

## *Sopa – Suppe*

*Gazpacho „Andaluz“ – kalte Gemüsesuppe – cold vegetable soup € 5,20*

## *Especialidades españolas – Specials from Spain - Spezialitäten aus Spanien*

*„SINFONÍA“ - Una sinfonía de tapas frías para 2 personas € 29,90*

*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***

**€ 39,90**

*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>                                                                                     | € 9,90 |
| <i>Jamón Serrano - Serrano Schinken – ham of “Serrano”</i>                                                                                  | € 5,90 |
| <i>Cecina de Leon – luftgetrockneter Rinderschinken<br/>dried beef from Leon</i>                                                            | € 6,90 |
| <i>Chorizo picante - scharfe Wurst – spicy sausage “Chorizo”</i>                                                                            | € 5,50 |
| <i>Fuet - katalanische Rohwurst luftgetrocknet –<br/>raw sausage from Catalan, air dried</i>                                                | € 5,50 |
| <i>Surtidos de Salchichones - gemischte Wurst – mixed sausages</i>                                                                          | € 5,30 |
| <i>Boquerones - Sardellenfilets - Fillets of anchovys</i>                                                                                   | € 6,90 |
| <i>Atún blanco con allioli - weißer Thunfisch – White tuna</i>                                                                              | € 6,90 |
| <i>Mojama de Atún – getrockneter Thunfisch – dried tuna</i>                                                                                 | € 7,90 |
| <i>Pimientos asados - gebratene Paprika – grilled red peppers</i>                                                                           | € 4,90 |
| <i>Aceitunas - Oliven &amp; Kapern - olives &amp; capers</i>                                                                                | € 3,20 |
| <i>Salsa allioli – “Knoblauch-Mayonnaise-Sauce” – garlic dip</i>                                                                            | € 2,70 |
| <i>Allioli y aceitunas - Oliven und Knoblauch-Mayonnaise<br/>mit 3 Stück Holzofenbrot,<br/>olives with garlic dip and 3 slices of bread</i> | € 4,50 |

## ***Quesos – Käse – Cheese***

***Ración de Queso Manchego – Manchego Käse*** € 10,20  
*Portion “Manchego” cheese*

***Racion de Queso Manchego en aceite de oliva y ajo -***  
*Portion Manchego-Käse mit Olivenöl und Knoblauch* € 10,50  
*Portion „Manchego“ cheese served with olive oil and garlic*

***Tapa Manchego – Manchego Käse*** € 5,70

***Tapa Queso azul Valdeón –***  
*Spanischer Blauschimmelkäse* € 5,70  
*„Valdeon“ – blue moulded cheese from Spain*

***Tapa Queso de cabra –***  
*Ziegenkäsebällchen in Olivenöl und Knoblauch* € 5,20  
*Goat cheese served with olive oil and garlic*

***Tapa Queso Mahon - Kuhmilchkäse aus Menorca***  
*Cow's milk cheese from Menorca* € 5,20

***Tapa San Simón da Costa – geräucherter Kuhmilchkäse***  
*Smoked Cow's milk cheese* € 5,20

***Guindillas rellenas con queso de cabra -picante*** € 5,00  
*gefüllte Pfefferoni mit Ziegenkäse, scharf*  
*Chilli peppers stuffed with goat-cheese , spicy*

***Aceitunas rellenas con queso de cabra –*** € 3,50  
*mit Ziegenkäse gefüllte Oliven*  
*green olives stuffed with goat-cheese*

***Ración de Pan – 3 Stück Holzofenbrot*** € 2,40  
*3 slices of bread in wood-burning stoves*

## ***Tapas calientes – warme Tapas – warm Tapas***

*Minichorizos - kleine Bratwürste – small fried sausages* € 6,90  
*picante o suave, scharf oder mild, spicy or light*

*Estofado tapa – gedünstete Filetspitzen in Rotwein* € 7,30  
*tips of fillets a la “Andaluza”*

*Fabada tapa - pikantes Bohnenfleisch* € 5,90  
*piquant flavoured hot-pot of pork and beans*

