

Sopa – Suppe

Gazpacho „Andaluz“ – kalte Gemüsesuppe – cold vegetable soup € 4,50

Especialidades españolas – Specials from Spain - Spezialitäten aus Spanien

„SINFONÍA“ - Una sinfonía de tapas frías para 2 personas € 22,90

Jamon Serrano, Atún blanco, Surtidos de Salchichones, Queso Manchego, Boquerones, Pimientos asados y Aceitunas

eine Reise durch Spaniens kulinarische Köstlichkeiten

für 2 Personen - Eine bunte Mischung unserer beliebtesten kalten Tapas: Serrano Schinken, weißer Thunfisch, gemischte Rohwürste, Käse „Manchego“, Sardellenfilets, gebratene Paprika Oliven & Kapern

Tour around the Spain world of culinary highlights for 2 persons

We've arranged for you our most beloved cold tapas:

Ham „Serrano“, white tuna, different raw sausages, „Manchego“-cheese, fillets of anchovies, olives & capers and grilled peppers



Un espectáculo de la cocina española con tapas calientes

€ 32,90

para 2 personas -

Gambas al ajillo, Calamares a la plancha, Pimientos asados, Gambas a la plancha, Paella, Tortilla y salsa allioli

„Himmlische“ Verführung durch die spanische Küche

Platte für 2 Personen

Unsere spanischen Klassiker für Sie liebevoll

kombiniert: Garnelen in Knoblauch, gegrillte Tintenfische, gegrillte Paprika, Garnelen vom Grill, Paella, Tortilla

Our „heavenly“ seduction to the warm dishes of Spain

Plate for 2 persons

Our warm Spanish highlights – specially assorted for you:

Shrimps with garlic, grilled cuttlefish, grilled red peppers, grilled shrimps, Paella, Tortilla and garlic mayonnaise





Tapas



Tapas frías – kalte Tapas – cold Tapas

<i>Jamón Ibérico – Iberico Schinken - ham “Iberico”</i>	€ 8,90
<i>Jamón Serrano - Serrano Schinken – ham of “Serrano”</i>	€ 4,90
<i>Cecina de Leon – luftgetrockneter Rinderschinken dried beef from Leon</i>	€ 6,90
<i>Chorizo picante - scharfe Wurst – spicy sausage “Chorizo”</i>	€ 4,70
<i>Fuet - katalanische Rohwurst luftgetrocknet – raw sausage from Catalan, air dried</i>	€ 4,70
<i>Surtidos de Salchichones - gemischte Wurst – mixed sausages</i>	€ 4,80
<i>Boquerones - Sardellenfilets - Fillets of anchovys</i>	€ 5,20
<i>Atún blanco con allioli - weißer Thunfisch – White tuna</i>	€ 6,20
<i>Mojama de Atún – getrockneter Thunfisch – dried tuna</i>	€ 7,90
<i>Pimientos asados - gebratene Paprika – grilled red peppers</i>	€ 4,40
<i>Aceitunas - Oliven & Kapern - olives & capers</i>	€ 2,00
<i>Salsa allioli – “Knoblauch-Mayonnaise-Sauce” – garlic dip</i>	€ 2,20
<i>Allioli y aceitunas - Oliven und Knoblauch-Mayonnaise mit 3 Stück Holzofenbrot, +* olives with garlic dip and 3 slices of bread</i>	€ 3,50

Quesos – Käse – Cheese

Ración de Queso Manchego – Manchego Käse <i>Portion “Manchego” cheese</i>	€ 9,20
Racion de Queso Manchego en aceite de oliva y ajo - <i>Portion Manchego-Käse mit Olivenöl und Knoblauch</i> <i>Portion „Manchego“ cheese served with olive oil and garlic</i>	€ 9,90
Tapa Manchego – Manchego Käse	€ 4,70
Tapa Queso azul Valdeón – <i>Spanischer Blauschimmelkäse</i> <i>„Valdeon“ – blue moulded cheese from Spain</i>	€ 4,90
Tapa Queso de cabra – <i>Ziegenkäsebällchen in Olivenöl und Knoblauch</i> <i>Goat cheese served with olive oil and garlic</i>	€ 4,40
Tapa Queso Mahon - Kuhmilchkäse aus Menorca <i>Cow’s milk cheese from Menorca</i>	€ 4,60
Tapa San Simón da Costa – geräucherter Kuhmilchkäse <i>Smoked Cow’s milk cheese</i>	€ 4,60
Guindillas rellenas con queso de cabra -picante <i>gefüllte Pfefferoni mit Ziegenkäse, scharf</i> <i>Chilli peppers stuffed with goat-cheese , spicy</i>	€ 5,00
Aceitunas rellenas con queso de cabra – <i>mit Ziegenkäse gefüllte Oliven</i> <i>green olives stuffed with goat-cheese</i>	€ 2,90
Ración de Pan – 3 Stück Holzofenbrot <i>3 slices of bread in wood-burning stoves</i>	€ 1,90

