

Bienvenido en la Bodega!
Herzlich willkommen in der Bodega!
Genuss, Stimmung und gute Laune.

Welcome to »Bodega«!
Relax – Enjoy – Good times



TAPAS ESPECIALES

V Panera / Korb Brot / Bread 4,20

V Chips de Maíz
con salsa picante 6,50

V Aceitunas / Oliven / Olives 5,50

V Pimientos de Padrón 9,80
Frittierte Paprikaschoten / fried peppers

V Ensalada de tomate y aceitunas 8,70
Tomatensalat mit Oliven und Zwiebeln
tomato salad with olives and onions

V Ensalada verde / green salad 8,10

V Pan con Salsa de Alioli 5,50
Brot mit Alioli / bread with spanish garlic sauce

V Pan con Tomate 5,80
geröstetes Brot, Knoblauch und Tomatenmix
toasted bread with garlic and tomatomix

Pan Tumaca 8,50
geröstetes Brot mit Tomatenmix, Knoblauch und Jamón Serrano
toasted bread with garlic, tomatomix and Jamón Serrano

Montaditos variados 8,50
3 belegte Brote mit Chorizo, Jamón Serrano und Manchego Käse
3 breads with Chorizo, Jamón Serrano and Manchego Cheese

Pulpo Gallego 14,80
Oktopus auf galizische Art / octopus galician style

Jamón Serrano 12,50

Jamón Ibérico Reserva 22,80
luftgetrockneter spanischer Schinken / dry-cured spanish ham

Chorizo Iberico 7,50
spanische Paprika Salami / spanish red pepper salami

V Manchego 9,50
spanischer Käse von La Mancha Kastilien
spanish cheese from La Mancha Castile

Jamón y queso 15,80
Jamón Serrano und Manchego Käse
Jamón Serrano and Manchego cheese

Jamón, queso y chorizo 17,80
Jamón Serrano, Manchego Käse und Chorizo
Jamón Serrano, Manchego cheese and Chorizo

Ración 19,50

kleine Platte mit verschiedenen Antipasti
Jamón Serrano, Manchego Käse und Chorizo
small platter with mixed antipasti
Jamón Serrano, Manchego cheese and Chorizo

Ración Grande 28,20

große Platte mit verschiedenen Antipasti
Jamón Serrano, Manchego Käse und Chorizo
big platter with mixed antipasti
Jamón Serrano, Manchego cheese and Chorizo

AL HORNO / PLANCHA / FRITO

Im Ofen gebacken / gegrillt / frittiert
roasted / grilled / fried

V Patatas con Alioli 6,90
Kleine Kartoffeln mit einem Mix von Saucen
new potatoes with mixed sauces

V Patatas Bravas 7,40
frittierte Kartoffeln mit pikanter Sauce
deep-fried potatoes with a spicy sauce

V Tortilla de Patata 7,50
Kartoffelomelette / potato omelette

V Champiñones al ajillo 8,90
gebratene Champignons in Knoblauch und Kräutern
roasted mushrooms with garlic and herbs

V Verduras Mediterraneas 8,20
spanisches Gemüse / spanish vegetables

V Verduras con queso gratinado 9,90
spanisches Gemüse gratiniert mit Manchego Käse
spanish vegetables gratin (Manchego)

V Huevos flamencos al horno 9,20
spanisches Gemüse mit Ei / spanish vegetables with egg

Dátiles con tocino 7,60
Datteln im Speckmantel / dates wrapped in bacon

Chorizo Iberico Rosario 9,10
flammierte Würstchen vom Schwein / flambéed pork sausage

Morcilla 7,60
spanische Blutwurst / spanish black pudding

Chili con Carne 14,50

Albóndigas 7,50
Fleischbällchen in Tomatensauce / meat balls in tomato sauce

Pollo al ajillo 8,60
Hähnchen in Knoblauch / garlic chicken

Pica Pollo 8,90
gebratenes Hähnchenfilet in scharfer Tomatensauce
chicken filet in a spicy tomato sauce