*Chorizo al vino – spanische Paprikawurst in Rotweinsauce* € 6,90  
*raw sausage in sauce of red wine*

*Pimientos calientes - gegrillte Paprika - grilled red peppers* € 5,20

*Caldereta tapa – gedünstetes Kalbsragout* € 6,90  
*hot-pot with stewed fillets of veal and vegetables*

*Tortilla tapa – kleines Kartoffelomelett* € 5,50  
*small omelette of potatoes, eggs and onions*

*Paella tapa – gemischtes typisches Reisgericht* € 6,90  
*typical spanish dish of rice, chicken, shrimps....*

*Pimientos de Padrón – gebratene Minipaprika mit Meersalz* € 7,20  
*fried, salted, green mini peppers*

## ***Brot – Pan - Bread***

*Pan con ajo – Brot vom Grill mit Knoblauch* € 3,20  
*grilled bread with a pasta of fresh garlic*

*Pan con tomate – Brot vom Grill mit Tomaten* € 3,70  
*grilled bread with a pasta of fresh tomatoes*

*Ración de Pan – 3 Stück Holzofenbrot* € 2,40  
*3 slices of bread in wood-burning stoves*

*Todo del cerdo Ibérico –*

*Alles vom Iberico-Schwein –*

*Dishes from “Porc of Iberico”*

|                                                                      |               |         |
|----------------------------------------------------------------------|---------------|---------|
| <i>Jamón Ibérico – Jamón de Bellota Oro</i>                          | <i>Ración</i> | € 19,90 |
| <i>der beste Schinken Spaniens, 36 Monate gereift</i>                | <i>Tapa</i>   | € 9,90  |
| <i>the very best ham of Spain, brought to maturity for 36 months</i> |               |         |

|                                                                                   |               |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------|
| <i>Selección de ibéricos – Jamón de Bellota Oro</i>                               | <i>Ración</i> | € 22,90 |
| <i>- con Queso Manchego, Chorizos, Salchichón, Lomo, Morcilla y Aceitunas</i>     |               |         |
| <i>- mit Manchego Käse, Paprikawurst, Rohwurst, Lomo, Blutwurst und Oliven</i>    |               |         |
| <i>Spanish ham Iberico with cheese „Manchego”, olives, and different sausages</i> |               |         |

|                                                             |               |         |
|-------------------------------------------------------------|---------------|---------|
| <i>Lomo Ibérico – Rückenfilet vom Ibéricoschwein – Loin</i> | <i>Ración</i> | € 14,90 |
|                                                             | <i>Tapa</i>   | € 6,90  |

|                                                                          |             |        |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|
| <i>Salchichon Ibérico – Rohwurst vom Ibericoschwein - Salami sausage</i> |             |        |
|                                                                          | <i>Tapa</i> | € 5,70 |

|                                                                            |             |        |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|
| <i>Chorizo Ibérico – Paprikawurst vom Ibericoschwein – Chorizo sausage</i> |             |        |
|                                                                            | <i>Tapa</i> | € 5,70 |

|                                                                     |               |         |
|---------------------------------------------------------------------|---------------|---------|
| <i>Lomo Ibérico, Chorizo Ibérico y Salchichon Ibérico</i>           | <i>Ración</i> | € 14,70 |
| <i>Rückenfilet, Paprikawurst und Rohwurst vom Ibericoschwein</i>    |               |         |
| <i>Loin, Salami sausage and Chorizo sausage from „Porc Iberico”</i> |               |         |

|                                                                             |         |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Pluma de Cerdo Ibérico – frisches Iberico Schwein,</i>                   | € 25,90 |
| <i>zartrosa gebraten mit Kartoffel, Zwiebel und Knoblauch</i>               |         |
| <i>– Iberico-porc meat lightly roasted with potatoes, onions and garlic</i> |         |

## ***Especialidades españolas – Spezialitäten aus Spanien - Specials from Spain***

***Jamón Serrano** ración – Portion Serrano Schinken € 10,90  
12 Monate gereift – ham of Serrano, brought to maturity for 12 months*