Tapas calientes – warme Tapas – warm Tapas

<i>Minichorizos - kleine Bratwürste – small fried sausages picante o suave, scharf oder mild, spicy or light</i>	€ 5,20
<i>Estofado tapa – gedünstete Filetspitzen in Rotwein tips of fillets a la “Andaluza”</i>	€ 6,20
<i>Fabada tapa - pikantes Bohnenfleisch piquant flavoured hot-pot of pork and beans</i>	€ 4,70
<i>Chorizo al vino – spanische Paprikawurst in Rotweinsauce raw sausage in sauce of red wine</i>	€ 5,20
<i>Pimientos calientes - gegrillte Paprika - grilled red peppers</i>	€ 4,90
<i>Caldereta tapa – gedünstetes Kalbsragout hot-pot with stewed fillets of veal and vegetables</i>	€ 5,20
<i>Tortilla tapa – kleines Kartoffelomelett small omelette of potatoes, eggs and onions</i>	€ 4,70
<i>Paella tapa – gemischtes typisches Reisgericht typical spanish dish of rice, chicken, shrimps....</i>	€ 6,20
<i>Pimientos de Padrón – gebratene Minipaprika mit Meersalz fried, salted, green mini peppers</i>	€ 6,50
Brot – Pan - Bread	
<i>Pan con ajo – Brot vom Grill mit Knoblauch grilled bread with a pasta of fresh garlic</i>	€ 2,90
<i>Pan con tomate – Brot vom Grill mit Tomaten grilled bread with a pasta of fresh tomatoes</i>	€ 2,90
<i>Ración de Pan – 3 Stück Holzofenbrot 3 slices of bread in wood-burning stoves</i>	€ 1,90

Todo del cerdo Ibérico –

Alles vom Iberico-Schwein –

Dishes from “Porc of Iberico”

Jamón Ibérico – Jamón de Bellota Oro Ración € 19,90
der beste Schinken Spaniens, 36 Monate gereift Tapa € 8,90
the very best ham of Spain, brought to maturity for 36 months

Selección de ibéricos – Jamón de Bellota Oro Ración € 21,90
- con Queso Manchego, Chorizos, Salchichón, Lomo, Morcilla y Aceitunas
- mit Manchego Käse, Paprikawurst, Rohwurst, Lomo, Blutwurst und Oliven
Spanish ham Iberico with cheese „Manchego”, olives and different sausages

Lomo Ibérico – Rückenfilet vom Ibéricoschwein – Loin Ración € 14,90
Tapa € 6,90

Salchichon Ibérico – Rohwurst vom Ibericoschwein - Salami sausage
Tapa € 5,20

Chorizo Ibérico – Paprikawurst vom Ibericoschwein – Chorizo sausage
Tapa € 5,20

Lomo Ibérico, Chorizo Ibérico y Salchichon Ibérico Ración € 13,90
Rückenfilet, Paprikawurst und Rohwurst vom Ibericoschwein
Loin, Salami sausage and Chorizo sausage from „Porc Iberico”

Pluma de Cerdo Ibérico – frisches Iberico Schwein, € 19,90
zart rosa gebraten mit Kartoffel, Zwiebel und Knoblauch
– Iberico-porc meat lightly roasted with potatoes, onions and garlic

Especialidades españolas – Spezialitäten aus Spanien - Specials from Spain

*Jamón Serrano ración – Portion Serrano Schinken € 9,90
12 Monate gereift – ham of Serrano, brought to maturity for 12 month*

*Queso Manchego ración – Portion Manchego Käse - € 9,20
“Manchego” most famous cheese from Spain, portion*

*Pequeño plato de tapas - kleine Tapasplatte € 12,90
Serranoschinken, gemischte spanische Wurst, Manchego Käse und Oliven,
small arrangement of ham Serrano, different Spanish sausages, Manchego cheese and
olives*

*Paella „Mixta El Gusto“ € 13,90
con mariscos y pollo - mit Meeresfrüchten und Hühnerfleisch
most famous Spanish dish with rice, seafood, chicken and vegetables*

Estofados de la casa - unsere Fleischeintöpfe – our meat stews

*Fabada Asturiana € 8,90
pikant gewürztes Bohnenfleisch
Piquant flavoured hot-pot of pork and beans*

*Caldereta de Ternera € 9,90
Kalbsragout nach Großmutter's Rezept*

Hot-pot with stewed veals' along grandma's lines

*Estofado de Buey € 10,90
Gedünstetes Filetspitzenragout in Rotweinsauce
Tips of beefs' in red wine sauce*

Comidas vegetarianas – Vegetarische Gerichte – Vegetarian dishes

Tortilla Española – spanisches Kartoffelomelett € 6,90
Kartoffel – Zwiebel – Ei-gebacken
Spanish omelette with potatoes, onions and stired eggs