Higadillos de pollo en salsa jerez 9,50
Hühnerleber in scharfer Sherry Sauce
chicken liver in a spicy sherry sauce

Pincho de Pollo 7,90

Spieß vom Hühnerfilet / chicken filet skewer

Pincho de Res 16,50

Rinderspieß / beef skewer

Pincho de Gambas 14,50

Garnelenspieß gegrillt / grilled prawn skewer

Gambas al ajillo 14,50

Garnelen in Knoblauch / Garlic prawns

Gambas al pil pil 14,50

Garnelen in Knoblauch mit Piri Piri (scharf)
spicy garlic prawns

Calamares a la Romana 8,90

frittierte Tintenfischringe mit Alioli / battered squid with alioli

Boquerones a la plancha 8,20

gegrillte Sardellen / grilled anchovies

Sepia a la plancha 8,50

gegrillter Tintenfisch / grilled cuttlefish

Pica Pica 8,90

Tintenfisch in scharfer Tomatensauce
cuttlefish in spicy tomato sauce

Chuletas de cordero 22,80

gegrillte Lammkoteletts
grilled lamb chops

**Cerdo Ibérico a la plancha
con patatas bravas** 34,80

gegrilltes Iberico Schwein mit Patatas Bravas
grilled Iberico pork with Patatas Bravas

Filete de ternera con patatas bravas 38,00

200 g Rinderfilet mit Patatas Bravas
200 g beef filet with patatas bravas

POSTRES / Desserts

Pannacotta con Salsa de Frutas 5,40

V Crema Catalana 6,40
karamellierter Vanillepudding
caramelised vanilla pudding

V Tocino de Cielo - Himmelspeck 6,60
cremigere karamellierter Kokospudding
creamy caramelised coconut pudding

Tiramisu 6,50

V Helado de Caramelo 5,20
Karamelleis mit Karamellsauce
caramel ice-cream with caramel sauce

V Tarta de chocolate 6,60
kleine Schokotorte mit Vanilleeis
small chocolate cake with vanilla ice cream

V Sorbete de Limón con Cava 9,20
Zitronensorbet mit Sekt / lemon sorbet with sparkling wine

V Kugel Eis nach Wahl 2,80
Vanille / Schoko / Zitrone // vanilla / chocolate / lemon

V Vegetarisch - Vegetarian - Vegetariana

CARTA DE VINOS / Wine List

Alle offenen Weine auch als Flasche erhältlich !