***Queso Manchego** ración – Portion Manchego Käse - € 10,20  
“Manchego” most famous cheese from Spain, portion*

***Pequeño plato de tapas** - kleine Tapasplatte € 15,90  
Serranoschinken, gemischte spanische Wurst, Manchego Käse und Oliven,  
small arrangement of ham Serrano, different Spanish sausages, Manchego cheese and  
olives*

***Paella „Mixta El Gusto“ € 17,90  
con mariscos y pollo - mit Meeresfrüchten und Hühnerfleisch  
most famous Spanish dish with rice, seafood, chicken and vegetables  
Zubereitungszeit 20 Minuten***

## ***Estofados de la casa - unsere Fleischeintöpfe – our meat stews***

***Fabada Asturiana** € 10,90  
pikant gewürztes Bohnenfleisch  
Piquant flavoured hot-pot of pork and beans*

***Caldereta de Ternera** € 11,90  
Kalbsragout nach Großmutter's Rezept  
Hot-pot with stewed veals' along grandma's lines*

***Estofado de Buey** € 12,90  
Gedünstetes Filetspitzenragout in Rotweinsauce  
Tips of beefs in red wine sauce*

## *Comidas vegetarianas – Vegetarische Gerichte – Vegatarian dishes*

*Verduras a la „Andaluza“ – frisches Gemüse € 9,50*  
*pikant gewürzt, in Olivenöl sautiert*  
*different vegetables piquantly spiced and fried in olive oil*

*Calabacines y pimientos asados – € 9,90*  
*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 € 6,90*  
*gemischtem Salat in pikanter Marinade*  
*big plate of mixed salad with piquante marinade*

*Ensalada verde marinada – € 3,90*  
*gemischte Blattsalate als Beilage*  
*Salad of mixed lettuce leaves as side-dish*

## *Carne – Fleischgerichte – Meat-dishes*

*Chuletas de cordero a la plancha con patatas -* € 29,90

*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 –* € 28,90

*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 –* € 32,90

*Filetsteak vom erstklassigen Neuseelandrind  
mit Kräuterkartoffel*

*New Zealand-steak, served with potatoes*

*Pluma de Cerdo Ibérico – frisches Iberico Schwein,* € 25,90

*zartrosa 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 - € 19,90*  
*Garnelen ohne Schale in Jerez mit Reis*  
*King-prawns served with sherry-cream and rice*

*Gambas al ajillo – Gambas al pil pil € 13,90*  
*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“ - betrunkene Garnelen - € 29,90*  
*„drunken“ king-prawns*  
*gebratene Garnelen mit spanischem Brandy flambiert*  
*grilled prawns flamed with Spanish brandy*

*Calamares a la plancha – Tintenfische vom Grill € 17,90*  
*grilled cuttlefish*

*Gambas a la plancha – Garnelen vom Grill € 29,90*  
*grilled prawns.*



## *Postres – Dessert*



*Crema Catalana -* € 6,40

*die bevorzugte Süßspeise der  
Spanier*

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

*Flan de huevo – Creme Caramel – creme caramel* € 5,40

*Helado de caramelo – Karameleis – caramel ice cream* € 5,60

*Mousse de chocolate helada* -  
*hausgemachtes Schokomousse-Eis*  
*homemade chocolatemousse - ice* € 5,90

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



*Blancos – weiß – white wines 1/8 l*

***Palacio de Vivero D.O.C. Rueda***

€ 4,50

*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***

€ 4,80

*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***

€ 4,80

*Sauvignon blanc*

*Im Bouquet ein wahrer Fruchtkorb mit Zitrus-,c Ananas- und Passionsfruchtaromen, 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**

€ 5,30

100% albariño

*Goldig und stroh-farbig, intensive Note von reifen Äpfeln, Pfirsichen und Zitrusfrüchten, Blumen – und Kräuteraromen*

*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**

€ 4,50

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**

**Señorío de Uñuela Cosecha**

**D.O.C. Rioja alta**

€ 4,50

100% tempranillo

*Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, Aroma von schwarzen Früchten  
Intensiver und eleganter Geschmack, samtige Textur mit Tanninen am Gaumen*

