

Vorspeisen

* Rote Beete Carpaccio frischer Burratta Walnüssen (A,E,G,H,1,2,6)	17,00€
* Gemischter Antipastiteller (A,G,H,L,1,2,8,6)	16,50€
* Lachsavocado Tartar(D,0,)	17,50€

Hauptspeisen

Fleisch

* Ibericofilet Champignons Beilagen(G,2,6,)	25,50€
* Rinderlende Kräuterbutter Beilagen(GK,H,2,A)	26,50€
* Rinderlende Steinpilzen Beilagen(G,K;H,2,)	28,00€
* Gemischter Fleischteller Beilagen(M,L,G)	29,50€

Fisch

* Ge grillte Babycalamari Beilagen(N,D,B,A,0,M,L)	24,50€
* Große Sardellen Grill Beilagen(D,N,B)	22,00€
* Scampi Grill Beilagen(B,N,D)	28,00
* Gemischter Fischteller Beilagen(D,B,N,G,0)	31,00€
* Sashimi Thunfischfilet Grana Padano Beilagen (D,F,A,09	27,50€
* Lachsfilet Grill Beilagen(D,G)	25,00€

Nudeln & Ravioli

* Trüffelpasta 2 Riesengarnelen Parmesan(B,A,C,G,O)	28,00€
* Trüffelpasta schwarzem Trüffel Parmesan(A,C,G,O)	22,50€
* Nudeln frischem Lachs(D.,A,G,C,O,B,N)	19,50€
* Nudeln gemischten Meeresfrüchten(N,B,D,A,C,O,L	18,50€
* Nudeln Steinpilzen Ricotta Parmesansauce(A,G,C,O)	17,50€
* Nudeln Garnelen Currysauce(B,A,C,G,M,L,E)	18,50€
* Nudeln Vongole Weißweintomatensud (N,A,O,D,B,C)	18,00€
* Nudeln frischem Hummer Amerika (B,A,C,G,N,D,O)	33,00€
* Nudeln Rinderfiletstreifen Cognacsauce(A,C,G,O)	19,50€
* Nudeln Hühnerfilet Picante(A,C,G,O,E,H)	18,00€
* Nudeln Dattel Chorizo(A,C,G,O,F,G,M)	17,50€
* Nudeln Ibericofilet Paprika Zwiebel(A,C,G,L,O)	19,50€
* Nudeln Walnuss Birne Serranoschinken(A,H,G,C,O,G)	18,50€
* Nudeln Spinat Feta(G,A,C,O)	17,50€
* Ravioli Steinpilzen(A,C,G,O)	17,50€
* Ravioli Walnuss Gorgonzola(G,A,C,H,O)	17,00€
* Ravioli Ricotta Burratta Kirschtomaten(G,A,C,O)	18,00€

Insalate

* Gemischter Salatteller gratiniertem Ziegenkäse Honig mariniert(G)	17,50€
* Gemischter Salatteller Rinderbeireidstreifen Avocado(G)	19,00€
* Gemischter Salatteller marinierten Hühnerspießen(M,L,K,G)	17,90€
* Gemischter Salatteller gebratenem Lachs Mandeln(D,H,G)	18,50€
* Gemischter Salatteller frischem Shashimi Thunfisch Zwiebeln(D,G)	19,50€
* Gemischter Salatteller gebratenen Garnelen(D,H,G)	18,50€
* Gemischter Salatteller Garnelen Kartoffelmantel(D,H,G)	18,50€
* Gemischter Salatteller Scampi frischem Trüffel(B,G)	20,50€
• Burratta Caprese Tomaten Kräutern Provence(G)	16,00€

**dazu servieren wir gerne warmes Hausbrot mit
Meersalz & Olivenöl 6,50€**

unsere Salate werden mit French Dressing serviert auf Wunsch auch gerne mit Essig & Öl

Kalte Tapas

* Hausgemachte Knoblauchcreme (G)	6,60€
* Pan de Ajo geröstetes Knoblauchbrot(A,G,C)	4,90€
* Geröstetes Brot Zwiebel Tomate 7,00€	Thunfisch eingelegt 8,50€
* Gemischter Kalamataolivenmix (O,F)	7,50€
* Mariniertes Schafskäse Paprika-Auberginencreme	8,50€
* Jamon Serranoschinken	9,90€
* Spanischer Hartkäse Manchego 10,50€	mit frischem Trüffel 13,50€
* Marinierte Artischockenherzen Oliven-Knoblauchöl	7,70€
* Gefüllte Weinblätter Reis Tomaten	7,50€
* NURI Sardinen Filets Olivenöl	9,50€
* Burratta Kirschtomaten Olivenöl	9.00€
* Mariniertes Oktopus PULPO Olivenöl	9,90€
* Nachos Tortillachips Dip 1 Sauce nach Wahl	7,50€
* Rote Beete geschnitten Hausmarinade Walnuss Feta	7,50€
* Eingelegter Fetakäse Chilliöl Olivenöl	6,50€