Rotwein oder Weißwein gespritzt ¼ l 5,60

VINO TINTO / RED WINE

Vino Andino Hauswein 6,90
100% Tempranillo – DO Uclés 1/8 l

Altos Ibericos Crianza Torres M. 7,10
Rioja DOCa 1/8 l

Sembro Tinto Fino 7,40
Ribera del Duero 1/8 l

Codice 7,20
100% Tempranillo - VT Castilla y León 1/8 l

Cabernet Sauvignon Armador 7,30
1/8 l

Göttles Zweigelt 5,40
Walter Glatzer, Carnuntum 1/8 l

VINO ROSADO / ROSÉ WINE

Castaña Rosado (Monastrell) 7,10
DO Yecla 1/8 l

VINO BLANCO / WHITE WINE

Sauvignon Blanc Palacio de Bornos 7,50
Rueda 1/8 l

Mas que 2 Bodegas La Val 7,60
DO Rias Baixas 1/8 l

Grüner Veltliner 5,80
1/8 l

Riesling 46,00
Edlinger, Furth/ Göttweig, Kremstal 0,75 l

Grüner Veltliner 43,00
Hindler, Weinviertel 0,75 l

Mestizaje Bodega Mustiguillo 49,00
V.P. El Terrerazo 0,75 l

Chardonnay 234 Bodega Enate 48,00
DO Somontano 0,75 l

Oro de Castilla Bodega Hermanos de Villar 47,00
0,75 l

BOTELAS DE VINO TINTO / Red Wine Bottles

SPANIEN

Valserrano Crianza Bodegas Marques 50,00
Rioja DOCa 0,75 l

Valserrano Reserva Bodegas Marques 55,00
Rioja DOCa 0,75 l

Viña Marro Crianza Domeco de Jarauta 47,00
Rioja DOCa 0,75 l

La Montesa Crianza Palacios Remondo 55,00
Rioja DOCa 0,75 l

Roda Reserva 75,00
Rioja DOCa 0,75 l

Sierra Cantabria Colección Privada 85,00
Rioja DOCa 0,75 l

Viñas de Gain Bodega Artadi 61,00
Rioja DOCa 0,75 l

Camins Alvaro Palacios 57,00
Priorat DOCa 0,75 l

Clos Mogador René Barbier 109,00
Priorat DOCa 0,75 l

Badacelli Viñedos Cal Grau 59,00
Priorat DOCa 0,75 l

Embruix, Vall Llach 63,00
Priorat DOCa 0,75 l

Elias Mora 48,00
Viñas E. Mora Toro DO 0,75 l

Gago Telmo Rodriguez 57,00
Toro DO 0,75 l

Almirez Teso La Monja 57,00
Toro DO 0,75 l

Venus la Universal René Barbier jun. 74,00
Montsant DO 0,75 l

Pesquera Crianza A. Fernandez 64,00
Ribera del Duero DO 0,75 l

Selección Especial A. Retuerta 63,00
Castilla y Leon DO 0,75 l

Pomares Quinta Nova 47,00
Portugal 0,75 l

Fabelhaft Dirk Niepoort 48,00
Portugal 0,75 l

Weinjahrgänge auf Anfrage / Vintages on request

ARGENTINIEN

Privada Norton Mendoza Argentinien	0,75 l	61,00
---------------------------------------	--------	-------

ITALIEN

Chianti Classico Riserva „Rancia“ Toskana – Fattori di Felsina	0,75 l	81,00
---	--------	-------

MAGNUM

Vino Andino DO Uclés	1,5 l	87,00
-------------------------	-------	-------

Elias Mora Viñas E. Mora Toro DO	1,5 l	113,00
-------------------------------------	-------	--------

Weinjahrgänge auf Anfrage / Vintages on request

CAVA & CHAMPAGNER

Hugo (Holundersirup, Cava, Soda)		7,50
----------------------------------	--	------

Aperol Royal (Aperol, Cava)		7,50
-----------------------------	--	------

Aperol Spritz (Aperol, Wein, Soda)		7,50
------------------------------------	--	------

Cava Orange (Orangensaft mit Cava)	0,1 l	6,60
------------------------------------	-------	------

Cava Brut classic Penedes	0,75 l	46,00
---------------------------	--------	-------

Cava Brut classic Penedes	0,1 l	6,90
---------------------------	-------	------

Ruinart Brut	0,75 l	105,00
--------------	--------	--------

Ruinart Rosé	0,75 l	134,00
--------------	--------	--------

Drappier brut, Carte d'Or „Piccolo“	0,2 l	24,00
-------------------------------------	-------	-------

REFRESCOS / Softdrinks

Coca-Cola / Sprite / Fanta	0,3 l	4,10
	0,4 l	4,90

Coca-Cola Zero	0,33 Fl	4,10
----------------	---------	------

Apfelsaft apple juice	0,3 l	3,90
-----------------------	-------	------

Apfelsaft gespritzt apple juice spritzer	0,3 l	3,70
	0,4 l	4,60

Johannisbeersaft currant juice	0,2 l	4,20
--------------------------------	-------	------

Mangosaft, Orangensaft	0,2 l	4,20
------------------------	-------	------

Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	4,20
------------------------	-------	------

