

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*

„Himmelsche“ 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 dried beef from Leon</i>	€ 6,90
<i>Chorizo picante – scharfe Wurst – spicy sausage “Chorizo”</i>	€ 5,50
<i>Fuet – katalanische Rohwurst luftgetrocknet – 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 & Kapern – olives & capers</i>	€ 3,20
<i>Salsa allioli – “Knoblauch-Mayonnaise-Sauce” – garlic dip</i>	€ 2,70
<i>Allioli y aceitunas – Oliven und Knoblauch-Mayonnaise mit 3 Stück Holzofenbrot, 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 - € 10,50
Portion Manchego-Käse mit Olivenöl und Knoblauch
Portion „Manchego“ cheese served with olive oil and garlic

Tapa Manchego – Manchego Käse € 5,70

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

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

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

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

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>	<i>€ 19,90</i>
<i>der beste Schinken Spaniens, 36 Monate gereift</i>	<i>Tapa</i>	<i>€ 9,90</i>
<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>	<i>€ 22,90</i>
<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>	<i>€ 14,90</i>
	<i>Tapa</i>	<i>€ 6,90</i>

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

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

<i>Lomo Ibérico, Chorizo Ibérico y Salchichon Ibérico</i>	<i>Ración</i>	<i>€ 14,70</i>
<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>	<i>€ 25,90</i>
<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*

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 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

€ 31,00

100% albariño

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

*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 país

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> <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>	€ 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, rasberry, 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>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>		

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

<i>Pequeña – Seidl - small</i>	<i>0,3 l</i>	€ 3,90
<i>Grande – Krügel - big</i>	<i>0,5 l</i>	€ 5,50

<i>Cerveza sin alcohol - Beck's alkoholfrei</i>	<i>- 0,3 l Flasche</i>	€ 4,20
<i>Beck's non-alcoholic - 0,3 l bottle, botella</i>		

Cafés – Kaffee - Coffee

<i>Café solo – Kaffee klein - Espresso, small</i>	€ 2,20
<i>Café solo grande – Kaffee groß - Espresso, large</i>	€ 4,20

<i>Café con leche – Melange - coffee with milk</i>	€ 3,90
<i>Café descafeinado – Kaffee koffeinfrei - coffee decaffeinated</i>	€ 2,80
<i>Carajillo – Kaffee mit Brandy</i>	€ 5,60
<i>Coffee with Brandy</i>	

Té – Tee - Tea

€ 3,80

<i>Té – Schwarztee – black tea</i>
<i>Frutas - Früchtetee - fruits tea</i>
<i>Manzanilla - Kamille - camomile tea</i>
<i>Menta - Minze - mint tea Verde – Grün – green tea</i>

