

## Vorspeisen

|                                                        |        |
|--------------------------------------------------------|--------|
| * Rote Beete Carpaccio   frischer Burratta   Walnüssen | 16,50€ |
| * Gemischter   Antipastiteller                         | 14,50€ |
| * Lachsavocado   Tartar                                | 14,50€ |

## Hauptspeisen

### Fleisch

|                                          |        |
|------------------------------------------|--------|
| * Ibericofilet   Champignons   Beilagen  | 23,50€ |
| * Rinderlende   Kräuterbutter   Beilagen | 24,50€ |
| * Rinderlende   Steinpilzen   Beilagen   | 26,50€ |
| * Gemischter   Fleischteller   Beilagen  | 27,50€ |
| * Rumpsteak   Dry Aged   Beilagen        | 23,50€ |

### Fisch

|                                                      |        |
|------------------------------------------------------|--------|
| * Gegrillte   Babycalamari   Beilagen                | 22,50€ |
| * Große   Sardellen   Grill   Beilagen               | 18,90€ |
| * Scampi   Grill   Beilagen                          | 22,00€ |
| * Gemischter   Fischteller   Beilagen                | 29,50€ |
| * Sashimi   Thunfischfilet   Grana Padano   Beilagen | 25,50€ |
| * Lachsfilet   Grill   Beilagen                      | 23,00€ |

# Nudeln & Ravioli

|                                                  |        |
|--------------------------------------------------|--------|
| * Trüffelpasta   2 Riesengarnelen   Parmesan     | 23,50€ |
| * Trüffelpasta   schwarzem Trüffel   Parmesan    | 19,50€ |
| * Nudeln   frischem Lachs                        | 18,50€ |
| * Nudeln   gemischten Meeresfrüchten             | 18,50€ |
| * Nudeln   Steinpilzen   Ricotta   Parmesansauce | 17,50€ |
| * Nudeln   Garnelen   Currysauce                 | 18,50€ |
| * Nudeln   Vongole   Weißweintomatensud          | 16,00€ |
| * Nudeln   frischem Hummer   Amerika             | 28,50€ |
| * Nudeln   Rinderfiletstreifen   Cognacsauce     | 19,00€ |
| * Nudeln   Hühnerfilet   Picante                 | 18,00€ |
| * Nudeln   Dattel   Chorizo                      | 16,50€ |
| * Nudeln   Ibericofilet   Paprika   Zwiebel      | 18,50€ |
| * Nudeln   Walnuss   Birne   Serranoschinken     | 17,50€ |
| * Nudeln   Spinat   Feta                         | 15,50€ |
| * Ravioli   Steinpilzen                          | 17,50€ |
| * Ravioli   Walnuss   Gorgonzola                 | 16,50€ |
| * Ravioli   Ricotta   Burratta   Kirschtomaten   | 17,50€ |

# Insalate

|                                                                        |        |
|------------------------------------------------------------------------|--------|
| * Gemischter   Salatteller   gratiniertem Ziegenkäse   Honig mariniert | 15,50€ |
| * Gemischter   Salatteller   Rinderfiletstreifen   Avocado             | 17,00€ |
| * Gemischter   Salatteller   marinierten   Hühnerspießen               | 16,90€ |
| * Gemischter   Salatteller   gebratenem Lachs   Mandeln                | 17,50€ |
| * Gemischter   Salatteller   frischem Shashimi   Thunfisch   Zwiebeln  | 18,00€ |
| * Gemischter   Salatteller   gebratenen   Garnelen                     | 17,00€ |
| * Gemischter   Salatteller   Garnelen Kartoffelmantel                  | 16,50€ |
| * Gemischter   Salatteller   Scampi   frischem Trüffel                 | 18,50€ |
| * Burratta   Caprese   Tomaten   Kräutern   Provence                   | 14,00€ |

