

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

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



## Tapas Especiales

✓ Panera / Korb Brot / Bread	3,20
✓ Chips de Maíz con salsa picante	5,60
✓ Aceitunas / Oliven / Olives	4,20
✓ Pimientos de Padrón Frittierte Paprikaschoten / Fried peppers	8,50
✓ Ensalada de tomate y aceitunas Tomatensalat mit Oliven und Zwiebeln Tomato salad with olives and onions	6,50
✓ Pan con Salsa de Alioli Brot mit Alioli Bread with spanish garlic sauce	4,20
✓ Pan con Tomate Geröstetes Brot, Knoblauch und Tomatenmix Bread with garlic and tomatomix	4,80
Pan Tumaca Geröstetes Brot mit Tomatenmix, Knoblauch und Jamón Serrano Bread with garlic, tomatomix and Jamón Serrano	6,80
Montaditos variados 3 verschiedene belegte Brote mit Chorizo, Jamón Serrano und Manchego Käse 3 Breads with Serrano ham, Chorizo and Manchego cheese	6,80
Pulpo Gallego Oktopus auf galizische Art Octopus with paprika	8,60
Jamón Serrano	9,20
Jamón Ibérico Reserva Luftgetrockneter spanischer Schinken Dry-cured Spanish ham	19,00
Chorizo Spanische Paprika Salami Spanish red pepper salami	5,90

✓ Manchego Spanischer Käse von La Mancha Kastilien Spanish cheese from La Mancha	7,90
Jamón y queso Jamon Serrano und Manchego Käse Jamón Serrano and Manchego cheese	12,40
Jamón, queso y chorizo Jamón Serrano, Manchego Käse und Chorizo Jamón Serrano with Manchego cheese and Chorizo	14,50
Ración Kleine Platte mit verschiedenen Anti-pasti, Jamón Serrano, Manchego Käse und Chorizo Small platter with mixed anti-pasti, Jamón Serrano, Manchego cheese and Chorizo	15,80

Ración Grande Große Platte mit verschiedenen Anti-pasti, Jamón Serrano, Manchego Käse und Chorizo Big platter with mixed anti-pasti, Jamón Serrano, Manchego cheese and Chorizo	23,80
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

## Al Horno / Plancha / Frito

Im Ofen gebacken / Gegrillt / Frittiert Roasted / Grilled / Fried	
✓ Patatas con Alioli Kleine Kartoffeln mit einem Mix von Saucen New potatoes with mixed sauces	5,90
✓ Patatas Bravas Frittierte Kartoffel mit pikanter Sauce Fried potatoes with a spicy sauce	6,20
✓ Tortilla de Patata Kartoffelomelette / Potato omelette	5,60
✓ Champiñones al ajillo Gebratene Champignons in Knoblauch und Kräutern Roasted garlic mushrooms	7,20
✓ Verduras Mediterraneas Spanisches Gemüse Spanish vegetables	6,20
✓ Verduras con queso gratinado Spanisches Gemüse gratiniert mit Manchego Käse Spanish vegetables gratin (Manchego)	7,80
✓ Huevos flamencos al horno Spanisches Gemüse mit Ei / Spanish vegetables with egg	6,80
Dátiles con tocino Datteln im Speckmantel Dates wrapped in bacon	5,90
Chorizo Rosario Flammbierte Würstchen vom Schwein Flambéed pork sausage	6,80

Morcilla Spanische Blutwurst Spanish black pudding	6,40
Chili con Carne Chili con Carne	10,50
Albóndigas Fleischbällchen in Tomatensauce Meat balls in tomato sauce	5,90

Pollo al ajillo Hähnchen in Knoblauch Garlic chicken	6,20
------------------------------------------------------------	------

Pica Pollo Gebratene Hähnchenfilet in scharfer Tomatensauce fried chicken in spicy tomatosauce	7,20
------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Higadillos de pollo en salsa jerez Hühnerleber in scharfer Sherry Sauce Chicken liver in spicy sherry sauce	7,80
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Pincho de Pollo Spieß vom Hühnerfilet Chicken filet skewer	6,80
------------------------------------------------------------------	------

Pincho de Lomo de Res Rinderfilet Spieß Beef Filet skewer	14,50
-----------------------------------------------------------------	-------

Pincho de Gambas Garnelenspieß gegrillt Grilled prawn skewer	12,50
--------------------------------------------------------------------	-------

Gambas al ajillo Garnelen in Knoblauch / Garlic prawns	12,50
-----------------------------------------------------------	-------

