



ENTRADAS VORSPEISEN / STARTERS



Attention

We welcome you to spend unforgettable moments!

Careful

We are not a fast food restaurant, we pride ourselves on our vision being special and fresh, good things take time!

ALLERGENE

A Gluten B Krebstiere C Eier von Geflügel D Fisch E Erdnüsse
 F Sojabohnen G Milch P Lupine L Sellerie M Senf
 N Sesamsamen O Schwefeldioxid und Sulfite H Schalenfrüchte

al fuego – food on fire
 andreas wasle hotel – restaurant gmbh
 arlbergstraße 61 • 6580 st. anton • austria
 info@andinohotel.at • +43 5446 30390

al fuego
 restaurant food on fire

Canasta de pan <i>Brotkorb / bread</i>	€ 4,50
Canasta de pan con aceite de olivia <i>Brotkorb mit Olivenöl / bread with olive oil</i>	€ 6,00
Aceitunas <i>Gemischte Oliven / mixed olives</i>	€ 7,50
Ceviche <i>Peruanisches Nationalgericht mit frischem Fisch Peruvian Ceviche with fresh fish</i>	€ 18,50
Gambas al ajillo <i>BIO-Garnelen in Knoblauch mit "piri piri" (scharf) / spicy garlic prawns</i>	€ 18,50
Queso Manchego <i>Spanischer Manchego Käse / Manchego cheese</i>	€ 11,50
Ibérico Bellota <i>Spanischer getrockneter Iberico Bellota Schinken dry cured spanish ham – Bellota (highest quality)</i>	€ 23,00
Antipasti <i>ingelegtes & gegrilltes Gemüse / pickled & grilled vegetables</i>	€ 12,50
Alcachofa a la parilla en salsa Velouté y jamón <i>Gegrillte Artichoke in Velouté Sauce mit Schinken Grilled artichoke in velouté sauce and ham</i>	€ 14,90
Champiñones con Pak Choi <i>Champignons mit Pak Choi / Mushrooms with pak choi</i>	€ 11,50
Queso gratinado "Piri Piri" (scharf) con pan <i>überbackener Käse mit Brot / gratinated cheese with bread</i>	€ 11,50



PLATOS PRINCIPALES "A LA PARRILLA"

Hauptgerichte aus unserem Holzekohlegrill „Josper“

maincourses from "Josper" charcoal grill

Salmón (**) - salsa de limon a la pimienta € 36,00
 gegrillter Lachs – schottische Bioqualität
 grilled salmon – scottish high quality

Pulpo (**) - salsa de limon a la pimienta € 42,00
 gegrillter Oktopus
 grilled octopus

Pollo a la brasa estilo peruano con patatas fritas € 32,00
 gegrilltes Hähnchen nach peruanischer Art / Peruvian style grilled chicken

Costillar de cerdo estilo San Luis (Rocco Rib) € 38,00
 Schweinerippen mit Pommes / rack of pork ribs with french fries

Chuletas de cordero (*) ca. 300g € 42,00
 Lammkoteletts / lamb chops

Flanksteak (*) ca. 300g € 45,00

Entrecôte (*) ca. 300g € 52,00

Rib Eye (*) ca. 300g € 52,00

Lomo de res (*) ca. 250g € 56,00
 Rinderfilet / fillet Steak

T-Bone Steak (inkl. Knochen) (*) ca. 650g € 67,00

Tomahawk Steak dry aged (*) Donald Russel pro/per 100g € 13,90
 Gewicht ca. 900-1200g



Erstklassiges Premium Dry Age, bitte fragen Sie unser Service
 First class premium dry aged beef, please ask our service team

(*)serviert mit Folienkartoffel und Sauerrahm, Chimichurri, Maldonsalz & Kräuterbutter
 served with baked potato and sour cream, chimichurri, maldon salt & herb butter

(**) serviert mit Folienkartoffel und Sauerrahm
 served with baked potato and sour cream



PISCO

Ocucaje Quebranta Colour	4cl	€ 5,50
Barsol Italia Verde	4cl	€ 5,20

APERITIFS

Aperol	4cl	€ 6,20
Campari	4cl	€ 6,20

SCHNAPS ETC.