Verduras a la „Andaluza“ – frisches Gemüse € 8,60
pikant gewürzt, in Olivenöl sautiert
different vegetables piquantly spiced and fried in olive oil

Calabacines y pimientos asados – € 8,90
gebratene Zucchini und Paprika mit viel Knoblauch
in Olivenöl sautiert
courgettes and peppers with lots of garlic, fried in olive oil

Ensaladas – Salate - Salads

Ensalada „El Gusto“ – großer Teller mit
gemischtem Salat in pikanter Marinade € 5,20
big plate of mixed salad with piquante marinade

Ensalada verde marinada –
gemischte Blattsalate als Beilage € 3,60
Salad of mixed lettuce leaves as side-dish

Carne – Fleischgerichte – Meat-dishes

Chuletas de cordero a la plancha con patatas - € 22,80
Lammkotelett, zart rosa gebraten mit Kräuterkartoffel
Chops of lamb, delicately roasted and potatoes spiced with herbs

Puntas de Solomillo de buey a la plancha con patatas – € 21,80
Filet Mignon vom Rindslungenbraten,
kurz gebraten mit Kräuterkartoffel
Filet Mignon from the tips of beefs' lights, shortly roasted
and served with potatoes spiced with herbs

Solomillo de buey a la plancha con patatas – € 25,80
Filetsteak vom erstklassigen Neuseelandrind
mit Kräuterkartoffel
New Zealand-steak, served with potatoes

Riñones de Ternera a la plancha € 16,90
Kalbsnierenscheiben vom Grill
Grilled kidneys of veal

Pluma de Cerdo Ibérico – frisches Iberico Schwein, € 19,90
zart rosa gebraten mit Kartoffel, Zwiebel und Knoblauch
– Iberico-porc meat lightly roasted with potatoes, onions and garlic

Todo del mar - Alles aus dem Meer - All from the sea

Especialidad de la casa – Spezialität des Hauses

– speciality of El Gusto's chef

Gambas en salsa de Jerez con arroz blanco -

€ 18,90

Garnelen ohne Schale in Jerez mit Reis

King-prawns served with sherry-cream and rice

Gambas al ajillo – Gambas al pil pil

€ 11,90

Garnelen in Olivenöl mit viel Knoblauch

im original spanischen Tonschüsserl gebraten

Shrimps roasted in olive oil and lots of garlic and

chilli-pepper, served in an original Spanish earthen vessel

Gambas „borrachas“ - besoffene Garnelen -

„drunken“ king-prawns

€ 23,90

gebratene Garnelen mit spanischen Brandy flambiert

grilled prawns flamed with Spanish brandy

Calamares a la plancha – Tintenfische vom Grill

€ 14,90

grilled cuttlefish

Gambas a la plancha – Garnelen vom Grill

€ 23,90

grilled prawns.



Postres – Dessert



Crema Catalana - € 5,50

*die bevorzugte Süßspeise der
Spanier*

*The most beloved Spanish dessert –
“sugar-baked” cream*

Flan de huevo – Creme Caramel – creme caramel € 4,90

Helado de caramelo – Karameleis – caramel ice cream € 4,90

*Mousse de chocolate helada -
hausgemachtes Schokomousse-Eis
homemade chocolatemousse - ice € 5,50*

*Copas de vinos –
Offene Weine –
Wine by glas*



Blancos – weiß – white wines 1/8 l

Palacio de Vivero D.O.C. Rueda € 4,20

elaborado con uvas verdejo y viura

offenes, frisches Aroma – am Gaumen kraftvoll und sehr fruchtig!

Open and fresh in flavour – energetic and very fruity at palate!

Palacio de Bornos D.O.C. Rueda € 4,50

100% verdejo

Hellgelb mit grünen Tönen; intensives, blumiges Aroma

Frische und fruchtige Säure im Mund

Light yellow with green tones; intense, floral flavour,

fresh and fruity acidity in the mouth

Cuatro Rayas D.O.C. Rueda € 4,50

Sauvignon blanc

Im Bouquet ein wahrer Fruchtkorb mit Zitrus-,c Ananas- und Passionsfrucht aromen, dabei wirkt er in der Nase durchaus mineralisch und sehr frisch.

Am Gaumen sehr dicht und typisch. Die unaufdringliche Säure ist exakt dosiert.

Ein ausgezeichnete Wein, im wahrsten Sinn des Wortes.

In the bouquet a true basket citrus, pineapple and passion fruit aromas, while he looks in the nose very mineral and fresh.

NORA **D.O.C. Rias Baixas** € 4,90

100% albariño

Goldig und stroh-farbig, intensive Note von reifen Äpfeln, Pfirsichen und Zitrusfrüchten, Blumen – und Kräutera aromen

ein Wein der Aufmerksamkeit fordert

He impresses cute and straw colored, intense fragrance of ripe apples, peaches and citrus, flowers – and flavours on the palate with elegance, a wine which requires attention.