Gambas al pil pil Garnelen in Knoblauch mit Piri Piri (Scharf) Spicy garlic prawns	12,50
------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Buñuelos de Bacalao Frittierte Fisch Bällchen Fried fish balls	6,50
----------------------------------------------------------------------	------

Calamares a la Romana Frittierte Tintenfischringe mit alioli Battered squid with alioli	7,20
-----------------------------------------------------------------------------------------------	------

Boquerones a la plancha Frittierte Sardellen Grilled Anchovies	6,70
----------------------------------------------------------------------	------

Sepia a la plancha Gegrillter Tintenfisch / Grilled cuttlefish	6,80
-------------------------------------------------------------------	------

Pica Pica Tintenfisch in scharfer Tomatensauce Cuttlefish in spicy tomato sauce	7,20
---------------------------------------------------------------------------------------	------

Rejos Tintenfisch Tentakeln Squid Tentakles	6,80
---------------------------------------------------	------

Filete de ternera con patatas bravas 200gr. Rinderfilet mit Patatas Bravas 200gr. Beef filet with Patatas Bravas	29,00
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Cerdo Ibérico a la plancha con patatas bravas Gegrilltes Iberico Schwein mit Patatas Bravas Grilled Iberico pork with Patatas Bravas	28,00
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Chuletas de Cordero Lammkoteletts / Lamb chops	16,50
---------------------------------------------------	-------

Vieiras de la casa Jakobsmuscheln nach Art des Hauses Scallops bodega style	18,00
-----------------------------------------------------------------------------------	-------

## Postres / Desserts

✓ Pannacotta con Salsa de Frutas	4,20
----------------------------------	------

✓ Crema Catalana Karamellisierter Vanillepudding Caramelised vanilla pudding	4,90
------------------------------------------------------------------------------------	------

✓ Tocino de Cielo - Himmelspeck Cremiger karamellisierter Kokospudding Caramelised creamy coconut pudding	5,20
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

✓ Tiramisu	5,20
------------	------

✓ Helado de Caramelo Cremiges Karamelleis mit Karamellsauce Creamy caramel ice-cream with caramel sauce	4,50
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

✓ Tarta de chocolate Kleine Schokotorte mit Vanilleeis Small chocolate cake with vanilla ice cream	5,80
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

✓ Sorbete de Limón con Cava Zitronensorbet mit Sekt Lemon sorbet with sparkling wine	7,80
--------------------------------------------------------------------------------------------	------

✓ Kugel Eis nach Wahl Vanille / Schoko / Zitrone Vanilla / Chocolate / Lemon	1,90
------------------------------------------------------------------------------------	------

### ✓ Vegetarisch - Vegetarian - Vegetariana

### ALLERGEN INFO !

Lieber Gast ! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service MitarbeiterInnen

### ✓ Vegetarisch - Vegetarian - Vegetariana

## Carta de Vinos / Wine

**Alle offenen Weine auch als Flasche erhältlich !**

Rotwein oder Weißwein gespritzt	¼ l	4,20
---------------------------------	-----	------

### OFFENE ROTWEINE

San Pedro (Tempranillo) Rioja DOCa	1/8 l	4,90
------------------------------------	-------	------

Altos Ibericos Crianza Torres M. Rioja DOCa	1/8 l	5,00
---------------------------------------------	-------	------

Sembro (Tinto Fino) Ribera Del Duero	1/8 l	5,10
--------------------------------------	-------	------

Codice (100 % Tempranillo) VT Castilla y León	1/8 l	5,10
-----------------------------------------------	-------	------

Vino Andino Hauswein (100 % Tempranillo) DO Uclés	1/8 l	4,90
---------------------------------------------------	-------	------

Cabernet Sauvignon Armador Chile	1/8 l	5,00
----------------------------------	-------	------

### VINO ROSADO / ROSÉ WEIN

Soliluna (Rosé Garnacha) DO Cariñena	1/8 l	4,90
--------------------------------------	-------	------

### OFFENE WEINE AUS ITALIEN / ÖSTERREICH

Merlot – Cabernet Sauvignon. „Riff“ Alois Lageder	1/8 l	5,10
---------------------------------------------------	-------	------

Zweigelt „Göttles“ Walter Glatzer Carnuntum	1/8 l	3,80
---------------------------------------------	-------	------

### VINOS BLANCOS / WEISSWEINE

Sauvignon blanc (Palacio de Bornos) Rueda	1/8 l	5,20
-------------------------------------------	-------	------

Basa Rueda, Telmo Rodriguez Rueda	0,75 l	5,20
-----------------------------------	--------	------

Weißburgunder QW (Bercher) Kaiserstuhl	1/8 l	3,90
----------------------------------------	-------	------