Williams	2cl	€ 4,20
Marille	2cl	€ 4,20
„Alte Birne“ Prinz	2cl	€ 5,90
Jägermeister	2cl	€ 4,20
Grappa Piave	2cl	€ 6,50
Grappa Nonino	2cl	€ 9,50
Limoncello	2cl	€ 6,40
Baileys	2cl	€ 6,40
Drambuie	2cl	€ 6,40
Amaretto	2cl	€ 6,40
Licor 43	2cl	€ 6,40
Ramazotti	2cl	€ 6,40

ACOMPÑAMIENTOS

BEILAGEN / SIDES

Patatas al horno con crema agria <i>Folienkartoffel mit Sauerrahm baked potato with sour cream</i>	€ 6,50
Patatas fritas <i>Pommes frites / french fries</i>	€ 6,50
Boniato frito <i>Süßkartoffel-Pommes / sweet potatoes fries</i>	€ 8,50
Ensalada Andino <i>Quinoa-Salat in Limetten-Honigsauce / quinoa salad with lime honey sauce</i>	€ 15,50
Ensalada mixta <i>kleiner Beilagensalat / small side salad</i>	€ 8,50
Verduras al Jospier <i>gegrilltes Gemüse al Jospier mixed roasted vegetables al Jospier</i>	€ 9,50
Media berejena al Jospier <i>halbe Aubergine gegrillt im jospier / half grilled aubergine</i>	€ 11,50

SALSAS / SAUCE

Salsa de pimienta verde <i>Grüne Pfeffersauce / green peppersauce</i>	€ 3,00
Salsa Barbacoa <i>BBQ Sauce</i>	€ 3,00
Salsa Aioli <i>Knoblauch sauce / garlic sauce</i>	€ 3,00
Mostaza "a la antigua" <i>Senf Moutarde de Meaux Pommery / old style mustard</i>	€ 3,00
Salsa de limon a la pimienta <i>Zitrone - Pfeffersauce / lemon pepper sauce</i>	€ 3,00
Ketchup / Mayonesa	€ 1,50



POSTRES / DESSERTS

<p>Crema Catalana karamellierter Vanillepudding <i>caramelized vanilla pudding</i></p>	€ 8,50
<p>Panna Cotta con coulis de mango & fruta de la pasion Panna Cotta mit Mango und Passionsfrucht</p>	€ 8,50
<p>Milhojas (Crema pastelera confitura de fresa y helado nueces) Cremegebäck mit Erdbeerconfiture serviert mit Walnusseis <i>Crème pastry with strawberry and walnut ice cream</i></p>	€ 10,50
<p>Tarta de queso con helado de grosella Käsetorte mit Cassis-Sorbet <i>Cheesecake with cassis sherbet</i></p>	€ 10,50
	
<p>Brownie (a companado de sopa de chocolate blanco y yoghurt con helado de vainilla) Brownie mit weißer Schokolade & Joghurt und Vanilleeis <i>Brownie with white chocolate & yoghurt and vanilla ice cream</i></p>	€ 10,50
<p>Piña al Jospes flameada con sorbet de mango karamellierte, flambierte Ananas mit Mango Sorbet <i>caramelized, flambéed pineapple with mango sorbet</i></p>	€ 11,50
<p>Sorbet de limon con cava o vodka Zitronensorbet mit Cava oder Vodka <i>Lemon sherbet with cava or vodka</i></p>	€ 11,80

Allergen Information:

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

Dear Guests,
 Information about ingredients in our dishes that can trigger allergies or intolerances can be obtained from our service staff on request.

WHISKY

Jameson	4cl	€ 7,60
Jameson Black Barrel	4cl	€ 8,80
Tullamore D.E.W.	4cl	€ 7,60
Bushmills Black Bush	4cl	€ 7,60
Bulleit 95 Rye	4cl	€ 9,00
Jack Daniels	4cl	€ 7,60
Woodford Reserve	4cl	€ 9,00
Johnnie Walker Black Label	4cl	€ 7,60
Copper Dog	4cl	€ 8,60
Glen Garioch Founders Reserve	4cl	€ 8,60
Oban 14	4cl	€ 11,80
Dahlwinnie 15Y	4cl	€ 11,80
Lagavulin 16Y	4cl	€ 11,80

RUM

Bacardi Carta Blanca	4cl	€ 6,80
Bacardi Carta Oro	4cl	€ 7,20
Bacardi Carta Negra	4cl	€ 7,20
Havana 3Y	4cl	€ 6,80
Havana 7Y	4cl	€ 9,50
Plantation Black Cask	4cl	€ 7,20
Plantation 20th Anniversary	4cl	€ 12,50
Plantation Pineapple	4cl	€ 7,20
Legendario	4cl	€ 6,80
Zacapa 23	4cl	€ 12,50



GIN TONIC

Optional mit Fentimans Rosé Lemonade



Skiclub Kampen	4cl	€ 15,50
Bombay Sapphire	4cl	€ 15,50
Hendricks	4cl	€ 15,50
Tanqueray No10	4cl	€ 15,50
Brockmans	4cl	€ 15,50
Bulldog	4cl	€ 15,50
Martin Miller's	4cl	€ 15,50
Saffron Gin	4cl	€ 15,50
G'Vine	4cl	€ 15,50