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

# Kalte Tapas

|                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------|--------|
| * Hausgemachte   Knoblauchcreme                                 | 6,60€  |
| * Pan de Ajo   geröstetes Knoblauchbrot                         | 4,90€  |
| * Gemischter   Kalamataolivenmix                                | 7,50€  |
| * Mariniertes   Schafskäse   Paprika-Auberginencreme            | 8,50€  |
| * Jamon   Serranoschinken                                       | 9,90€  |
| * Spanischer   Hartkäse   Manchego 9,50€   mit frischem Trüffel | 13,50€ |
| * Marinierte   Artischockenherzen   Oliven-Knoblauchöl          | 7,70€  |
| * Gefüllte   Weinblätter   Reis   Tomaten                       | 7,50€  |
| * Sardinen   Filets   Olivenöl                                  | 8,50€  |
| * Burratta   Kirschtomaten   Olivenöl                           | 9,00€  |
| * Mariniertes   Oktopus   Olivenöl                              | 9,50€  |
| * Nachos Tortillachips Dip   1 Sauce nach Wahl                  | 5,50€  |
| * Rote Beete   geschnitten   Hausmarinade   Walnuss   Feta      | 6,50€  |
| * Eingelegter Fetakäse   Chilliöl   Olivenöl                    | 6,00€  |

# Warme Tapas

- \* Champignons | Kräuter Knoblauchöl 7,50€
- \* Champignons | frittiert | Mayonaisse 8,50€
- \* Frittierte | Auberginen | Honigguss 8,40€
- \* Grillkartoffeln | warmer Käsesauce 7,90€
- \* Grillkartoffeln | Salsa Rosasauce 6,50€
- \* Grillkartoffeln | Mayonnaise | Parmesan | schwarzem Trüffel 9,50€
- \* Grillkartoffeln | Guacamole 7,50€
- \* Grillkartoffeln | Mango-Habanero Salsa 8,00€
- \* Bratpaprika | Pimientos | Meersalz 6,90€
- \* Spanisches | Kartoffelomlett | Tortilla 8,10€
- \* Sükartoffepommes | Knoblauchsauce 7,00€ Käsesauce 7,50€
- \* Trüffelpommes | frischem Trüffel | Meersalz 9,00€
- \* 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€
- \* Geröstetes Brot | Zwiebel | Tomate 7,00€ Thunfisch | eingelegt 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                             | 7,70€ |
| * Hausgemachtes   Pastei de Nata   Kugel Vanilleeis         | 8,90€ |
| * Hausgemachtes   Mousse de Chocolate   Licor43             | 7,80€ |
| * Warmer   Schokoladenkuchen   Vanilleeis   Eierlikör       | 8,90€ |
| * Hausgemachtes   Tiramisu   Glas                           | 6,60€ |
| * Hausgemachtes   Panna   Cotta   lauwarmen   Kirschspiegel | 6,90€ |
| * Churros   Schokoladensauce   Zimtzucker                   | 8,50€ |
| * Affogato   Kugel   Vanilleeis   Espresso                  | 4,90€ |

•

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 | 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€
  - Bürgerbräu Ruperti | Dunkel 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€
  - Das Pils 0,33l 4,10€
  - San Miguel | Spanisches Bier 0,33l 4,60€
  - Pale Ale Beer 0,33l 4,60€

# Schorlen & Alkoholfreie Getränke

|                     |      |       |
|---------------------|------|-------|
| * Cola   Cola Light | 0,4l | 4,30€ |
|---------------------|------|-------|

|         |      |       |
|---------|------|-------|
| * Spezi | 0,4l | 4,50€ |
|---------|------|-------|

|               |      |       |
|---------------|------|-------|
| * Orangenlimo | 0,4l | 4,30€ |
|---------------|------|-------|

|                |      |       |
|----------------|------|-------|
| * Zitronenlimo | 0,4l | 4,30€ |
|----------------|------|-------|

|                             |      |       |
|-----------------------------|------|-------|
| * Bitter Lemon   Tonicwater | 0,4l | 4,70€ |
|-----------------------------|------|-------|

|                  |             |            |
|------------------|-------------|------------|
| * Soda   Zitrone | 0,2l 2,90 € | 0,4l 4,20€ |
|------------------|-------------|------------|

|                 |            |            |
|-----------------|------------|------------|
| * Hollerschorle | 0,2l 2,90€ | 0,4l 4,20€ |
|-----------------|------------|------------|

