TAPAS

SABORES

A journey through Spain

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

Alle Preise in Euro. MwSt. inklusive
All prices in Euros. VAT included

SIGNATURE

PAELLA Mixta for two B O R — 56*

Vorbestellung empfohlen | Zubereitungszeit bis zu 1 Stunde
Reservation recommended | Preparation time up to 1 hour

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 F — 50*

Vorbestellung empfohlen | Zubereitungszeit bis zu 1 Stunde
Reservation recommended | Preparation time up to 1 hour

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

Alle Preise in Euro. MwSt. inklusive
All prices in Euros. VAT included

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

Alle Preise in Euro. MwSt. inklusive
All prices in Euros. VAT included

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 Kroketten, goldbraun gebacken

Creamy croquettes filled with ham, lightly crisped and golden brown

Croquetas de espinaca y queso | 11'9

A C G

Gefüllte cremige Kroketten 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

Alle Preise in Euro. MwSt. inklusive
All prices in Euros. VAT included

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

Alle Preise in Euro. MwSt. inklusive
All prices in Euros. VAT included

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

Alle Preise in Euro. MwSt. inklusive
All prices in Euros. VAT included

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

Alle Preise in Euro. MwSt. inklusive
All prices in Euros. VAT included

This is **NOT SPANISH** but...

Taco de carne | 6'2

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

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

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

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 de frijoles | 6.9

Knusprige Mais-Empanada, gefüllt mit schwarzen Bohnen, serviert mit Pico de Gallo und Avocadosauce

Crispy corn empanada filled with black beans, served with pico de gallo and avocado sauce

Alle Preise in Euro. MwSt. inklusive
All prices in Euros. VAT included

Verschenke Geschmack, verschenke SABORES

A journey through Spain

Voucher

Mit gewünschtem Wert

Of the desired value

Glas Alioli 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

Posavasos LED | 8

Untersetzer mit LED Beleuchtung

Coaster with LED light

Alle Preise in Euro. MwSt. inklusive

All prices in Euros. VAT included

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

FOOD ALLERGENS

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 Suß | 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 / -

Alle Preise in Euro. MwSt. inklusive
All prices in Euros. VAT included

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

0% alcohol

Maracujito | 9
Maracuya | Mint | Lime | Brown sugar | Soda

Granada Bum | 9
Pomegranate | Orange | Fresh fruit | Soda

Alle Preise in Euro. MwSt. inklusive
All prices in Euros. VAT included

WINES

Price per glass 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

Alle Preise in Euro. MwSt. inklusive
All prices in Euros. VAT included