TEQUILAS

Mezcal Gusano Rojo	4cl	€ 7,20
Herradura Plata	4cl	€ 8,40
Herradura Reposado	4cl	€ 8,40
1800 Reposado	4cl	€ 9,50
1800 Añejo	4cl	€ 9,90

WODKA

Stolichnaya	4cl	€ 6,30
Beluga	4cl	€ 9,30
Chase Marmalade	4cl	€ 8,30
Skiclub Kampen Maracuja	4cl	€ 8,30
Absolut	4cl	€ 6,30
Absolut Vanilia	4cl	€ 6,30
Absolut Kurant	4cl	€ 6,30

VINOS

Alle offenen Weine auch als Flasche erhältlich

Weißwein oder Rotwein gespritzt 1/4l € 5,20

VINO TINTOS / OFFENE ROTWEINE

Vino Andino (100% Tempranillo) DO Uclés	1/8l	€ 6,70
Altos Ibericos Crianza Torres M. Rioja DOCa	1/8l	€ 6,80
Sembro (Tinto Fino) Finca El Quiñón – Ribera del Duero	1/8l	€ 7,20
Codice (100% Tempranillo) VT Castilla y León	1/8l	€ 6,80
Cabernet Sauvignon Armador Chile	1/8l	€ 7,00
Göttles Zweigelt Walter Glatzer, Carnuntum	1/8l	€ 4,90



VINO ROSADO / ROSÈ WEIN

Castaño Rosado (Monastrell) 1/8l € 6,80
DO Yecla

VINOS BLANCOS / WEISSWEINE

Sauvignon blanc (Palacio de Bornos) Rueda	1/8l	€ 7,20
Mas Que 2 Bodegas La Val DO Rías Baixas	1/8l	€ 7,50
Oro de Castilla (Verdejo) Rueda	1/8l	€ 7,20
Grüner Veltliner Weingut Leth Wagram	1/8l	€ 5,00



BOTELAS DE VINO

WEISSWEINE

Grüner Veltliner Hindler Weinviertel	0,75l	€ 39,00
Riesling Edlinger Kremstal	0,75l	€ 41,00
Chardonnay 234 (Enate) Somontano	0,75l	€ 43,00
Oro de Castilla (Verdejo) Rueda	0,75l	€ 43,00
Mestizaje (Merseguera, Viognier) VP El Terrerazo	0,75l	€ 44,00
Voladeros – Victoria Ordonez Sierra de Malaga	0,75l	€ 49,00

ROTWEINE AUS SPANIEN

Vino Andino (100% Tempranillo) DO Uclés	0,75l	€ 38,00
Valserrano Crianza (Bodegas Marques) Rioja DOCa	0,75l	€ 45,00
Valserrano Reserva (Bodegas Marques) Rioja DOCa	0,75l	€ 52,00
Valserrano Gran Reserva (Bodegas Marques) Rioja DOCa	0,75l	€ 65,00
Viña Marro Crianza (Domeco de Jarauta) Rioja DOCa	0,75l	€ 41,00
La Montesa Crianza (Palacios Remondo) Rioja DOCa – Garnacha de Yerga, No Filtrado	0,75l	€ 50,00
Roda Reserva Rioja DOCa	0,75l	€ 68,00
Roda I Rioja DOCa	0,75l	€ 89,00
Baron de Ley Rioja DOCa	0,75l	€ 45,00

CERVEZAS / BIER / BEER

Spanisches Bier vom Fass	0,3l	€ 5,40
Starkenbergs Pils vom Fass	0,3l	€ 5,40
	0,5l	€ 6,40
Paulaner Hefeweizen hell	Fl.0,5l	€ 6,40
Radler / Shandy	0,3l	€ 5,40
	0,5l	€ 6,40
Clausthaler alkoholfrei	Fl.0,33l	€ 5,40
Cider Apfel Stibitzer Flasche	Fl.0,33l	€ 5,80



JEREZ / SHERRYS AUS SPANIEN

Sherry Fino	0,1l	€ 8,00
Manzanilla Cuesta	0,1l	€ 8,00
Oloroso Cuesta	0,1l	€ 8,00
Amontillado Cuesta	0,1l	€ 8,00
Pedro Ximénez Reserva (süß)	0,1l	€ 8,00
LBV Portwein "Quinta Novale"	0,1l	€ 9,50

BRANDY

Milenario – Solera Gran Reserva (Luis Caballero)	4cl	€ 11,00
Brandy de Jerez – Solera Gran Reserva Lustau	4cl	€ 14,00
Torres 15 – Brandy	4cl	€ 12,00
Gran Duque d'Alba XO – Brandy Extra Old	4cl	€ 14,00
Martell VSOP – Cognac Very Special Old Pale	4cl	€ 12,00
Hennessy VS – Cognac Very Special	4cl	€ 16,00



