

# TAPAS



**SABORES**  
A journey through Spain

# TAPAS

Pan con alioli | 7'9  A C

**Wurzelbrot aus Vorarlberg mit unserem hausgemachten Aioli aus geröstetem Knoblauch**

Vorarlberg root bread with our homemade roasted garlic aioli

Pan con tumaca | 6'9  A

**Wurzelbrot aus Vorarlberg mit frisch geriebenen Tomaten und nativem Olivenöl extra**

Vorarlberg root bread with freshly grated tomatoes and extra virgin olive oil

Pincho de queso de cabra | 11'5  \*Veggie option  
A G H

**Wurzelbrot mit gegrilltem Ziegenkäse, karamellisierten Zwiebeln, knusprigen Mandeln und Serranoschinken**

Root bread with grilled goat cheese, caramelized onion, crunchy almonds, and Serrano ham

Pincho de queso manchego | 11'5  A G H M N

**Wurzelbrot mit Schafskäse, knusprigen Mandeln und Quittensauce**

Root bread with sheep's cheese, crunchy almonds and quince sauce

Pincho de jamón ibérico | 14'9 A

**Wurzelbrot mit frisch geriebenen Tomaten, Olivenöl und Ibérico-Schinken**

Root bread with freshly grated tomatoes, olive oil, and Iberian ham

Pinchos Mix (2 pieces each) | 19 A G H M N

**Pincho de queso de cabra & Pincho de queso manchego & Pincho de jamón ibérico**



# TAPAS

## Tortilla española | 7'9



C

**Kartoffelomelett mit Zwiebeln, außen leicht gebräunt, innen saftig**

Potato and onion omelette, lightly browned on the outside, tender inside

## Tortilla española con chorizo | 8'9



C

**Wie das Original, aber mit Chorizo**

Like the original, but with chorizo

## Escalivada | 11'5



**Im Ofen geröstete Auberginen, Paprika, Tomaten und Zwiebeln, verfeinert mit nativem Olivenöl extra**

Oven-roasted eggplant, peppers, tomatoes, and onions, finished with extra virgin olive oil

## Croquetas de jamón | 11'9

A C G

**Mit Schinken gefüllte cremige Krokette, goldbraun gebacken**

Creamy croquettes filled with ham, lightly crisped and golden brown

## Croquetas de espinaca y queso | 11'9



A C G

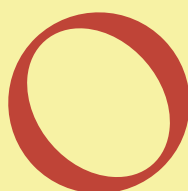
**Gefüllte cremige Krokette mit Spinat und Gorgonzola, außen knusprig gebacken**

Creamy filled croquettes with spinach and gorgonzola, crispy on the outside

## Croquetas Mix | 11'9

A C G

**Croquetas de jamon & Croquetas de espinaca**



# TAPAS

## Callos a la gallega | 8'5

**Zart geschmorter Rindermagen mit Kichererbsen, Chorizo und Paprika**

Tender braised beef tripe with chickpeas, chorizo and paprika

## Patatas bravas | 8'5 C

**Sanft gebratene Kartoffelwürfel in pikant-würziger Tomatensauce**

Gently fried potato cubes in a mildly spicy tomato sauce

## Patatas alioli | 8'5 C

**Sanft gebratene Kartoffelwürfel mit unserem hausgemachten Aioli aus geröstetem Knoblauch**

Gently fried potato cubes with our homemade roasted garlic aioli

## Pimientos de Padrón | 9'9

**Leicht gebratene Padron-Paprika, mit Meersalz bestreut**

Lightly fried Padron peppers, sprinkled with sea salt

## Gambas al ajillo | 17'5 B

**In der Pfanne gebratene, geschälte Garnelen, vollendet in einer Sauce aus Olivenöl, Knoblauch, Chili und Petersilie**

Peeled prawns seared in the pan, finished in a sauce of olive oil, garlic, chili, and parsley

## Empanadillas | 17'5 \*Veggie option A C F R

**Teigtaschen, gefüllt mit Jakobsmuscheln und Champignons, serviert mit unserer hausgemachten Aioli-Sauce**

Pastries stuffed with scallops and mushrooms, served with our homemade aioli sauce



# TAPAS

## Jamón ibérico | 26

**Handgeschnittener Ibérico-Bellota-Schinken, von freilaufenden und mit Eicheln gefütterten Ibérico-Schweinen, zwei Jahre gereift**

Hand-sliced Iberico de bellota ham, from free-range Iberian pigs fed on acorns, aged for two years

## Pinchos morunos | 13'9 F

**Knusprige Schweinebauchwürfel, überzogen mit unserer Paprika-Petersilie- und gerösteten Knoblauchsauce**

Crispy pork belly pieces coated in our paprika, parsley, and roasted garlic sauce

## Pollo al chilindrón | 14'9

**Stücke von entbeintem Hähnchenschenkel in einer reichhaltigen Paprika-Tomaten-Sauce**

Pieces of boneless chicken thigh in a rich pepper and tomato sauce

## Chorizos al vino | 14'9

**Im Ofen gebratene Chorizos mit einem Schuss Weißwein, vollendet mit karamellisierten Zwiebeln**

Oven-roasted chorizos with a splash of white wine, finished with caramelized onions