Rosado – rosé – rosé wine - 1/8 l

Carredueñas **D.O.C. Cigales** € 4,20

100% Tempranillo

Der Wein ist erdbeerfarben, sehr lebendig und hell, sauber und intensiv mit knackiger Frucht von Brombeeren und Kirschen, mit einem Hauch von Blumen und Anis fruchtiges Aroma und viel Frische am Gaumen

The wine is strawberry-colored, very lively and bright, clean and intense with crisp fruit of blackberries and cherries, with a hint of flowers and anise fruity aroma and much freshness on the palate

Tintos – rot – red wines - 1/8 l

Vino de la casa

Ostatu Tinto **D.O.C. Rioja Alavesa** € 4,20

Tinto joven de maceración carbónica: la fermentación más sencilla y natural de un vino. Elaborado con 92% Tempranillo, 2% Viura, 6% Graciano y Mazuelo procedentes de los viñedos más jóvenes.

Junge rote Kohlendioxidmazeration: die einfachste und natürlichste Gärung eines Weins. Hergestellt aus 92% Tempranillo, 2% Viura, 6% Graciano und Mazuelo aus den jüngsten Weinbergen.

Young red carbonic maceration: the simplest and most natural fermentation of a wine. Made with 92% Tempranillo, 2% Viura, 6% Graciano and Mazuelo from the youngest vineyards

Señorío de Uñuela Crianza D.O.C. Rioja alta

€ 4,70

100% tempranillo

El Consejo regulador lo ha calificado como Excelente

Ein sehr eleganter, ausgewogener Rioja mit feinen Röstaromen und einem geschmeidigen und vollmundigen Körper

An elegant, well-balanced Rioja with the fine flavour of a smooth, full-bodied roasting.

Zinio Reserva D.O.C. Rioja alta

€ 5,80

uva tempranillo

Großer Wein 100% Tempranillo, tiefes Kirschrot

18 Monate gereift im Eichenfass zu einem noblen Wein

*Sensational wine, 100% Tempranillo, deeply cherryred
a very elegant wine, riped 18 months in an oak-wood barrel*

Viña Sastre Roble

D.O.C. Ribera del Duero

€ 5,60

100 % Tinta del pais

Im Mund fruchtig, mit mittlerem Körper, sehr aromatisch mit leichter Barriquenote!

*Sensational wine, 100% Tempranillo, deeply cherryred
a very elegant wine, riped 18 months in an oak-wood barrel*

Lo Patinet

D.O.C. Montsant

€ 5,90

Bio – Weinkultur

Uvas Garnatxa, Carignan, Syrah y Cabernet Sauvignon

Intensive, dunkle Kirschröte Farbe.

Eine elegante Nase mit Noten von Gewürzen, Mineralien und Wildkräutern mit Schichten von schwarzen Früchten.

Am Gaumen zeigt er eine enorm konzentrierte und saftige Struktur, fleischig mit festen, aber süßen Tanninen.

Intense, dark cherry colour. An elegant nose with notes of spice, mineral and wild herbs with layers of black fruits.

Full boded on the palate, meaty with firm but sweet tannins.

Botellas de vinos – Flaschenweine

Wines by bottle

Blancos – weiß – White wines - 0,75 l

Palacio de Vivero ***D.O.C. Rueda*** € 23,40

elaborado con uvas verdejo y viura

*Duft von Zitrusfrüchten und Kernobst - offenes, frisches Aroma
– am Gaumen kraftvoll und sehr fruchtig!*

*Open and fresh in flavour, with the sweet sent of lemon-fruits –
energetic and very fruity at palate*

Palacio de Bornos ***D.O.C. Rueda*** € 25,20

100% verdejo

*Hellgelb mit grünen Tönen; intensives, blumiges Aroma
Frische und fruchtige Säure im Mund*

*Light yellow with green tones; intense, floral flavour,
fresh and fruity acidity in the mouth*

Cuatro Rayas ***D.O.C. Rueda*** € 25,20

Sauvignon blanc

*Im Bukett ein wahrer Fruchtkorb mit Zitrus-, Ananas- und Passionsfrucht aromen, dabei wirkt er
in der Nase durchaus mineralisch und sehr frisch.*

Am Gaumen sehr dicht und typisch.

Die unaufdringliche Säure ist exakt dosiert.

Ein ausgezeichnete Wein, im wahrsten Sinn des Wortes.

*In the bouquet a true basket citrus, pineapple and passion fruit aromas,
while he looks in the nose very mineral and fresh.*

Very dense on the palate and typical.

The unobtrusive acid is precisely dosed.

An excellent wine, in the truest sense of the word.