Grüner Veltliner Weingut Leth Wagram	1/8 l	3,90
--------------------------------------	-------	------

2016 Grüner Veltliner Biegler Thermenregion	0,75 l	30,00
---------------------------------------------	--------	-------

2015/16 Mestizaje (Merseguera, Viognier) VP El Terrerazo	0,75 l	36,00
----------------------------------------------------------	--------	-------

2016/17 Chardonnay 234 (Enate) Somontano	0,75 l	36,00
------------------------------------------	--------	-------

2015/16 Lugana Ottella Provinz Verona	0,75 l	34,00
---------------------------------------	--------	-------

2015/16 Vermentino Costamolino Sardinien	0,75 l	34,00
------------------------------------------	--------	-------

2015 Voladeros,Victoria Ordonez Sierra de Malaga	0,75 l	41,00
--------------------------------------------------	--------	-------

2016 Oro de Castilla (Verdejo) Rueda	0,75 l	33,00
--------------------------------------	--------	-------

## Botellas de Vino

### ROTWEINE AUS SPANIEN 0,75 l

2014/15 Valserrano Crianza Bodegas Marques Rioja	0,75 l	35,00
--------------------------------------------------	--------	-------

2012/13 Valserrano Reserva (Bodegas Marques) Rioja DOCa	0,75 l	47,00
---------------------------------------------------------	--------	-------

2010/11 Valserrano Gran Reserva (B. Marques) Rioja DOCa	0,75 l	60,00
---------------------------------------------------------	--------	-------

2013/14 Viña Marro Crianza Domeco de Jarauta Rioja DOCa	0,75 l	33,00
---------------------------------------------------------	--------	-------

2014/15 La Montesa Crianza (Palacios Remondo) Rioja DOCa (Garnacha de Yerga, No Filtrado)	0,75 l	42,00
-------------------------------------------------------------------------------------------	--------	-------

2010/11 Roda 1 Rioja DOCa	0,75 l	78,00
---------------------------	--------	-------

2013/14 Roda Reserva Rioja DOCa	0,75 l	58,00
---------------------------------	--------	-------

2014 Sierra Cantabria Colección Privada Rioja DOCa	0,75 l	60,00
----------------------------------------------------	--------	-------

2015 Viñas de Gain Bodega Artadi Rioja DOCa	0,75 l	43,00
---------------------------------------------	--------	-------

2016 Camins (Alvaro Palacios) Priorat DOCa Samsó, Garnacha, CS, ML, Syrah	0,75 l	42,00
---------------------------------------------------------------------------	--------	-------

2014 Clos Mogador René Barbier Priorat DOCa	0,75 l	85,00
---------------------------------------------	--------	-------



2014 Badaceli, Viñedos Cal Grau Priorat DOCa	0,75 l	46,00
2015 Embruiux, Vall Llach Priorat DOCa	0,75 l	47,00
2014 Lafou El Sender Tinto Terra Alta DO	0,75 l	32,00
2015/16 Elias Mora Do Viñas E. Mora Toro	0,75 l	35,00
2013/14 Gago (Telmo Rodriguez) Toro DO	0,75 l	45,00
2015 Almirez, Teso La Monja Toro DO	0,75 l	43,00
2013 Venus la Universal Monasant Do (René Barbier jun., Cariñena, Syrah, Garnacha)	0,75 l	52,00
2014 Pesquera Crianza, A. Fernandez Ribera del Duero	0,75 l	45,00
2011/13 Selección Especial, A. Retuerta Castilla y Leon	0,75 l	47,00
2013 Corazon, Ego Bodegas Jumilla DO	0,75 l	30,00
Vino Andino Magnum (100 % Tempranillo) DO Uclés	1,5 l	58,00
2014/15 GrainhA Reserva (Quinta Nova) Portugal	0,75 l	44,00
2014/15 Pomares Quinta Nova Portugal	0,75 l	35,00
2015 Fabelhaft Dirk Niepoort Portugal	0,75 l	34,00
2014/15 Privada, Norton Mendoza Argentinien	0,75 l	44,00

## ITALIEN

2012/15 Barbera d' Alba (Elvio Cogno) Piemont	0,75 l	38,00
2012 Brunello di Montalcino Toskana DOCG Silvio Nardi (Sangiovese)	0,75 l	55,00
2011/12 Chianti Classico Riserva "Rancia" Toskana - Fattori di Felsina	0,75 l	60,00