## Dátiles con bacon | 14'9

**Im Ofen gebackene Datteln, umwickelt mit einer Scheibe Bacon und verfeinert mit einem Schuss Weißwein**

Oven-baked dates wrapped in a strip of bacon with a splash of white wine



# FÜR KINDER | FOR KIDS

Kinderteller | 10'5 A C G

Hühnchenschnitzel | Wedges | Ketchup  
Chicken Schnitzel | Wedges | Ketchup

Wedges | 8   
Ketchup

Eis aus der Eistruhe | 4  A G H

# NACHTISCH | DESERTS

Churros con chocolate | 8'5  A H G

Knusprige Teigschleifen, überzogen mit einer Haselnuss-Schokoladensauce

Crispy dough twists coated with a hazelnut-chocolate sauce

Tarta de queso vasca | 7'5  A C G

Im Ofen gebackener Käsekuchen, serviert mit Himbeersorbet

Baked cheesecake served with raspberry ice cream

Crema catalana | 7'5   C G

Dies ist keine Crème Brûlée

This is not a Crème Brûlée


Helado de frambuesa | 5'5  

2 Kugeln Himbeersorbet

2 Scoops Raspberry sorbet



# TAPAS Selection for two

 \*VEGGIE OPTION

80\*

Cortezas de cerdo

Aceitunas 

Pan con alioli  A C

Pincho de jamón ibérico A

Pincho de queso manchego  A G M N

Pincho de queso de cabra  \*VEGGIE OPTION  
A G H

Callos a la gallega 

Gambas al ajillo  B

Escalivada  

Croquetas de jamón serrano A C G

Croquetas de espinaca y queso  A C G

Empanadillas de vieira y champiñón  \*VEGGIE OPTION  
A C F R

Pincho moruno  F

Dátiles con bacon 

Patatas bravas   C

Pimientos de padrón  

Chorizos al vino 

\*Jede weitere Person +40  
Bestellbar bis eine Stunde vor Küchenschluss

\*Every extra person +40  
Available until one hour before kitchen's closing



# SIGNATURE

## PAELLA Mixta for two <sup>B O R</sup> ————— 56\*

Nur auf Vorbestellung ! Min. 2 Stunden im Voraus  
Just with prior order | Min. 2 hours in advance

Valencianischer Reis, Sorte J. Sendra, mit Garnelen, Tintenfisch, Miesmuscheln und Hähnchenschenkeln, mit Safran gewürzt und in der Paella-Pfanne serviert

Valencia rice, J. Sendra variety, with prawns, squid, mussels, and chicken thigh, seasoned with saffron and served in its own pan

\*Jede weitere Person +28 / Hauptspeise  
\*Every extra person +28 / Main Dish

## PAELLA Veggie for two <sup>F</sup> ————— 50\*

Nur auf Vorbestellung ! Min. 2 Stunden im Voraus  
Just with prior order | Min. 2 hours in advance

Eine rein pflanzliche Paella mit J.-Sendra-Reis und feinem Safran, direkt in der Paella-Pfanne serviert. Aromatisch und mediterran

A fully plant-based paella made with J. Sendra rice and saffron, served in its own paella pan. Fragrant and Mediterranean

\*Jede weitere Person +25 / Hauptspeise  
\*Every extra person +25 / Main Dish



This is

# NOT TAPAS

but...



## Taco de carne | 6'2 /piece

**Maistortilla mit langsam gegarter Rinderbrust, Pico de Gallo und Avocadosauce**

Corn tortilla with slow-cooked beef brisket, pico de gallo, and avocado sauce



## Taco de cochinita | 5 /piece

**Maistortilla mit langsam gegarter Schweineschulter, roten Zwiebeln, Jalapeños und Avocadosauce**

Corn tortilla with slow-cooked pork shoulder, red onion, jalapeños, and avocado sauce

## Nachos | 14'9 G H

**Hausgemachte frittierte Maistortillas, mit gerösteter Paprika-Mole-Sauce, Pico de Gallo, Jalapeños, Crème Fraîche und Avocadosauce**

Homemade fried corn tortillas with roasted pepper mole sauce, pico de gallo, jalapeños, crème fraîche, and avocado sauce

+ extra pulled beef +6  
+ extra pulled pork +3'5

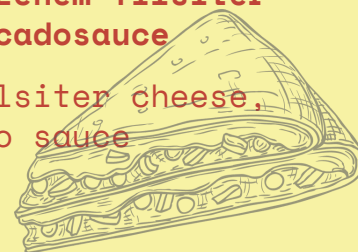


## Quesadilla | 11'9 A G

**Gegrillte Weizentortilla, gefüllt mit geschmolzenem Tilsiter-Käse, garniert mit Pico de Gallo und Avocadosauce**

Grilled wheat tortilla filled with melted Tilsiter cheese, finished with pico de gallo and avocado sauce

