

OFERTA – ANGEBOT

Bebidas de verano

Sangria Clásica

1/2l € 9,80

1l € 18,90

Agua Valencia

1/2l € 17,00

1l € 32,00

st. anton am arlberg

tapas & vino
**BO
DE
GÁ**

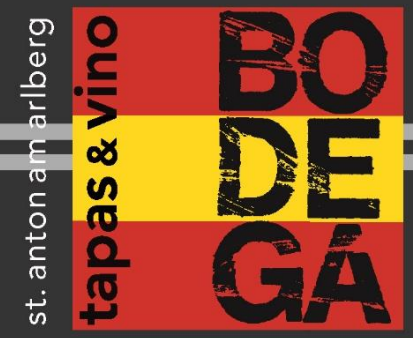
Tapas Especiales

Panera / Korb Brot / Bread ✓	4,10
Chips de maíz con salsa picante ✓	6,20
Aceitunas / Oliven / Olives ✓	5,10
Pimientos de Padrón ✓ frittierte Paprikaschoten / fried peppers	9,50
Ensalada mixta / mixed salad ✓	8,50
Ensalada verde / green salad ✓	7,50
Ensalada de tomate y aceitunas ✓ Tomatensalat mit Oliven und Zwiebeln tomato salad with olives and onions	8,20
Pan con salsa de alioli ✓ Brot mit Alioli / bread with spanish garlic sauce	5,10
Pan con tomate ✓ geröstetes Brot, Knoblauch und Tomatenmix toasted bread with garlic and tomatomix	5,30
Pan tumaca geröstetes Brot mit Tomatenmix, Knoblauch und Jamón Serrano toasted bread with garlic, tomatomix and Jamón Serrano	7,60
Montaditos variados 3 belegte Brote mit Chorizo, Jamón Serrano und Manchego Käse 3 breads with Chorizo, Jamón Serrano and Manchego Cheese	7,60
Pulpo gallego Oktopus auf galizische Art / octopus galician style	12,40
Jamón Serrano	10,50
Jamón Ibérico reserva luftgetrockneter spanischer Schinken / dry-cured spanish ham	21,40
Chorizo spanische Paprika Salami / spanish red pepper salami	6,90
Manchego ✓ spanischer Käse von La Mancha Kastilien spanish cheese from La Mancha Castile	8,70
Jamón y queso Jamón Serrano und Manchego Käse Jamón Serrano and Manchego cheese	14,50

fiesta

tapas

¡hola!



Jamón, queso y chorizo 17,20
Jamón Serrano, Manchego Käse und Chorizo
Jamón Serrano, Manchego cheese and Chorizo

Ración 18,30
kleine Platte mit verschiedenen Antipasti
Jamón Serrano, Manchego Käse und Chorizo
small platter with mixed antipasti
Jamón Serrano, Manchego cheese and Chorizo

Ración grande 26,20
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 / deep-fried

Patatas con alioli 6,20
kleine Kartoffeln mit einem Mix von Saucen
new potatoes with mixed sauces

Patatas bravas 6,80
frittierte Kartoffeln mit pikanter Sauce
deep-fried potatoes with a spicy sauce

Tortilla de patata 6,50
Kartoffelomelette / potato omelette

Champiñones al ajillo 8,60
gebratene Champignons in Knoblauch und Kräutern
roasted mushrooms with garlic and herbs

Verduras mediterraneas 7,80
spanisches Gemüse / spanish vegetables

Verduras con queso gratinado 9,50
spanisches Gemüse gratiniert mit Manchego Käse
spanish vegetables gratin (Manchego)

Huevos flamencos al horno 8,80
spanisches Gemüse mit Ei / spanish vegetables with egg

Dátiles con tocino 7,20
Datteln im Speckmantel / dates wrapped in bacon

Chorizo rosario 7,50
flammierte Würstchen vom Schwein / flambéed pork sausage

Chorizo Iberico rosario 8,50
flammierte Würstchen vom Iberico / flambéed Iberico sausage

Morcilla 7,20
spanische Blutwurst / spanish black pudding

Albóndigas 6,50
Fleischnällchen in Tomatensauce / meat balls in tomato sauce

Pollo al ajillo 7,50
Hähnchen in Knoblauch / garlic chicken

Pica Pollo 7,90
gebratenes Hähnchenfilet in scharfer Tomatensauce
chicken filet in a spicy tomato sauce