|               |            |            |
|---------------|------------|------------|
| * Himbeersoda | 0,2l 2,90€ | 0,4l 4,20€ |
|---------------|------------|------------|

|                                  |      |       |
|----------------------------------|------|-------|
| * Hausgemachte Limomade Tropical | 0,7l | 7,00€ |
|----------------------------------|------|-------|

|                            |       |       |
|----------------------------|-------|-------|
| * Wasser Prickelnd   Still | 0,25l | 3,30€ |
|----------------------------|-------|-------|

|                            |      |       |
|----------------------------|------|-------|
| * Wasser Prickelnd   Still | 0,7l | 6,50€ |
|----------------------------|------|-------|

|                                    |             |            |
|------------------------------------|-------------|------------|
| * Apfelschorle Classic   Naturtrüb | 0,25l 3,20€ | 0,4l 4,50€ |
|------------------------------------|-------------|------------|

|                 |             |            |
|-----------------|-------------|------------|
| * Johannisbeere | 0,25l 3,20€ | 0,4l 4,50€ |
|-----------------|-------------|------------|

|             |             |            |
|-------------|-------------|------------|
| * Rhabarber | 0,25l 3,20€ | 0,4l 4,50€ |
|-------------|-------------|------------|

|          |             |            |
|----------|-------------|------------|
| * Banane | 0,25l 3,20€ | 0,4l 4,50€ |
|----------|-------------|------------|

|               |             |            |
|---------------|-------------|------------|
| * Orangensaft | 0,25l 3,20€ | 0,4l 4,50€ |
|---------------|-------------|------------|

|         |             |            |
|---------|-------------|------------|
| * Mango | 0,25l 3,20€ | 0,4l 4,50€ |
|---------|-------------|------------|

# Weißwein

- La Sastreria M ----- 1/8-----6,10 €  
Bodega Wein und Vinos / Vino de España -----1/4-----9,90 €  
Garnacha Blanca 2023 Flasche 0,75l 29,50€
- EL COTO BLANCO RIOJA----- 1/8-----7,10 €  
Denominacion de Origen Calificada ----- 1/4l-----10,90 €  
Bodega de Rioja Oyon Espana----- Flasche 38,50 €
- Torres Vina Esmeralda Blanco  
2020 Bodega Catalunya / Spain  
Muscat d'Alexandrie, Gewürztraminer ----- Flasche-47,50€

# Rotweine

\*Criado en Barrcia Catalunya ----- --- 1/8 6,10 €

Bodega C a t a l u n y a / Vino de España ---- — - 1/4 9,90 €

Merlot /Tempranillo ----- - Flasche 29,50 €

\*Pueblo Viejo 1/8 7,50€

\*Bodega /Baron de Ebro Aldeanueva de Ebro /Spain 1/4 11,90€

\* Rioja e Crianza 2021 Denominacion de Origen Calificada Flasche 39,50€

\*Rioja Pueblo Viejo Grand Reserva 2018

\*Denominacion de origen Calificada

- BodegasnBaron de Ebro, Aldeanueva de Ebro , Spain Flasche-49,50

\* Gran Allegranza100% Monastrell Flasche 54,00€

\*Alicante D.O Valencia Denominacion de Origen de Valencia

- Französischen Barriquefass 36 Monate gereift

# Roseweine / Aperitifs / Longdrinks

\*La Sastreria Vino del Rosado 1/8 7,50€ 1/4 11,90€ Flasche 35,50€

\* Bodega / Spain Oldest Mediterranean Coast since 1879 Rosado ,Rioja

\*Rosado vom **Chateau de Miraval** 1/8 10,50€ 1/4 16,00€ Flasche 65,00€

\*Mediterranee ,Region Provence, Chateau de Miraval. Frankreich

\* Weißweinschorle süß | sauer 1/4 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€

\* Gin Tonic | Cuba Libre | Mojito | Whiskey Cola 13,50€

# 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 7,50€

\*Chicken Wings mit Pommes 7,50€

\*Dino Schnitzel mit Pommes 8,50€

\*Nudeln mit Tomatensauce 5,50€