+ extra pulled beef +6  
+ extra pulled pork +3'5



## Empanada | 14'9 F H

**Knusprige Mais-Empanada, gefüllt mit Sojastückchen, serviert mit hausgemachter gerösteter Paprika-Mole-Sauce**

Crispy corn empanada filled with textured soy, served with homemade roasted pepper mole sauce



Verschenke  
Geschmack,  
verschenke  
**SABORES**

A journey through Spain



Voucher

Mit gewünschtem Wert

Of the desired value

Glas Aioli 230 ml | 12   c

Hausgemachte Aioli-Sauce aus geröstetem Knoblauch  
Homemade roasted-garlic aioli sauce

Glas Chilisauce 230 ml | 18  

Hausgemachte Chilisauce aus gebackenen Chilis  
Homemade roasted chilis sauce



Flasche Chimichurri 500 ml | 18  

Hausgemachte Chimichurri aus Koriander  
Homemade coriander chimichurri

Posavastos LED | 8

Untersetzer mit LED Beleuchtung  
Coaster with LED light



	Gluten Free
	Vegetarian
<b>A</b>	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
<b>B</b>	Krebstiere
<b>C</b>	Eier
<b>D</b>	Fische
<b>E</b>	Erdnüsse
<b>F</b>	Soja
<b>G</b>	Milch (Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose))
<b>H</b>	Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
<b>L</b>	Sellerie
<b>M</b>	Senf
<b>N</b>	Sesam
<b>O</b>	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid
<b>P</b>	Lupinen
<b>R</b>	Weichtiere

# DRINKS

## Softdrinks 0'33 L

Coca-Cola | 4'2  
Coca-Cola Zero | 4'2  
Fanta | 4'2  
Mezzo-Mix | 4'2  
Sprite | 4'2  
Makava Eistee | 4'5

## Hot Drinks

Espresso | 2'9  
Espresso Macchiato | 3'2  
Verlängerter (Lungo) | 3'2  
Americano | 3'5  
Cappuccino | 3'9  
Schwarztee (Black tea) | 3'9  
Grüntee (Green tea) | 3'9  
Heiße Schokolade (Hot chocolate) | 4'5

## Mineralwasser (Water) 0'33 L / 1 L

Gasteiner Still | 3'1 / 6'9  
Gasteiner Prickelnd (Sparkling) | 3'1 / 6'9

## Säfte pur (Juices) 0'2 L

Orange | 2'9  
Apfel (Apple) | 2'9  
Mango | 2'9  
Johannisbeere (Black currant) | 2'9

## Gespritzt (mixed with water) 0'33 L / 0'5 L

Säfte (of juice) | 4'1 / 5'5  
Soda-Zitrone (of lemon) | 3'9 / 4'9  
Holunder-Soda (of elderflower) | 3'9 / 4'9

## Bier (Beer) 0'33 L / 0'5 L

### vom Fass (Draft)

Tiroler Helles | 3'8 / 5'3  
Radler Sauer | 3'7 / 5  
Radler Süß | 3'7 / 5  
Radler Zitrone | 3'7 / 5

### Flaschen (Bottle)

Hefeweißbier (Wheat beer) | - / 5'7  
Hefeweißbier Alkoholfrei (Wheat beer 0'0) | - / 5'3  
Zipfer Märzen | - / 5'7  
Estrella Galicia Dose | 5'2 / -



# COCKTAILS

Sangría | 10'5 

Red wine | Soda | Fresh fruit

Aperol Spritz | 8'5

Aperol | Cava | Orange

Weiß Gespritzt | 4'9

Grüner Veltliner | Soda | Lemon

Lillet Wildberry | 8'5

Lillet Rosé | Tonic Wildberry | Berries

Hugo | 8'5

Cava | Soda | Holunder syrup | Mint | Lime

Mojito | 9

Rum | Soda | Brown sugar | Lime | Mint

Cuba libre | 9

Rum | Coke | Lime

Piña Colada | 13

Rum | Pineapple | Coconut

## ALCOHOL FREE

Piña Colada Virgin | 10'5

Pineapple | Coconut

Maracujito | 9

Maracuya | Mint | Lime | Brown sugar | Soda

Granada Bum | 9

Pomegranate | Orange | Fresh fruit | Soda



# WINES

Price per glass  $\frac{1}{8}$  / Price per bottle

## Sparkling

Cava Brut Marqués de Cáceres | 6'5 / 35

D.O. Cava | 2018 | Xarel.lo, Macabeo & Parellada

## Whites

Verdejo Excellens | 5'5 / 30

D.O. Rueda | 2023 | Verdejo

Antea | 8 / 45

D.O. Rioja | 2022 | Old viuras & white Tempranillo

## Rosés

Rosé Excellens | 6 / 35

D.O. Rioja | 2024 | Tempranillo & Garnacha

## Red

Cuvée Especial | 7 / 40

D.O. Rioja | 2020 | Tempranillo

Gran Reserva | 12 / 70

D.O. Rioja | 2016 | Tempranillo