Warme Tapas

- * Champignons | Kräuter Knoblauchöl 7,50€
- * Champignons | frittiert | Mayonaisse 8,50€
- * Frittierte | Auberginen | Honigguss 8,50€
- * Grillkartoffeln | warmer Käsesauce 7,90€
- * Grillkartoffeln | Salsa Rosasauce 7,90€
- * Grillkartoffeln | Mayonnaise | Parmesan | schwarzem Trüffel 11,00€
- * Grillkartoffeln | Guacamole 8,00€
- * Grillkartoffeln | Mango-Habanero Salsa 8,00€
- * Bratpaprika | Pimientos | Meersalz 6,90€
- * Spanisches | Kartoffelomlett | Tortilla 8,10€
- * Sükartoffepommes | Knoblauchsauce 7,00€ Käsesauce 7,90€
- * Trüffelpommes | frischem Trüffel | Meersalz 11,00€
- * Datteln | Speckmantel 7,90€
- * Gegrilltes | Gemüse 7,00€ | mit Fetakäse 7,90€
- * Gegrillte | Paprikastreifen | Fetakäse 7,90€
- * Ziegenweichkäse | Speckmantel | Gratiniert Honig 8,90€
- * Frittierte | Artischockenherzen 8,50€
- * Gerösteter Wildbrokkoli | Olivenöl | Meersalz 8,50€
- * Edamame | Bohnen | Meersalz 8,00€
- * Zuckermais | Grill 7,50€
- * Falafelbällchen | Rote Beete 8,50€ | Falafelbällchen | Gemüse 9,00€
- * Bocaditos de Brie | frittierte Briespitzen | Preiselbeeren 8,90€

Fisch & Fleischtapas

*** *Tapavinospecial* | *Gemischte* | *Tapasplatte* | 2 Personen**

44,00€

* Geflügelspieße Pincho Moruno	9,90€
* Chorizo Sherry Picante	8,50€
* Hot Spicey Chicken Wings Salsa Rojo	9,00€
* Hackfleischbällchen Tomatensauce	9,90€
* Ibericoschwein Lende Patatas	10,50€
* Garnelen gebraten Knoblauch Chilliolivenöl	10,90€
* Frittierte Tintenfischringe Aioli	9,50€
* Frittierte Babycalamari Mayonnaise Zitrone	10,90€
* Frittierte Sardellen Boperones	9,50€
* Garnelen Knusperteigmantel	9,50€
* Miesmuscheln Sauce Tomate Weißwein Catalana	9,50€
* Chorizo Garnelenspieße	12,50€



Desserts

* Hausgemachte Crema Catalana	8,00€
* Hausgemachtes Pastei de Nata Kugel Vanilleeis	8,90€
* Hausgemachtes Mousse de Chocolate Licor43	8,00€
* Warmer Schokoladenkuchen Vanilleeis Eierlikör	9,50€
* Hausgemachtes Tiramisu (“frisch zubereitet nach Bestellung“)	8,00
* Hausgemachtes Panna Cotta lauwarmen warmen Beerenspiegel	7,50€
* Churros Schokoladensauce Zimtzucker	8,50€
* Affogato Kugel Vanilleeis Espresso	6,00€

•

A = Glutenhaltiges Getreide

B = Krebstiere

C = Eier

D = Fisch

E = Erdnüsse

F = Sojabohnen

G = Milch/Laktose

H = Schalenfrüchte/ Sellerie

K = Senf

L = Sesam

M = Schwefeldioxid/Sulphite

N = Lupinen

O = Weichtiere

Kennzeichnung von Zusatzstoffen:

1 = Farbstoffe, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidations-

mittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = Schwefeldioxid,

6 = Eisensalze, 7 = Stoffe zur Oberflächenbehandlung,

8 = Süßstoffe, 9 = Phosphate, 10 = Coffein, 11 = Chinin, Chininsalze, 12 =

Säuerungsmittel, 13 = Mandel

Für Fragen steht Ihnen unser Servicepersonal zur Verfügung.

Bitte geben Sie stets unserem Servicepersonal ihre Allergien an, die das Essen / Getränke betreffen.