*Dark ruby red color with purple tints, aromatic notes to black fruits  
Intense and elegant flavor, velvety texture with tannins on the palate*

**Zinio Crianza D.O.C. Rioja alta**

€ 5,10

100% tempranillo

*Granatrote Farbe, Aromen von roten Früchten und Gewürzen.*

*Der Gaumen ist frisch, mittelkräftig, reife Tannine, gute Balance und Struktur.*

*Garnet red color, Aromas of red fruits and spices.*

*The palate is fresh, medium bodied, ripe tannins, good balance and structure.*

**Zinio Reserva D.O.C. Rioja alta**

€ 6,10

100 % tempranillo

*18 Monate gereift im Eichenfass, danach 24 Monate in der Flasche gerundet*

*Reife kirschrote Farbe, im Mund saftig und anhaltend, mit lebhaften Tanninen und reifen Früchten*

*18 months in French oak barrels, with subsequent rounding in bottle for 24 months.*

*Ripe cherry red color, in the mouth it is juicy and persistent, with lively tannins and ripe fruits.*

**Viña Sastre Roble**

**D.O.C. Ribera del Duero**

€ 5,90

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*

**Costers del Gravet**

**D.O.C. Montsant**

€ 6,20

Vegan

*Uvas 50% Garnacha tinta, 30% Cabernet Sauvignon y 20% Cariñena*

*Komplexe Aromen von reifen Kirschen, Pflaumen und Heidelbeeren.*

*Großer und großzügiger Körper mit weichen Tanninen und einer Säure, die ihn recht lebendig hält.*

*Toller Abgang mit einer guten Integration der Aromen.*

*Complex aromas of ripe cherries, plums and blueberries.*

*Large and generous body with soft tannins and an acidity that keeps him alive.*

*Great finish with a good integration of flavors.*

# *Botellas de vinos – Flaschenweine*

## *Wines by bottle*

### *Blancos – weiß – White wines - 0,75 l*

***Palacio de Vivero D.O.C. Rueda*** € 26,20

*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*** € 28,00

*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*** € 28,00

*Sauvignon blanc*

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

*Am Gaumen sehr dicht und typisch.*

*Die unaufdringliche Säure ist exakt dosiert.*

*Ein ausgezeichneter Wein, im wahrsten Sinn des Wortes.*

*In the bouquet a true basket citrus, pineapple ans 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**

€ 31,00

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**

€ 26,20

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 - 0,75 l***

### ***Vino de la casa***

***Señorío de Uñuela Cosecha D.O.C. Rioja alta*** € 26,20  
*100% tempranillo*

*Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, Aroma von schwarzen Früchten  
Intensiver und eleganter Geschmack, samtige Textur mit Tanninen am Gaumen*

*Dark ruby red color with purple tints, aromatic notes to black fruits  
Intense and elegant flavor, velvety texture with tannins on the palate*

***Zinio Crianza D.O.C. Rioja alta*** € 29,80  
*100% tempranillo*

*Granatrote Farbe, Aromen von roten Früchten und Gewürzen.  
Der Gaumen ist frisch, mittelkräftig, reife Tannine, gute Balance und Struktur.*

*Garnet red color, Aromas of red fruits and spices.  
The palate is fresh, medium bodied, ripe tannins, good balance and structure.*

***Zinio Reserva D.O.C. Rioja alta*** € 35,60  
*100 % tempranillo*

*18 Monate gereift im Eichenfass, danach 24 Monate in der Flasche gerundet  
Reife kirschrote Farbe, im Mund saftig und anhaltend, mit lebhaften Tanninen  
und reifen Früchten*

*18 months in French oak barrels, with subsequent rounding in bottle for 24 months.  
Ripe cherry red color, in the mouth it is juicy and persistent, with lively tannins and ripe fruits.*

***Viña Sastre Roble***  
*100 % Tinta del pais*

***D.O.C. Ribera del Duero***

**€ 34,60**

*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.*

*A powerful wine, with rustic touches reminiscent of the original Ribera del Duero wines; on the other hand, the Vina Sastre Crianza is a wine with clear finesse and elegance. A beautifully balanced Crianza wine with great density and intensity. Very harmonious fruit tannin structure.*