NORA **D.O.C. Rias Baixas** € 27,60

100% albariño

*Goldig und stroh-farbig, intensive Note von reifen Äpfeln, Pfirsichen und Zitrusfrüchten, Blumen – und Kräuteraromen
am Gaumen besticht er durch Eleganz und Feingliedrigkeit
ein Wein der Aufmerksamkeit fordert*

He impresses cute and straw colored, intense fragrance of ripe apples, peaches and citrus, flowers – and flavours on the palate with elegance, a wine which requires attention.

Rosado – rosé – rosé wines - 0,75 l

Carredueñas **D.O.C. Cigales** € 23,40

100 % Tempranillo

Der Wein ist erdbeerfarben, sehr lebendig und hell, sauber und intensiv mit knackiger Frucht von Brombeeren und Kirschen, mit einem Hauch von Blumen und Anis fruchtiges Aroma und viel Frische am Gaumen

*The wine is strawberry-colored, very lively and bright, clean and intense with crisp fruit of blackberries and cherries, with a hint of flowers and anise
fruity aroma and much freshness on the palate*

Tintos – rot – red wines - 0,75 l

Vino de la casa

Ostatu Tinto **D.O.C. Rioja Alavesa** € 23,40

Tinto joven de maceración carbónica: la fermentación más sencilla y natural de un vino. Elaborado con 92% Tempranillo, 2% Viura, 6% Graciano y Mazuelo procedentes de los viñedos más jóvenes.

Junge rote Kohlendioxidmazeration: die einfachste und natürlichste Gärung eines Weins. Hergestellt aus 92% Tempranillo, 2% Viura, 6% Graciano und Mazuelo aus den jüngsten Weinbergen.

Young red carbonic maceration: the simplest and most natural fermentation of a wine. Made with 92% Tempranillo, 2% Viura, 6% Graciano and Mazuelo from the youngest vineyards.

Señorío de Uñuela Crianza D.O.C. Rioja alta

€ 28,20

100% tempranillo

12 Monate im Eichenfass, abgefüllt in Flaschen und weitere 6 Monate gelagert und somit zu einem exklusiven Wein gereift.

Cherryred with the aroma of ripe and red fruits; full tannins and a soft touch of smooth barrique and the fine roasting.

Zinio Reserva D.O.C. Rioja alta

€ 33,00

100% tempranillo

18 Monate gereift im Eichenfass zu einem noblen Wein

Tiefes Kirschrot; Ein körperreicher, kraftvoller Wein mit anhaltendem Finish.

a very elegant wine, riped 18 months in an oak-wood barrel, deeply cherry-red; a vigorous wine with a long lasting finish.

Viña Sastre Roble

D.O.C. Ribera del Duero

€ 31,80

100 % Tinta del pais

Ein mächtiger Wein, mit rustikalen Eindrücken, welche an die ursprünglichen Ribera del Duero Weine erinnert; andererseits ist der Vina Sastre Crianza ein Wein mit deutlicher Finesse und Eleganz. Ein wunderschöner ausgeglichener Crianza Wein mit großer Dichte und Intensität. Sehr harmonische Frucht-Tannin-Struktur.

Fruity in your mouth, this wine convinces with a medium and aromatic body and a soft touch of barrique!

Pago de Carraovejas Crianza

D.O.C. Ribera del Duero

€ 51.-

*Uvas Tinto Fino ,Cabernet Sauvignon y Merlot
Intensiver Farbton – Kirschrot mit purpurfarbenem Schimmer,
sauber, glänzend und insgesamt gutes Erscheinungsbild,
kräftiges Bukett mit deutlichen Nussaromen, süßliche Geschmacksnoten,
im Geschmack abgerundet, sanft, geschmeidig,
elegant und sehr attraktiv, lang anhaltender Abgang.*

*Tinto fino and Cabernet Sauvignon from the heart of Ribera del Duero;
after 12 months in oak-wood barrels it enchants cherry-red coloured
in admirable taste.*

Lo Patinet

D.O.C. Montsant

€ 34.-

Bio – Weinkultur

Uvas Garnatxa, Carignan, Syrah y Cabernet Sauvignon

Intensive, dunkle kirschrote Farbe.

*Eine elegante Nase mit Noten von Gewürzen, Mineralien und Wildkräutern
mit Schichten von schwarzen Früchten.*

*Am Gaumen zeigt er eine enorm konzentrierte und saftige Struktur,
fleischig mit festen, aber süßen Tanninen.*

*Intense, dark cherry colour. An elegant nose with notes of spice, mineral and
wild herbs with layers of black fruits.*

Full boded on the palate, meaty with firm but sweet tannins.