Kaffee

* Tasse Kaffee	4,00€
* Cappuccino	4,30€
* Latte Macchiato	4,50€
* Espresso	3,00€
* Espresso Macchiato	3,20€
* Doppelter Espresso	4,90€
* Heiße Schokolade	4,00€
mit Schlag	4,50€

Tee

* Haferl Tee 4,50€

- * Kamillentee
- * Pfefferminztee
- * Grüntee
- * Darjeeling | Earl Grey
- * Früchtetee | Beerenmix
- * Zitrone | Ingwer
- * Salbei

Bürgerbräu |Bad Reichenhaller|Bier

- Bayrisch | Hell 0,5l 4,70€
 - Kellerbier | Naturtrüb 0,5l 4,70€
 - Bürgerbräu Gustl Hell ALKOHOLFREI 0,5l 4,90€
 - Bürgerbräu | Naturradler 0,5l 4,70€
 - Bürgerbräu Hefe-Weizen | hell 0,5l 4,70€
 - Bürgerbräu Hefe-Weizen | dunkel 0,5l 4,70€
 - Bürgerbräu Hefe-Weizen | ALKOHOLFREI 0,5l 4,70€
 - Weißbier | Cola oder | Zitrone 0,5l 4,90€
 - Goaßn | Cola | Weißbier | Kirschlikör 0,5l 6,50€
-
- Alpenstoff | Natur Lemon 0,33l 4,10€
 - San Miguel | Spanisches Bier 0,33l 4,60€
 - Das Pils 0,33l 4,10€
 - Pale Ale Beer 0,33l 4,60€

Alkoholfreie Getränke

* Coca Cola Coca Cola Zero	0,4l	4,50€
* Misch Masch	0,4l	4,50€
* Fanta	0,4l	4,50€
* Sprite	0,4l	4,50€
* Limonata Italiana Lemon Soda	0,33l	4,50€
* Bitter Lemon Tonicwater Wild Berry	0,4l	4,70€
* Mineral Zitrone	0,2l 3,40 € 0,4l	4,40€
* Mineral Hollunder	0,2l 3,40€ 0,4l	4,40€
* Mineral Himbeer	0,2l 3,40€ 0,4l	4,40€
* Hausgemachte Limonade PASSION	0,5l	7,00€
* Hausgemachte Limonade BERRY	0,5	7,00€
* Mineral Prickelnd Still	0,33l	4,30€
* Mineral Prickelnd 0,1L 7,50€ Still 0,7l		6,50€

SÄFTE

MANGO-

MARACUJA

HEIDELBEER

RHARBARBER

ORANGE

LYCHEE

APFEL

JOHANNISBEERE

gspritzt 0,25l 3,50€ 0,5l 4,50€

WEIßWEIN VINO BIANCO

LA SASTRERIA – GARNACHA BLANCA

SPANIEN D.O. Carinena Aragon

Rebsorte 100% Garnacha Blanca Trocken

Eleganter,frischer Weißwein mit feinen Aromen von Birne Aprikose und Zitrusfrüchten ,begleitet von floralen Nuancen. Lebendig , harmonisch vielseitig.

Charakter frisch floral elegant fruchtig

Glas 6,10€ Karaffe ¼ 9,90€ Flasche0,75l 29,50€

EL COTO BLANCO RIOJA BLANCA

SPANIEN DOCa Rioja Nordspanien Oyon Provinz Alava

Rebsorte Viura Verdejo Sauvignon Blanc Trocken

Frischer, eleganter Weißwein mit Aromen von weißem Obst, Zitrusfrüchten weißem Obst und dezenter Exotik. Lebendig am Gaumen, trocken und harmonisch im Abgang

Charakter frisch fruchtig elegant lebendig

Glas 7,10€ Karaffe ¼ 10,90€ Flasche0,75l 38,50€

WEIßWEIN DER WOCHE

— BITTE FRAGEN SIE UNSER PERSONAL

ROTWEIN VINO TINTO

Rasgon Tinto Tempranillo

Spanien Castilla La Mancha Kastilien

Rebsorte 100% Tempranillo trocken

Ein charaktervoller, zugleich angenehm zugänglicher Tempranillo mit feiner Frucht und weicher Struktur. In der Nase zeigen sich Aromen reifer Kirschen und roter Beeren, begleitet von dezenten würzigen Nuancen. Am Gaumen harmonisch, samtig und ausgewogen mit einer angenehm milden Reife

Charakter . fruchtig weich samtig harmonisch trocken

Glas 6,10€ Karaffe ¼ 9,90€ Flasche 0,75l 29,50€

Pueblo Viejo Crianza Rioja

Spanien DOCa Rioja Aldeanueva de Ebro

Rebsorte Tempranillo 12 Monate Fassreife

Intensives Rubinrot, Aromen von reifen Kirschen, roten Früchten und Pflaumen, ergänzt durch feine würzige, vanillige und dezente Holznoten. Am Gaumen ausgewogen, weich und samtig mit gut eingebundenen Tanninen und harmonischem Abgang. Etwa 12 Monate im Holzfass gereift.