***Costers del Gravet***  
*Vegan*

***D.O.C. Montsant***

**€ 36,40**

*Uvas 50% Garnacha tinta, 30% Cabernet Sauvignon y 20% Cariñena*

*Komplexe Aromen von reifen Kirschen, Pflaumen und Heidelbeeren.  
Großer und großzügiger Körper mit weichen Tanninen und einer Säure,  
die ihn recht lebendig hält.  
Toller Abgang mit einer guten Integration der Aromen.*

*Complex aromas of ripe cherries, plums and blueberries.  
Large and generous body with soft tannins and an acidity  
that keeps him alive.  
Great finish with a good integration of flavors.*

## *Sangria y Cava*

### *Sangría*

|                                                                                       |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>¼ Liter</i>                                                                        | € 4,90  |
| <i>½ Liter</i>                                                                        | € 9,20  |
| <i>1 Liter</i>                                                                        | € 17,60 |
| <i>Sangría con Cava – 1/4l Sangría mit Sekt</i><br><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 – glass 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>        | € 3,90 |
| <i>Sherry Manzanilla – trocken – dry, 5cl</i>  | € 3,90 |
| <i>Sherry Amontillado –medium – 5cl</i>        | € 3,90 |
| <i>Sherry Malaga – süß – sweet, 5cl</i>        | € 4,70 |
| <i>Sherry Pedro Ximenez - süß - sweet, 5cl</i> | € 7,70 |
| <i>Campari Soda 4cl</i>                        | € 5,90 |
| <i>Campari Orange 4cl</i>                      | € 6,90 |
| <i>Martini bianco 4cl</i>                      | € 5,40 |
| <i>Martini rosso 4cl</i>                       | € 5,40 |
| <i>Veterano, 2cl</i>                           | € 3,60 |
| <i>Duque d'Alba, 2cl</i>                       | € 4,60 |
| <i>Carlos Primero, 2cl</i>                     | € 4,80 |
| <i>Cardinal Mendoza, 2cl</i>                   | € 4,60 |
| <i>Hidalgo 200, 2cl</i>                        | € 4,80 |
| <i>Milenario, 2cl</i>                          | € 4,90 |
| <i>Tres Siglos, 2cl</i>                        | € 3,80 |
| <i>Brandy 1700, 2cl</i>                        | € 4,80 |
| <i>Pacharan, 2cl</i>                           | € 2,90 |
| <i>Frambuesa – Himbeere, raspberry, 2cl</i>    | € 3,20 |
| <i>Pera – Birne, pear, 2cl</i>                 | € 3,20 |
| <i>Albaricoque – Marille, apricot, 2cl</i>     | € 3,20 |
| <i>Averna, 2cl</i>                             | € 3,80 |
| <i>Fernet-Branca, 2cl</i>                      | € 3,60 |
| <i>Chivas Regal, 4cl</i>                       | € 8,80 |
| <i>Ballantine ,4cl</i>                         | € 4,60 |
| <i>Johnnie Walker, 4cl</i>                     | € 5,20 |
| <i>Bacardi, 2cl</i>                            | € 3,90 |
| <i>Bacardi Cola</i>                            | € 6,90 |
| <i>Wodka, 2cl</i>                              | € 3,80 |
| <i>Gin, 2cl</i>                                | € 3,80 |
| <i>Gin Tonic</i>                               | € 6,90 |
| <i>Orujo, 2cl</i>                              | € 3,20 |
| <i>Orujo hierbas, 2cl</i>                      | € 3,40 |