Sangria y Cava

Sangría

<i>¼ Liter</i>	€ 4,20
<i>½ Liter</i>	€ 7,80
<i>1 Liter</i>	€ 13,60
<i>Sangría con Cava – 1/4l Sangría mit Sekt</i> <i>Sangría with sparkling wine</i>	€ 7,00

Cava – Sekt – Sparkling wine

Freixenet Cordon Negro Brut – D.O. Cava
Macabeo, Parellada y Xarel-lo

<i>Copa – Glas – glas 0,1l</i>	€ 5,00
<i>Botella – Flasche – bottle 0,75l</i>	€ 31,00

Bebidas del bar – Getränke von unserer Bar

<i>Sherry Fino - trocken - dry, 5cl</i>	€ 2,90
<i>Sherry Manzanilla – trocken – dry, 5cl</i>	€ 2,90
<i>Sherry Amontillado –medium – 5cl</i>	€ 2,90
<i>Sherry Malaga – süß – sweet, 5cl</i>	€ 3,70
<i>Sherry Pedro Ximenez - süß - sweet, 5cl</i>	€ 3,70
<i>Campari Soda</i>	€ 5,40
<i>Campari Orange</i>	€ 5,40
<i>Martini bianco 4cl</i>	€ 5,40
<i>Martini rosso 4cl</i>	€ 5,40
<i>Veterano, 2cl</i>	€ 2,60
<i>Duque d'Alba, 2cl</i>	€ 4,20
<i>Carlos Primero, 2cl</i>	€ 4,40
<i>Cardinal Mendoza, 2cl</i>	€ 4,60
<i>Hidalgo 200, 2cl</i>	€ 4,40
<i>Milenario, 2cl</i>	€ 4,60
<i>Tres Siglos, 2cl</i>	€ 3,60
<i>Brandy 1700, 2cl</i>	€ 4,60
<i>Pacharan, 2cl</i>	€ 2,60
<i>Frambuesa – Himbeere, raspberry, 2cl</i>	€ 2,80
<i>Pera – Birne, pear, 2cl</i>	€ 2,80
<i>Albaricoque – Marille, apricot, 2cl</i>	€ 2,80
<i>Averna, 2cl</i>	€ 2,80
<i>Fernet-Branca, 2cl</i>	€ 2,80
<i>Chivas Regal, 4cl</i>	€ 8,80
<i>Ballantine ,4cl</i>	€ 4,60
<i>Johnnie Walker, 4cl</i>	€ 5,20
<i>Bacardi, 2cl</i>	€ 2,90
<i>Bacardi Cola</i>	€ 5,40
<i>Wodka, 2cl</i>	€ 2,80
<i>Gin, 4cl</i>	€ 4,20
<i>Gin Tonic</i>	€ 6,20
<i>Orujo, 2cl</i>	€ 2,80

Bebidas sin alcohol - alkoholfreie Getränke

Non alcoholic drinks

<i>Agua con gas - „Montes“ - prickelndes Mineralwasser</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 2,60</i>
<i>„Montes“ - sparkling mineralwater</i>		
<i>Agua con gas - „Montes“ - prickelndes Mineralwasser</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>„Montes“ - sparkling mineralwater</i>		
<i>Agua sin gas - “Montes” - stilles Mineralwasser</i>	<i>0,33 l</i>	<i>€ 2,60</i>
<i>“Montes” - non sparkling mineralwater</i>		
<i>Agua sin gas - “Montes” - stilles Mineralwasser</i>	<i>0,75 l</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>“Montes” - non sparkling mineralwater</i>		
<i>Soda - Sodawasser - soda water</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 1,80</i>
<i>Soda lemon - Soda Zitrone - soda water with lemon</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 1,90</i>
<i>Soda lemon - Soda Zitrone - soda water with lemon</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Frambuesa – Himbeersaft mit Sodawasser *</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 1,80</i>
<i>raspberry-juice with soda water *</i>		
<i>Frambuesa – Himbeersaft mit Sodawasser *</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>raspberry-juice with soda water *</i>		
<i>Coca Cola oder Cola light, Cola or Cola light</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Fanta</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Almdudler (a sparkling limonade of herbs)</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Zitronensaft – Zumo de limón – Lemon juice</i>	<i>0,02 l</i>	<i>€ 0,80</i>
<i>Manzana - Apfelsaft - Apple juice</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>Manzana con soda - Apfelsaft mit Soda</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Apple juice with soda water</i>		
<i>Zumo de Naranjas – Orangensaft – Orange juice</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Zumo de Naranjas con soda - Orangensaft mit Soda</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Orange juice with sodawater</i>		
<i>Tonic Water – Bitter Lemon</i>	<i>0,2 l</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Red Bull Energy Drink</i>	<i>0,25 l</i>	<i>€ 4,60</i>
<i>Nur Leitungswasser – sólo agua del grifo – only Tap water</i>		
<i>Karaffe – Carafe – Garrafa</i>	<i>1 l</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Glas – copa – glas</i>	<i>0,3 l</i>	<i>€ 0,50</i>