Charakter fruchtig würzig weich samtig harmonisch

Glas 7,50€ Karaffe ¼ 11,90€ Flasche 0,75l 39,50€

Pueblo Viejo Rioja Grand Reserva

Spanien DOCa Rioja Nordspanien Alava

Rebsorte 100% Rioja Grand Reserva

Ein gereifter, eleganter Rioja mit intensiven Aromen von reifen Kirschen und roten Früchten. Feine Noten von Vanille, Eichenholz und Tabak verleihen ihm zusätzliche Tiefe. Am Gaumen weich, vollmundig und harmonisch mit würziger Struktur und langem, samtigem Abgang.

Charakter vollmundig würzig elegant samtig Flasche 0,75l 49,50Euro

GRAND ALLEGRAZZA MONASTRELL

Spanien D.O. Alicante Monastrell Valencia

Rebsorte 100% Monastrell Hammeken Cellars

Ein kraftvoller, fruchtbetonter Rotwein von der spanischen Mittelmeerküste. Tiefdunkle Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase reife Brombeeren, dunkle Kirschen und feine Wildkräuter, begleitet von Nuancen dunkler Schokolade. Am Gaumen saftig, vollmundig und weich mit reifer Frucht, sanften Tanninen und einem angenehm harmonischen Abgang.

Charakter kräftig vollmundig fruchtig weich würzig

Flasche 0,75l 54,00€

Rosewein Vino Rosado

LA SASTRERIA – GARNACHA ROSADO

Spanien D.O.P. Carinena Garnacha Rosado

Rebsorte Garnacha Rosado trocken

Ein frischer und fruchtbetonter Rosé mit leuchtender Erdbeerfarbe. In der Nase intensive Aromen von Erdbeeren und Himbeeren, ergänzt durch feine florale Nuancen und einen Hauch Karamell. Am Gaumen saftig, rund und ausgewogen, mit angenehmer Frische und einem aromatischen, fruchtigen Abgang.

Charakter fruchtig frisch rund fruchtig

Glas 7,50€ Karaffe ¼ 11,90€ Flasche 0,75l 35,50€

Chateau Miraval Rosado

Frankreich Côtes de Provence Weinberge rund um Correns und im Norden der Provence

Rebsorten: Cinsault Grenache Rolle Syrah

Ein eleganter Provence-Rosé mit zartem, leuchtendem Roséton. Feine Aromen von frischen Beeren, weißem Pfirsich, Zitrusfrüchten und floralen Nuancen treffen auf eine elegante Mineralität. Am Gaumen frisch, fein und ausgewogen, mit salzigen Anklängen und einem langen, erfrischenden Abgang.

Charakter elegant frisch mineralisch fruchtig fein

Glas 13,50€ Karaffe ¼ 18,90€ Flasche 0,75l 79,50€

Weißweinschorle süß | sauer ¼ 5,20€ 0,5l 8,50€

Aperolspritz 8,90€

Hugospritz 8,90€

Lillet Wild Berry 8,90€

Tinto de Verano 8,90€

Hausgemachter Sangria Espania 9,90€

Campari Soda | Orange 8,90€

Digestifs

*Don Julio Reposado Premium Tequila, Jalisco Mexiko	2cl	8,50€
*Carlos Imperial No. 1 Brandy Jerez	2cl	11,50€
*Poli Grappa Amorosa di Dicembre	2cl	7,00€
*Mirios Anisschnaps,	2cl	5,30€
*Licor 43 Cuarenta y Tres	2cl	6,00€
*Hierbas Tunel de Mallorca	2cl	5,50€
*Premium Rum Don Pablo , Jamaika , Guyana	2cl	7,00€
*Whiskey Grants Triple Wood Blended Scotch	2cl	8,00€

KIDSMENÜ

*Chicken Nuggets mit Pommes 11,50€

*Chicken Wings mit Pommes 12,50€

*Dino Schnitzel mit Pommes 10,50€

*Nudeln mit Tomatensauce 6,50€