



Prosecco 0,1l	3,20
„Spritz“ Aperol, Hugo, Mango, Maracuja, Granatapfel	5,20
“Lillet” Wilde Berry franz. Wein-Fruktlikör mit Schweppes “Russian Wilde Berry”	5,20
Campari Orange	5,50
Campari „Tocco Rosso“ Campari, Holundersirup, Prosecco	5,90
Campari-Bitter Lemon „Spritz“	5,20
Martini “Bianco” auf Eis	5cl 5,20

Suppen

Klare Brühe	2,80
Leberknödlsuppe	4,80
Tagessuppe	4,80

vegetarisch

Gemüsemedaillons 5,10,12 Zwiebel, Karotten, Disteln, Chrysanthemen im Tempurateig mit kleinem Salat	10,80
---	-------

„Quinoa“ Gemüsepfanne 17 brauner Reis, Sojabohnen, Tomaten, rote Zwiebel, Grünkohl, Lauch, Curry und Sojasoße	9,80
--	------

Salate

Großer gemischter Salat	10,12 9,50	9,50
„Steirischer“ Bauernsalat	10,12,14	
Oliven, Schafskäse, Kürbiskernöl, abgeröstete Speckwürfel		13,80
Salat „Gambas“	20	
Sommerlicher Blattsalat mit Black Tiger Garnelen ohne Kopf mit Schwanzsegment „easy peel“		14,50

Pasta

Spaghetti „Napoli“	6,9,15	
mit Tomatensoße und Parmesanspänen		7,80
Tagliatelle „Fungi“	9,14	
Bandnudeln mit frischen Steinpilzen		13,50

Wirtshausklassiker

Tiroler Gröstl	vom Schwein 11,14	
mit Spiegelei		9,50
„Schwäbische“ Kässpätzlen	9,11,14	
mit grünem Salat		8,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“	6,8,9,10,11,14	
mit Steakhouse pommes		10,50
Krustenschweinebraten	9,11,14	
mit 2-erlei Knöd'l und Speckkrautsalat		10,50
„Original Bayrische“ Rindsrouladen	6,14	
mit Kartoffelbrei		14,80



$\frac{1}{4}$ Bauernent	6,7,9,15	
mit Kartoffelknöd'l und Blaukraut		14,80



Tagliatelle mit Lachs	9,14,19	
gebratenes Lachsfilet auf Bandnudeln mit pikanter Soße		12,80
„Masurischer“ Zander	9,13,14,19	
Fischfilet auf der Hautseite kross gebraten mit Mandelbutterkartoffeln		18,50

Alimentos espanoles

Tapas

- 1** „Alíoli con Pan“ 9,10,11,12
Knoblauchcreme mit Baguette 3,20
- 2** „Manchego“ 14
spanischer Schafsmilchkäse 4,80
- 3** „Spanische Paprikasalami“ 1,6
gebratene Paprikawurstscheiben 4,50
- 4** Broccoli mit Mandelbutter und Knoblauch 4,40
- 5** „Aceitunas“ eingelegte Oliven 3,40
- 6** „Pimientos de Padron“
kleine grüne Paprika in Olivenöl gebraten
mit Meersalz bestreut 4,50
- 7** „Papas arrugadas“ 9,12
kleine Kartoffeln mit Schale in Meersalzwasser
gekocht, dazu Mojo...
Kartoffeln werden mit der Schale gegessen 4,50
- 8** „Patatas salteadas“ 9,12
spanische Röstkartoffeln mit Chiliöl & Ajo 4,20
- 9** „Jamon Serrano“ mit Melone 2,7,8 5,90
- 10** „Estofado de Cordero“ 6,8,14
Maurisches Lamm-Curry orientalisch gewürzt 4,80
- 11** „Datíles“
süße kernlose Datteln mit Speck unwickelt
und im heißen Öl gebraten 4,90
- 12** „Calamar“ 9,16
kleine Tintenfische mehliert in Reismehl, frittiert 4,50
- 13** „Gambas al ajillío“ 20
Kleine Garnelen gebraten in heißem Olivenöl
mit Knoblauch 8,50
- 14** 4 Garnelen „Black Tiger“ vom Grill 20
ohne Kopf mit Schwanzsegment easy peel 6,20