TES PARA AFICIONADOS TEE / TEA

Earl Grey / Darjelling / Grüner Tee / Früchtetee
Pfefferminztee / Rooibos / Kamille

earl grey / darjeeling / green tea / fruit tea
peppermint / rooibos / camomille

€ 4,50

CAFÉS ILLY

Café Largo

Café solo Espresso

Doppelter Espresso

Espresso Macchiato

Leche Manchada Cappuccino

Latte Macchiato

Carajillo

Espresso & Osborne Brandy

Irish Coffee



€ 3,80

€ 3,20

€ 5,60

€ 3,60

€ 4,40

€ 4,90

€ 6,80

€ 12,50

Sierra Cantabria Colección Privada
Rioja DOCa

0,75l € 77,00

Viñas de Gain Bodega Artadi
Rioja DOCa

0,75l € 54,00

Camins Alvaro Palacios
Priorat DOCa – Samsó, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

0,75l € 51,00

Les Terrasses Alvaro Palcios
Priorat DOCa

0,75l € 65,00

Clos Mogador René Barbier
Priorat DOCa

0,75l € 104,00

Badaceli Bodegas Viñedos Cal Grau
Priorat DOCa

0,75l € 55,00

Embruix Vall Llach
Priorat DOCa

0,75l € 59,00

Elias Mora
Toro Do

0,75l € 44,00

Elias Mora Reserva
Toro Do

0,75l € 84,00

2V Premium Elias Mora
Toro Do

0,75l € 104,00

Gago Telmo Rodriguez
Toro DO

0,75l € 53,00

Almirez Teso La Monja
Toro DO

0,75l € 52,00

Pittacum Viñedos y B. Pittacum
Bierzo DO

0,75l € 48,00

Venus la Universal René Barbier jun.
Montsant Do – Cariñena, Syrah, Garnacha

0,75l € 69,00

Negre Terroir sense Fronteres
Montsant DO

0,75l € 50,00

Pesquera Crianza A. Fernandez
Ribera del Duero

0,75l € 58,00

Pesquera Reserva A. Fernandez
Ribera del Duero

0,75l € 75,00



Montecastro Reserva
Ribera de Duero 0,75l € 62,00

Selección Especial A. Retuerta
Castilla y Leon 0,75l € 57,00

PORTUGAL

Grainha Reserva Quinta Nova 0,75l € 51,00

Pomares Quinta Nova 0,75l € 42,00

Fabelhaft Dirk Niepoort 0,75l € 44,00

ARGENTINIEN

Privada Norton Mendoza 0,75l € 56,00

ITALIEN

Brunello di Montalcino
Toscana DOCG 0,75l € 73,00

Chianti Classico Riserva „Rancia“
Toscana – Fattori di Fèlsina 0,75l € 72,00

CAVA, CHAMPAGNER & CO

Cava Giró Brut 0,1l € 6,50

Cava Giró Brut 0,75l € 42,00

Carte d'Or Brut Veuve Olivier 0,75l € 50,00

Secret de Cave Veuve Olivier 0,75l € 53,00

Ruinart Brut 0,75l € 115,00

Ruinart Brut, Rosé 0,75l € 145,00

Drappier Brut – Carte d'or „Piccolo“ 0,2l € 21,00

REFRESCOS / SOFTDRINKS

Coca-Cola / Coca-Cola zero / Sprite 0,33l € 4,30

Orangenlimo 0,3l € 4,10

Apfelsaft *Apple juice* 0,2l € 3,90

Mangosaft, Johannisbeersaft, Orangensaft 0,2l € 4,00

- Fruchtsaft gespritzt *Juice Spritzer* 0,4l € 4,90

Skiwasser 0,3l € 3,50

Himbeer oder Holunder / raspberry or elderflower



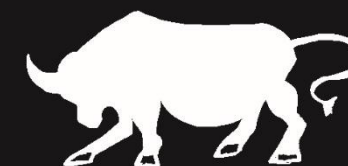
Fever-Tree Ginger Ale 0,2l € 5,10

Fever-Tree Ginger Beer 0,2l € 5,10

Fever-Tree Tonic Water 0,2l € 5,10

Fentimans Rose Lemonade 0,2l € 5,10

Red Bull 0,25l € 4,80



AGUAS MINERALES

MINERALWASSER / MINERAL WATER

Montes perlend 0,25l € 2,90

0,75l € 5,80

Montes still 0,25l € 2,90

0,75l € 5,80

Service für 1 Krug Wasser 1l € 2,50

tapwater service