

Bodega

TAPAS • HOT STONE • POTATOES

Tapas

PATATAS BRAVAS Frittierte Kartoffeln mit pikanter Sauce Deep-fried potatoes with spicy sauce	€ 8,50
PIMIENTOS DE PADRON Paprika mit Meersalz und Olivenöl Paprika with sea salt and olive oil	€ 8,50
ALI OLI / PAN / ACEITUNAS Aioli / Brot / Oliven – Aioli / bread / olives	€ 12,00
BOUQUERONES Sardellenfilets in Sonnenblumenöl Anchovy fillets in sunflower oil	€ 9,00
GAMBAS AL AJILLO in Olivenöl gebratene Garnelen mit Knoblauch und Chili in olive oil roasted gambas with garlic and chili	€ 16,50
JAMON SERRANO 24 Monate gereift – Aged for 24 months	€ 8,50
CROQUETAS DE JAMON Spanische Krokettens mit Pata Negra Spanish croquettes with Pata Negra	€ 9,80
CHORIZO Bratwurst vom Iberico Schwein – sausage of Iberico pork	€ 10,00
Surprise TAPAS SHARING PLATTE ab 3 Personen – from 3 people	€ 58,00 p.P.

HERZHAFTES KÄSEFONDUE CHEESE FONDUE	€ 39,00 p.P.
<i>Tiroler Bergkäse, Emmentaler, Gruyere</i>	
Babykartoffeln/Baguette/ Kirschwasser/ Prosciutto Crudo/ Perlzwiebel	
Baby potatoes/ baguette/ cherry water/ prosciutto/ onions	

Hot Stone COOK YOUR OWN MEAT

Auf einem 300 Grad Celsius heißen Lavastein grillen Sie Ihr Fleisch am Tisch genauso, wie sie es am liebsten möchten.

On a 300 degree Celsius lava stone, grill your meat at the table just the way you like it best.

ENTRECÔTE GALLEGO 250g (tranchiert) Kräuterbutter / Cocktailsauce/ Fleur de Sel Herb butter / cocktail sauce / fleur de sel	€ 39,00
YELLOW FIN TUNA 200g Glasnudelsalat / Koriander / Wasabi / Sojasauce / Ingwer Glass noodle salad / coriander / wasabi / soy sauce / ginger	€ 35,00
<i>Wählen Sie Ihre Beilage</i> <i>Choose your side dish</i>	
Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce oven potato with sour cream	€ 9,50
Pommes Frites – french fries	€ 6,50
Knoblauchbrot – garlic bread	€ 7,50

Ovenpotatoes

„Make your choice“

Hühnerfiletstreifen / Paprikastreifen / Mais / Jungzwiebel / Rucola Chicken fillet strips / bell pepper strips / sweetcorn / spring onion / rocket salad	€ 20,50
Rinderstreifen / Paprikastreifen / Mais / Jungzwiebel / Rucola Beef strips / bell pepper strips / corn / spring onion / rocket salad	€ 24,50
Räucherlachs / Paprikastreifen / Mais / Jungzwiebel / Rucola Smoked salmon / bell pepper strips / sweetcorn / spring onion / rocket	€ 23,00

CHILI CON CARNE mit ofenfrischem Baguette with oven-fresh baguette	€ 18,50
DRY AGED RIB EYE STEAK 300g Knoblauchbrot / Kräuterbutter / Cocktailsauce Garlic bread / herb butter / cocktail sauce	€ 42,00

Dessert

MANCHEGO Schafkäse aus La Mancha / Orangensenf / Brot sheep cheese / orange mustard / bread	€ 14,00
TARTA DE SANTIAGO Spanischer Mandelkuchen mit Schlagsahne Spanish almond cake with whipped cream	€ 11,50
CHURROS Gebackener Iberischer Brandteig – Iberian choux pastry	€ 11,50



buen apetito

Hier zaubern wir einzigartige Köstlichkeiten auf dem Hot Stone. Das Kochen auf einem Naturstein ist eine der schonendsten Zubereitungsarten und benötigt keine Beimengung von überflüssigen Fetten. Tapas dürfen in einer echten Bodega natürlich auch nicht fehlen. Genießen Sie die spanische Köstlichkeit und stellen Sie sich Ihre Favoriten für ein köstliches Essen selbst zusammen. Eine weitere Spezialität unserer Bodega sind die fantastischen Ofenkartoffeln, die Sie sich ebenfalls selbst zusammenstellen können.