## Cava & Champagner

Hugo Holundersirup / Cava / Soda		5,50
Aperol Royal Aperol / Cava		5,50
Aperol Spritz Aperol / Wein / Soda		5,50
Cava Orange Orangensaft mit Spanischen Cava	0,1 l	5,20
Cava Brut classic Penedes	0,75 l	33,00
Cava Brut classic Penedes	0,1 l	5,00
Laurent Perrier Brut Champagner	0,75 l	65,00
Ruinart Brut Champagner	0,75 l	65,00
Blanc de Blancs Brut, Ruinart Champagner	0,75 l	88,00
Ruinart Rosé Champagner	0,75 l	88,00
Drappier brut, Carte d'Or „Piccolo“ Champagner	0,2 l	18,00

## Refrescos / Softdrinks

Coca-Cola / Sprite / Fanta	0,3 l	3,40
Coca-Cola light	0,3 l	3,40
Apfelsaft Apple juice	0,3 l	3,20
Apfelsaft gespritzt Apple Juice Spritzer	0,3 l	3,20
Frisch gepresster Orangensaft Fresh orange juice	0,2 l	4,80
Tomatensaft tomato juice	0,2 l	3,00
Johannisbeersaft Currant juice	0,2 l	3,50
Vitamin, Mangosaft, Marillensaft	0,2 l	3,50
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water	0,2 l	3,50
Red Bull	0,25 l	4,20

## Aguas Minerales / Mineral water

Montes perlend	0,25 l	2,70
Montes perlend	0,75 l	4,20
Montes Still	0,25 l	2,70
Montes Still	0,75 l	4,20
Service für 1 Krug Wasser Tapwater service	1,0 l	1,50

## Tes para Aficionados / Tee's

Schwarztee / Grüner Tee / Früchtetee / Pfefferminz / Roibush / Kamille Black Tea / Green Tea / Fruit Tea / Peppermint / Roibush / Camomile	Große Tasse	3,50
Glühwein	0,25 l	4,80

## Cafés Nespresso

Café largo		3,00
Café solo Espresso		2,40
Doppelter Espresso		4,60
Cortado Espresso Wenig Milch / with little milk		2,80
Leche Manchada		
Cappuccino		3,40
Latte Macchiato		4,20
Carajillo Espresso & Osborne Brandy		5,20

## Cacao & Co / Hot chocolate & Co

Heiße Schokolade Hot chocolate		4,20
Heiße Schokolade & Stroh Rum Hot chocolate with stroh rum		6,10

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

## Cervezas / Biere - Beer

San Miguel vom Fass	0,3 l	3,90
Reininghaus vom Fass	0,2 l	2,90
	0,3 l	3,90
	0,5 l	4,90
Radler / Shandy	0,3 l	3,90
	0,5 l	4,90
Weihenstephaner Hefetrüb Weizen Flasche	0,5 l	5,20
Desperado Flasche (Bottle)	0,3 l	4,80
Corona Flasche (Bottle)	0,3 l	4,80
Toro Craft Beer		
Artesanal Premium 5,5 vol. %	0,33 l	5,50

## Jerez / Sherry's aus Spanien

Manzanilla Papirusa	0,1 l	5,50
Oloroso Don Nuño	0,1 l	5,50
Amontillado Los Arcos	0,1 l	5,50
Rare Cream, Solera Superior Lustau	0,1 l	5,50
Pedro Ximénez Reserva (süß)	0,1 l	5,50
LBV Portwein	0,1 l	6,50

## Brandy's aus Spanien

Brigadier Reserva	4 cl	3,50
Milenario Solera Gran Reserva von Luis Caballero	4 cl	9,00
Brandy de Jerez, Solera Gran Reserva von Lustau	4 cl	10,00

Weitere Brandy's / Rumauswahl auf Anfrage



## Gin Tonic's

G'Vine Floraison		13,50
Brockmans		13,50
Bombay Sapphire		13,50

## Cocteles / Cocktails

Caipirinha Rum, brauner Zucker, Limetten		10,50
Mojito Limetten, Minzeblätter, Rum, Soda		10,50
Cuba Libre Rum, Cola, Limetten		10,50
Sangria Clásica	½ l	9,20
Sangria Clásica	1 l	17,50
Agua Valencia Frisch gepresster Orangensaft, Grand Marnier, Wodka, Cava Sekt	½ l	16,00
	1 l	29,00
Tinto de Verano Rotwein mit Fanta oder Sprite gemixt auf Eis und Zitrone	½ l	9,20
	1 l	17,00

## ALLERGEN INFO !

Lieber Gast ! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service MitarbeiterInnen

Vegetarisch - Vegetarian - Vegetariana

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



st. anton am arlberg