- 15** Gambas in Madras-Curry 14,20
mit Mango 6,20
- 16** „Chili con Carne“ 6,8,9,12 sehr scharf
scharfes Chili, Hackfleisch mit Bohnen 4,60
- 17** „Albondigas“ Hackfleischbällchen
in pikanter Tomatensauce 5,20
- 18** Chickenwings
in Honig-Chili-Marinade scharf 5,20
- 19** Onion-Rings mit BBQ Dip 3,80
- 20** „Chorizo & Lomo“
pikante spanische Paprikasalami
und Lomo (Schweinenacken)
vom Iberico-Schwein „Pata negra“ 4,80

Carne

- „Estofado de Cordero“ 6,8,14,18
Maurisches Lamm-Curry orientalisch gewürzt
dazu mit Reis 13,50
- „Chili con Carne“ 6,8,9,12,18 sehr scharf
scharfes Chili, Hackfleisch mit Bohnen 9,80
- Filet vom Iberico Schwein „Pata negra“
mit Patatas Salteadas spanische Bratkartoffeln
und Pimientos de Padron 17,90
das Iberico Schwein ist ein Weideschwein, welches in
natürlicher Umgebung in Eichen- und Korkwäldern aufwächst.
- Australisches „Black Angus“
Hüftsteak ca. 250g
mit Steakhousepommes oder Papas arrugadas 17,50

Pescado

- „Scholle Catalan“
gebratenes Fischfilet
mit pikanter Tomaten-Chilisauce, Pfannenbroccoli
und Papas arrugadas 13,80

Dessert

„Crema Catalan“ 6,7,11,14,	4,50
„Wiener“ Kaiserschmarrn 9,11,14 mit Apfelmus klein/groß	6,50 / 8,50
„Steirische Apfelradl“ 9,11,14, Apfelkücherl mit Zimtzucker	6,90
„Piccolino“ mit oder ohne Sahne 6,7,11,14 1 Kugel Vanilleis mit wahlweise: Eierlikör oder steirischem Kürbiskernöl	3,90

Liebe Gäste, wenn Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden, möchten wir Sie bitten, dies unserem Servicepersonal anzuzeigen! Danke!

Zusatzstoffe: 1)Farbstoff 2)Antioxidationsmittel 3)koffeinhaltig
4)chininhaltig 5)karotin 6)Geschmacksverstärker 7)Konservierungsstoff
8)Sellerie 9)Gluten 10)Senf 11)Ei 12)Schwefeloxid 13)Nüsse 14)Milch
15)Süßstoff 16)Weichtiere 17)Soja 18 Lupine) 19 Fisch) 20 Krebstiere

Spanische Weine

Baron de Ley „Tinto“ y „Blanco“

„Rioja“ Tempranillo 13,5%vol. 0,2l	6,90	Fl.0,75l	23.-
„Rioja“ Malvasia blanco 12%vol. 0,2l	5,90	Fl.0,75l	19.-
„Rioja“ Tempranillo <u>Gran Reserva</u>		Fl.0,75l	39.-

Quietus „Blanco“

„Rueda“ Verdejo 13%vol. 0,2l	6,90	Fl.0,75l	23.-
------------------------------	------	----------	------

„La Val“ D.O. Rías Baixas

„Albarino“ trocken 12,5% 0,2l	7,50	Fl. 0,75l	23.-
-------------------------------	------	-----------	------

Spanische Spirituosen

Die Legende: „Cuarenta i tres“ 43

Spanischer Likör nach einem über 2000 Jahre alten Rezept. Die Legende besagt, daß dieser berühmte Likör aus 43 bis heute geheimen Zutaten besteht.

2cl 3,90

Ron Miel de Canario

Kanarischer Rum, hergestellt aus Rum, Zuckerrohr und Honig

2cl 3,50

„Cardenal Mendoza“ Brandy de Jerez

2cl 3,80