** Jugendgetränk * youth-drink*

Cerveza de barril – Fassbier - Beer from the barrel

600 Jahre Brautradition

Schremser
Das Waldviertler Bier

Schremser
Das Waldviertler Bier

Schremser Premium Bier vom Fass

Pequeña – Seidl - small 0,3 l € 3,40

Grande – Krügel - big 0,5 l € 4,40

Schremser Naturpark Radler – 0,5 l Flasche, bottle, botella € 3,90

Schremser Vienna I.P. – 0,3 l Flasche, bottle, botella € 4,20

Cerveza sin alcohol - Beck's alkoholfrei - 0,3 l Flasche € 3,80

Beck's non alcoholic - 0,3 l bottle, botella

Estrella Galicia - 0,3 l Flasche, bottle, botella € 3,80



Cafés – Kaffee - Coffee

Café solo – Kaffee klein - Espresso, small € 1,90

Café solo grande – Kaffee groß - Espresso, large € 3,80

Café con leche – Melange - coffee with milk € 3,60

Café descafeinado – Kaffee koffeinfrei - coffee decaffeinated € 2,80

Café con nata - Capuccino mit Schlagobers € 3,90

Capuccino with whipped cream

Carajillo – Kaffee mit Brandy € 4,50

Coffee with Brandy

Té – Tee - Tea

€ 2,80

Té – Schwarztee – black tea

Frutas - Früchtetee - fruits tea

Manzanilla - Kamille - camomile tea

Menta - Minze - mint tea

Verde – Grün – green tea

Liebe Gäste, liebe Weinfreunde!

Dear guests and friends of wine!

Estimados clientes y amigos del vino!

Sie können alle unsere Weine zum

MITNAHMEPREIS

auch zuhause genießen.

You can find all our wines for cash price also enjoy at home.

Usted puede encontrar todos nuestros vinos de precio en efectivo también pueden disfrutar de su casa.

Botellas de vinos – Flaschenweine Wines by bottle

Blancos – weiß – White wines - 0,75 l

<i>Palacio de Vivero</i>	<i>D.O.C. Rueda</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Palacio de Bornos</i>	<i>D.O.C. Rueda</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Cuatro Rayas</i>	<i>D.O.C. Rueda</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>NORA</i>	<i>D.O.C. Rias Baixas</i>	<i>€ 17,00</i>

Rosado – rosé – rosé wines - 0,75 l

<i>Carredueñas</i>	<i>D.O.C. Cigales</i>	<i>€ 14,00</i>
--------------------	-----------------------	----------------

Tintos – rot – red wines - 0,75 l

<i>Ostatu Tinto</i>	<i>D.O.C. Rioja Alavesa</i>	€ 13,00
<i>Señorío de Uñuela Crianza</i>	<i>D.O.C. Rioja alta</i>	€ 16,00
<i>Zinio Reserva</i>	<i>D.O.C. Rioja alta</i>	€ 21,00
<i>Viña Sastre Crianza</i>	<i>D.O.C. Ribera del Duero</i>	€ 19,00
<i>Pago de Carraovejas Crianza</i>	<i>D.O.C. Ribera del Duero</i>	€ 35,00
<i>Lo Patinet</i>	<i>D.O.C. Montsant</i>	€ 23,00
<i>Ramon Bilbao Edition Limitada</i>	<i>D.O.C. Rioja alta</i>	€ 17,00
<i>Mirto</i>	<i>D.O.C. Rioja alta</i>	€ 33,00
<i>Mirto Magnum 1,5 Liter</i>	<i>D.O.C. Rioja alta</i>	€ 70,00
<i>Roda Reserva</i>	<i>D.O.C. Rioja alta</i>	€ 41,00
<i>Roda I Reserva</i>	<i>D.O.C. Rioja alta</i>	€ 56,00
<i>Roda I Reserva Magnum 1,5 Liter</i>	<i>D.O.C. Rioja alta</i>	€ 128,00
<i>Castillo de Ygay, Gran Reserva Especial</i>	<i>D.O.C. Rioja alta</i>	€ 118,00
<i>Aalto</i>	<i>D.O.C. Ribera del Duero</i>	€ 41,00
<i>Beryna</i>	<i>Alicante</i>	€ 19,00
<i>Vilosell</i>	<i>Costers del Segre</i>	€ 17,00
<i>Casar de Burbia</i>	<i>Bierzo</i>	€ 18,00
<i>Hombros</i>	<i>Bierzo</i>	€ 25,00
<i>Hombros Magnum 1,5 Liter</i>	<i>Bierzo</i>	€ 59,00
<i>Altolandon</i>	<i>Manchuela</i>	€ 23,00
<i>Formiga de vellut</i>	<i>Priorat</i>	€ 19,00
<i>Clos Galena</i>	<i>Priorat</i>	€ 35,00
<i>Trasnocho</i>	<i>Rioja alta</i>	€ 98,00