## *Bebidas sin alcohol - alkoholfreie Getränke*

### *Non alcoholic drinks*

|                                                            |               |               |
|------------------------------------------------------------|---------------|---------------|
| <i>Agua con gas - „Montes“ - prickelndes Mineralwasser</i> | <i>0,33 l</i> | <i>€ 3,20</i> |
| <i>„Montes“ - sparkling mineralwater</i>                   |               |               |
| <i>Agua con gas - „Montes“ - prickelndes Mineralwasser</i> | <i>0,75 l</i> | <i>€ 6,60</i> |
| <i>„Montes“ - sparkling mineralwater</i>                   |               |               |
| <i>Agua sin gas - “Montes” - stilles Mineralwasser</i>     | <i>0,33 l</i> | <i>€ 3,20</i> |
| <i>“Montes” - non sparkling mineralwater</i>               |               |               |
| <i>Agua sin gas - “Montes” - stilles Mineralwasser</i>     | <i>0,75 l</i> | <i>€ 6,60</i> |
| <i>“Montes” - non sparkling mineralwater</i>               |               |               |
| <i>Soda - Sodawasser - soda water</i>                      | <i>0,25 l</i> | <i>€ 1,90</i> |
| <i>Soda lemon - Soda Zitrone - soda water with lemon</i>   | <i>0,25 l</i> | <i>€ 2,90</i> |
| <i>Soda lemon - Soda Zitrone - soda water with lemon</i>   | <i>0,5 l</i>  | <i>€ 3,90</i> |
| <i>Frambuesa – Himbeersaft mit Sodawasser *</i>            | <i>0,25 l</i> | <i>€ 2,20</i> |
| <i>raspberry-juice with soda water *</i>                   |               |               |
| <i>Frambuesa – Himbeersaft mit Sodawasser *</i>            | <i>0,5 l</i>  | <i>€ 3,20</i> |
| <i>raspberry-juice with soda water *</i>                   |               |               |
| <i>Coca Cola oder Cola light, Cola or Cola light</i>       | <i>0,33 l</i> | <i>€ 3,60</i> |
| <i>Fanta</i>                                               | <i>0,33 l</i> | <i>€ 3,60</i> |
| <i>Almdudler (a sparkling limonade of herbs)</i>           | <i>0,33 l</i> | <i>€ 3,90</i> |
| <i>Zitronensaft – Zumo de limón – Lemon juice</i>          | <i>0,02 l</i> | <i>€ 0,90</i> |
| <i>Manzana - Apfelsaft - Apple juice</i>                   | <i>0,25 l</i> | <i>€ 3,20</i> |
| <i>Manzana con soda - Apfelsaft mit Soda</i>               | <i>0,5 l</i>  | <i>€ 4,50</i> |
| <i>Apple juice with soda water</i>                         |               |               |
| <i>Zumo de Naranjas – Orangensaft – Orange juice</i>       | <i>0,25 l</i> | <i>€ 3,50</i> |
| <i>Zumo de Naranjas con soda - Orangensaft mit Soda</i>    | <i>0,5 l</i>  | <i>€ 4,80</i> |
| <i>Orange juice with sodawater</i>                         |               |               |
| <i>Tonic Water – Bitter Lemon</i>                          | <i>0,2 l</i>  | <i>€ 3,60</i> |

***Nur Leitungswasser – sólo agua del grifo – only Tap water***

|                                   |              |               |
|-----------------------------------|--------------|---------------|
| <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*

mehr als

*600 Jahre Brautradition*

**Schremser**  
Das Waldviertler Bier

**Schremser**  
Das Waldviertler Bier

## *Schremser Premium Bier vom Fass*

*Pequeña – Seidl – small 0,3 l* € 3,90

*Grande – Krügel – big 0,5 l* € 5,50

*Schremser Naturpark Radler – 0,5 l Flasche, bottle, botella* € 4,50

*Cerveza sin alcohol – Beck's alkoholfrei – 0,3 l Flasche* € 4,20

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

*Estrella Galicia – 0,3 l Flasche, bottle, botella*



€ 4,20

## *Cafés – Kaffee – Coffee*

*Café solo – Kaffee klein – Espresso, small* € 2,20

*Café solo grande – Kaffee groß – Espresso, large* € 4,20

*Café con leche – Melange – coffee with milk* € 3,90

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

*Carajillo – Kaffee mit Brandy* € 5,60

*Coffee with Brandy*

## *Té – Tee – Tea*

€ 3,80

*Té – Schwarztee – black tea*

*Frutas – Früchtetee – fruits tea*

*Manzanilla – Kamille – camomile tea*

*Menta – Minze – mint tea Verde – Grün – green tea*

