palomino fino und Pedro Ximénez.

Glas 4cl **6,20** / Flasche **67**

Bier Estrella Galicia 5,5% Vol Flasche 33cl **3,70**

Orujo Blanco Abadía da Cova Tresterbrand aus Galizien 39% Vol / Glas 2cl **2,90**

Orujo Blanco añejo Abadía da Cova Tresterbrand Barrique aus Galizien 39% / Glas Vol 2cl **4,50**

Licor de Hierbas Abadía da Cova Kräuter-Likor aus Galizien 31% Vol / Glas 2cl **2,90**

Soda-Zitron 2,90

Altenrieder Saft 25cl Marille / Karotten-Apfel / 3,50

Makava delighted ice tea BIO Vegan Made in Austria 330ml / 3,50

Hakuma Matcha BIO Vegan Made in Austria 250ml / 3,80

Helga Erfrischungsgetränk mit Chlorella-Alge 250ml / 3,70

Vöslauer Prickelnd 33cl / 2,80

Coca Cola / Light 33cl / 2,90

Espresso / Espresso Macchiato / 2,40

Cappuccino / Melange / Espresso Groß / 3,70

Demmers Tee / Assam schwarzer Tee / Kaminfeuer Früchtetee / 3,70

Allergeninformation

A – glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Ei, D – Fisch, E – Erdnuss, F – Soja, G – Milch oder Laktose, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, O – Sulfite, P – Lupinen, R – Weichtiere



In unserer Küche verwenden wir nur ausgewählte regionale, spanische Produkte aus Eigenimport und österreichische frische Waren aus der Region.

Schonende Garmethoden (Sous vide) erhalten Textur und wertvolle Nährstoffe und bieten ein einmaliges Geschmackserlebnis.

Para empezar **Zum Start**

Pan con tomate **Katalonien** AH **VEG** (Toasted bread with fresh Tomato)

Frisch geröstetes Brot mit hausgemachter Tomaten-Sauce

3,70

Gildas **Baskenland** 4 St DO (Anchovy, Olive and Pepper Skewers) Ein Fino Viejo Tradición passt hier sehr gut!

Spieße mit Sardellen, Guindilla (Pfefferoni) aus Navarra und Gordal Oliven

7,50

Cremige Borretschsuppe AEGH

Mit Cecina (geräuchertem Rindfleisch aus León)

4,90

Tostas Geröstete Weißbrotscheiben

Sardellen in Olivenöl, **Käse** und trockene **Tomaten** in Olivenöl ADGO

4,50

Hausgemachter **Ibérico Schwein Pastete** und Blumen Honig AGHO

Mit viel Paprika aus La Vera

4,90 🍌🍌

Jamón Ibérico de Bellota und Tumaca Sauce AH

Handgeschnittener Ibérico de Bellota Schinken und frische Tomaten und Olivenöl Sauce

5,40 🍌🍌

Allergeninformation

A – glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Ei, D – Fisch, E – Erdnuss, F – Soja, G – Milch oder Laktose, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, O – Sulfite, P – Lupinen, R – Weichtiere



Tapas frías **Kalte Tapas**

Gemischter Teller Ibéricos de Bellota AGH (Assortment of acorn-fed-Iberian pork cold meats and cheeses)

Käse und Ibéricos de Bellota D.O. Guijuelo aus Mogarraz (Salamanca, Castilla y León):
Jamón, lomo, chorizo und salchichón und mehreres. Dazu pan con tomate

Pequeño 12,90 / Grande 18,90 🍷🍷

Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo AH (acorn-fed pure breed Ibérico ham)

Handgeschnitten. Dazu pan con tomate

Pequeño 40g 15,90 / Grande 80g 22,90 🍷🍷

Lomos de anchoa del Cantábrico ADH (Anchovies with bread and *Tumaca* Sauce)

Sardellen aus dem Kantabrischen Meer. 6 Filets. Dazu pan con tomate

11

Matrimonio: Boquerones y anchoas ADO (Anchovies and Boquerones with Olive Oil Caviar)

In Olivenöl und in Essig eingelegte Sardellen aus dem Kantabrischen Meer mit
Olivenöl-Kaviar

11,90

Käse Teller VEG G (Assortment of cheeses)

Pequeño 45g 8 / Grande 75g 11,50

Allergeninformation

A – glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Ei, D – Fisch, E – Erdnuss, F – Soja, G – Milch oder Laktose, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, O – Sulfite, P – Lupinen, R – Weichtiere



Tapas calientes **Warme Tapas**

Nuestras Patatas Bravas VEG ACH (Roasted mini potatoes with Brava Sauce)
Baby Erdäpfel mit hausgemachter Brava Sauce und Schwarzer Knoblauch-Alioli.
Leicht scharf
8,50

Niedrigtemperatur geschmorte Rindswangerl AHO
(In red wine and black garlic low Cooked Beef Cheeks)
Mit Schwarzer-Knoblauch-Sauce und Erdäpfel. 48 Stunden 75°C gegart
9,90

Lentejas con Chorizo AHG
Linsen mit Chorizo und Gemüse
8,90

Chorizo aus León in Weisswein HO (In white wine slow cooked smoked Chorizo from León)
8,50

Pimientos de Padrón VEG H (Grilled small green peppers with Sea salt)
8,50 (Mit **Jamón Ibérico de Bellota** +5)

Postres **Nachspeisen**

Crema Catalana Katalonien ACGH
Mit Limette
4,90

Allergeninformation

A – glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Ei, D – Fisch, E – Erdnuss, F – Soja, G – Milch oder Laktose, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, O – Sulfite, P – Lupinen, R – Weichtiere



Abgesehen von Frischfleisch und Fisch für unsere warmen Speisen beziehen wir sämtliche Produkte direkt vom Hersteller aus Spanien. Den größten Teil des Sortiments erhalten Sie österreichweit exklusiv bei uns.

Zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen eine Auswahl unserer Olivenöle Extra Vergine, sowie La Chinata D.O.P. und Sherry-Essig Reserva. Portion Brot: € 2,50.

Wir können gerne auch Ihre Geburtstage, Feiern und Feste bei uns veranstalten. Wenden Sie sich mit Ihren persönlichen Vorstellungen und Wünschen jederzeit an unser Personal. Gutscheine stellen wir Ihnen auch gerne aus.

Unsere Öffnungszeiten sind:

Montag bis Samstag von 17:00 Uhr bis 24:00 Uhr.

Sonntags, Feiertags und Samstags von Juli und August haben wir geschlossen

Speisen und Kaffee servieren wir von 17:00 Uhr bis 23:00 Uhr.

Auf Grund der gesetzlichen Rahmenbestimmungen, bitten wir Sie, Ihre Einkäufe MO-FR bis 21:00 Uhr und am Samstag bis 18:00 Uhr abzuschließen. Konsumation vor Ort ist davon natürlich nicht betroffen.

Für die Garderobe wird keine Haftung übernommen; zusätzlich zu den Ablagemöglichkeiten befinden sich Haken unter Ihrem Tisch. Danke für Ihr Verständnis!



Allergeninformation

A – glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Ei, D – Fisch, E – Erdnuss, F – Soja, G – Milch oder Laktose, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, O – Sulfite, P – Lupinen, R – Weichtiere