Aktuelle Jahrgänge unserer Weine

Blancos – weiß – White wines

<i>Palacio de Vivero</i>	2017 - D.O.C. Rueda
<i>Palacio de Bornos</i>	2017 - D.O.C. Rueda
<i>Cuatro Rayas</i>	2017 – D.O.C. Rueda
<i>NORA</i>	2017 – D.O.C. Rias Baixas

Rosado – rosé – rosé wines

<i>Carredueñas</i>	2017 – D.O.C. Cigales
--------------------	-----------------------

Tintos – rot – red wines

<i>Ostatu Tinto</i>	2017 – D.O.C. Rioja Alavesa
<i>Señorío de Uñuela Crianza</i>	2014 – D.O.C. Rioja alta
<i>Zinio Reserva</i>	2011 - D.O.C. Rioja alta
<i>Viña Sastre Roble</i>	2016 – D.O.C. Ribera del Duero
<i>Pago de Carraovejas Crianza</i>	2015 - D.O.C. Ribera del Duero
<i>Lo Patinet</i>	2013 - D.O.C. Montsant
<i>Ramon Bilbao Edition Limitada</i>	2013- D.O.C. Rioja alta
<i>Mirto</i>	2012 - D.O.C. Rioja alta
<i>Mirto</i>	2005 Magnum 1,5 Liter - D.O.C. Rioja alta
<i>Roda Reserva</i>	2013 - D.O.C. Rioja alta
<i>Roda I Reserva</i>	2009 - D.O.C. Rioja alta
<i>Roda I Reserva</i>	2008 Magnum 1,5 Liter D.O.C. Rioja
<i>Castillo de Ygay, Gran Reserva Especial</i>	2001 - D.O.C. Rioja alta
<i>Aalto</i>	2015 – D.O.C. Ribera del Duero
<i>Beryna</i>	2012 – Alicante
<i>Vilosell</i>	2007 – Costers del Segre
<i>Casar de Burbia</i>	2012 – Bierzo
<i>Hombros</i>	2010 – Bierzo
<i>Hombros</i>	2006 Magnum 1,5 Liter – Bierzo
<i>Altolandon</i>	2008– Manchuela
<i>Formiga de vellut</i>	2014 – Priorat
<i>Clos Galena</i>	2013 – Priorat
<i>Trasnocho</i>	2007 – Rioja alta

Aktuelle Alc. %Vol. unserer Weine

Blancos – weiß – White wines

<i>Palacio de Vivero</i>	2017 - D.O.C. Rueda	12,5%
<i>Palacio de Bornos</i>	2017 - D.O.C. Rueda	13,5%
<i>Cuatro Rayas</i>	2017 - D.O.C. Rueda	13%
<i>NORA</i>	2017 - D.O.C. Rias Baixas	13%

Rosado – rosé – rosé wines

<i>Carredueñas</i>	2017 - D.O.C. Cigales	13,5%
--------------------	-----------------------	-------

Tintos – rot – red wines

<i>Ostatu Tinto</i>	2017- D.O.C. Rioja Alavesa	13,5%
<i>Señorío de Uñuela Crianza</i>	2014 - D.O.C. Rioja alta	14%
<i>Zinio Reserva</i>	2011 - D.O.C. Rioja alta	15%
<i>Viña Sastre Roble</i>	2016 - D.O.C. Ribera del Duero	14%
<i>Pago de Carraovejas Crianza</i>	2015 - D.O.C. Ribera del Duero	15%
<i>Lo Patinet</i>	2013 - D.O.C. Montsant	14,5%
<i>Ramon Bilbao Edition Limitada</i>	2013- D.O.C. Rioja alta	14%
<i>Mirto</i>	2012 - D.O.C. Rioja alta	14%
<i>Mirto</i>	2005 Magnum 1,5 Liter - D.O.C. Rioja alta	
<i>Roda Reserva</i>	2013 - D.O.C. Rioja alta	14,5%
<i>Roda I Reserva</i>	2009 - D.O.C. Rioja alta	14,5%
<i>Roda I Reserva</i>	2008 Magnum 1,5 Liter D.O.C. Rioja	14%
<i>Castillo de Ygay, Gran Reserva Especial</i>	2001 - D.O.C. Rioja alta	14%
<i>Aalto</i>	2015 - D.O.C. Ribera del Duero	15%
<i>Beryna</i>	2012 - Alicante	14,5%
<i>Vilosell</i>	2007 - Costers del Segre	13,5%
<i>Casar de Burbia</i>	2012 - Bierzo	13,5%
<i>Hombros</i>	2010 - Bierzo	13,5%
<i>Hombros</i>	2006 Magnum 1,5 Liter - Bierzo	13,5%
<i>Altolandon</i>	2008- Manchuela	14,5%
<i>Formiga de vellut</i>	2014 - Priorat	14,5%
<i>Clos Galena</i>	2013 - Priorat	14,5%
<i>Trasnocho</i>	2007 - Rioja alta	14,5%