Fevertree Tonic	0,2 l	4,80
-----------------	-------	------

Fentimans Rose Lemonade	0,125 l	4,80
-------------------------	---------	------

Red Bull	0,25 l	4,80
----------	--------	------

AGUAS MINERALES / Mineral water

Montes perlend	0,25 l	3,10
----------------	--------	------

Montes still	0,25 l	3,10
--------------	--------	------

Montes perlend	0,75 l	6,20
----------------	--------	------

Montes still	0,75 l	6,20
--------------	--------	------

Service für 1 Krug Wasser tap water service	1,0 l	2,50
--	-------	------

BEBIDAS CALIENTES / Hot Drinks

Schwarztee / Grüner Tee / Früchtetee / Pfefferminz / Roibush / Kamille Große Kanne		4,20
Black Tea / Green Tea / Fruit Tea /Peppermint / Roibush / Camomile		

Glühwein		6,50
----------	--	------

Heiße Schokolade / hot chocolate		5,50
----------------------------------	--	------

mit Sahne / with cream		5,90
------------------------	--	------

mit Rum / with rum		8,20
--------------------	--	------

CAFÉS / Coffee

Café Largo		3,30
------------	--	------

Café Espresso Solo		2,80
--------------------	--	------

Café Espresso Doble		4,90
---------------------	--	------

Cortado Espresso wenig Milch / little milk		3,00
--	--	------

Leche Manchada Cappuccino		4,00
---------------------------	--	------

Latte Macchiato		4,80
-----------------	--	------

Carajillo Espresso & Osborne Brandy		6,50
-------------------------------------	--	------

CERVEZAS / Beer

Spanisches Bier vom Fass	0,3 l	5,20
--------------------------	-------	------

Starkenber Pils vom Fass	0,3 l	4,90
--------------------------	-------	------

	0,5 l	6,20
--	-------	------

Radler / Shandy	0,3 l	4,90
-----------------	-------	------

	0,5 l	6,20
--	-------	------

Paulaner Hefe hell	0,5 l	6,20
--------------------	-------	------

Clausthaler alkoholfrei	0,33 Fl	4,90
-------------------------	---------	------

SHERRY'S

Pedro Ximinez Reserva	0,1 l	8,50
-----------------------	-------	------

LBV Portwein	0,1 l	9,60
--------------	-------	------

BRANDY'S

Milenario Solera Gran Reserva	4 cl	11,00
-------------------------------	------	-------

Luis Caballero

Brandy de Jerez, Solera	4 cl	14,00
-------------------------	------	-------

Gran Reserva von Lustau

Weitere Brandy's und Rumauswahl auf Anfrage
Additional Brandy's and Rum's on request

GIN TONIC'S

G'Vine Floraison		14,50
------------------	--	-------

Brockmans		14,50
-----------	--	-------

Bombay Sapphire		14,50
-----------------	--	-------

COCTELES / Cocktails

Caipirinha Rum, brauner Zucker, Limetten		13,80
--	--	-------

Mojito Rum, Soda, Minze, Limetten		13,80
-----------------------------------	--	-------

Cuba Libre Rum, Cola, Limetten		12,50
--------------------------------	--	-------

Sangria Clásica	½ l	12,00
-----------------	-----	-------

	1 l	23,00
--	-----	-------

Agua Valencia		
---------------	--	--

Orangensaft, Grand Marnier, Wodka, Cava	½ l	19,00
---	-----	-------

	1 l	36,00
--	-----	-------

Tinto Verrano	½ l	11,00
---------------	-----	-------

Rotwein mit Fanta oder Sprite	1 l	21,00
-------------------------------	-----	-------

ALLERGEN INFORMATION

Liebe Gäste,
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unseren Service MitarbeiterInnen.

Dear guests,
information about ingredients in our dishes that can trigger allergies or intolerances is available on request from our service staff

V Vegetarisch - Vegetarian - Vegetariana

Preise verstehen sich inkl. MwSt. & exkl. Service
prices include VAT – service is not included

BODEGA - Andreas Wasle Hotel-Restaurant GmbH,
Dorfstraße 40, 6580 St. Anton am Arlberg,
Tel. 0043 (0)5446/42788, info@andinohotel.at



Preise in Euro inkl. MwSt. & exkl. Service
prices in € include VAT – service is not included.

st. anton am arlberg

tapas & vino

BO
DE
GA