Here we create unique delicacies on the hot stone. Cooking on a natural stone is one of the gentlest methods of preparation and does not require the addition of unnecessary fats. Of course, tapas should not be missing in a real bodega. Enjoy the Spanish delicacy and compose your own favorites for a delicious meal. Another specialty of our bodega are the fantastic baked potatoes, which you can also assemble yourself.

Bier – Beer 0,33l

Mohren Bier	€ 5,50
Mohren Radler Zitrone naturtrüb	€ 5,00
ERDINGER WEIZEN Hefe hell	€ 5,00
SPANISCHES BIER Estrella Galicia	€ 6,00

Säfte und Limo Juices und Soda

0,2 Orangensaft – orange juice	€ 4,50
0,2 Apfelsaft – apple juice	€ 4,50
0,3 Bio Apfelsaft naturtrüb g`spritzt bio apple juice with soda	€ 5,00

FLASCHEN LIMO | SODA BOTTLES

Coca Cola	€ 4,80
Coca Cola Zero	€ 4,80
Almdudler	€ 4,80
Mezo Mix	€ 4,80
Red Bull	€ 5,50
Tonic	€ 5,20
Bitter Lemon	€ 5,20

0,33 Mineral	€ 4,00
0,75 Mineral	€ 7,00

Warme Getränke Warm Drinks

Kaffee	€ 3,80
Espresso	€ 3,40
Doppelter Espresso	€ 6,20
Glühwein – Mulled wine	€ 9,00
Jägertee	€ 10,50
Tee	€ 5,00

Bodega

TAPAS · HOT STONE · POTATOES



Unsere Mitarbeiter:innen informieren Sie gerne über Allergene und Zutaten in unseren Produkten.

Our employees will be happy to inform you about allergens and ingredients in our products.

Aperitif

Tom´s Spritzer weiß	€ 5,00
Aperol Spritz	€ 12,00
Martini Bianco– Dry- Rosso 4cl	€ 8,50
Campari 4cl	€ 7,50
Gl. Prosecco	€ 7,00
Portwein 4cl	€ 9,50
Sherry 2cl	€ 6,50

Digestif

Ramazotti 2cl	€ 5,50
Fernet Menta 2cl	€ 5,50
Jägermeister 2cl	€ 5,50
Tequila weiß - gold 2cl	€ 5,50

Spirituosen

Diplomatico 4cl	€ 14,50
Havanna 7 Jahre – 7 years 4cl	€ 12,50
Hendricks Gin 4cl	€ 12,00
Bombay 4cl	€ 10,50
Absolut Vodka 4cl	€ 9,00
Ciroc 4cl	€ 10,50
Jameson 4cl	€ 9,00
Jack Daniels 4cl	€ 10,00

Cognac und Brände Cognac and brandies

Remy Martin 2cl	€ 12,00
Asbach 2cl	€ 7,00

Schnäpse

Marille-Prinz 2cl	€ 5,20
Williams-Prinz 2cl	€ 5,20
Haselnuss-Prinz 2cl	€ 5,20
Zirben 2cl	€ 5,20
Grappa 2cl	€ 6,60

Liköre – liquors

Baileys 4cl	€ 7,50
Amaretto 4cl	€ 7,50
Drambuie 4cl	€ 8,00
Sambucca 2cl	€ 5,50

Sekt und Champagner Sparkling wine and champagne

Prosecco Spumante	€ 40
Moet Chandon	€ 120
Moet Chandon Rosé	€ 140
Laurent Perrier Brut	€ 120
Laurent Perrier Rosé	€ 160