Higadillos de pollo en salsa Jerez 8,80
Hühnerleber in scharfer Sherry Sauce
chicken liver in a spicy sherry sauce

Pincho de pollo 7,40
Spieß vom Hühnerfilet / chicken filet skewer

Pincho de la presa (100% Duroc) 13,80
Spieß vom Duroc-Schwein/ Duroc pork skewer

Pincho de res 15,80
Rinderfilet Spieß / beef filet skewer

Pincho de gambas 13,50
Garnelenspieß gegrillt / grilled prawn skewer

Gambas al ajillo 13,50
Garnelen in Knoblauch / garlic prawns

Gambas al pil pil 13,50
Garnelen in Knoblauch mit Piri Piri (scharf)
spicy garlic prawns

Calamares a la romana 8,50
frittierte Tintenfischringe mit Alioli / battered squid with alioli

Sepia a la plancha 7,80
gegrillter Tintenfisch / grilled cuttlefish

Pica pica 8,60
Tintenfisch in scharfer Tomatensauce
cuttlefish in spicy tomato sauce

Boquerones a la plancha 7,50
gegrillte Sardellen/ grilled Anchovies

Chili con carne 13,50

Cerdo Ibérico a la plancha 31,80
con patatas bravas
gegrilltes Iberico Schwein mit Patatas Bravas
grilled Iberico pork with Patatas Bravas

Postres / Desserts

Crema catalana 5,20
karamellisierter Vanillepudding
caramelised vanilla pudding

Tocino de cielo – Himmelspeck 5,70
cremiger karamellisierter Kokospudding
creamy caramelised coconut pudding

Helado de caramelo 4,90
Karamelleis mit Karamellsauce
caramel ice-cream with caramel sauce

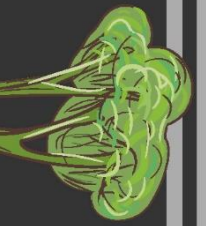
Tarta de chocolate 6,30
kleine Schokotorte mit Vanilleeis
small chocolate cake with vanilla ice cream

Tiramisu 6,10

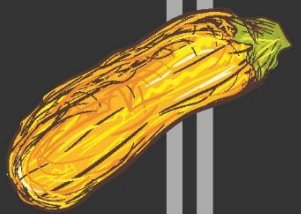
Sorbete de limón con cava 8,60
Zitronensorbet mit Sekt / lemon sorbet with sparkling wine

Kugel Eis nach Wahl 2,50
Vanille / Schoko / Zitrone // vanilla / chocolate / lemon

Vegetarisch – Vegetarian – Vegetariana



¡hola!



fiesta

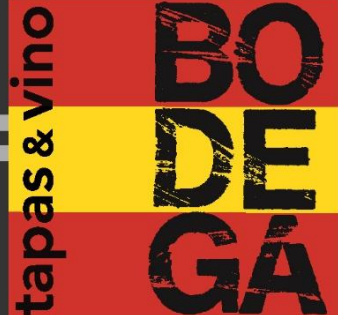


tapas





st. anton amariberg



Carta de Vinos / Wine

Alle offenen Weine auch als Flasche erhältlich!

Rotwein oder Weißwein gespritzt 1/4l 4,80

OFFENE ROTWEINE

Vino Andino Hauswein 1/8l 6,50
100% Tempranillo – DO Uclés

Altos Ibericos Crianza Torres M. 1/8l 6,50
Rioja DOCa

Cabernet Sauvignon Armador 1/8l 6,50
Chile

VINO ROSADO / ROSÈ WEIN

Castaño Rosado (Monastrell) 1/8l 6,50
DO Yecla

VINOS BLANCOS / WEISSWEINE

Sauvignon Blanc (Palacio de Bornos) 1/8l 6,50
Rueda

Mas que 2 Bodegas La Val 1/8l 6,50
DO Rías Baixas

Grüner Veltliner Weingut Leth 1/8l 4,90
Wagram

Riesling 0,75l 40,00
Edlinger, Furth/ Göttweig, Kremstal

Grüner Veltliner Biegler, Thermenregion 0,75l 40,00

Mestizaje, VP El Terrerazo 0,75l 42,00

Chardonnay 234, Somontano 0,75l 42,00

Oro de Castilla, Rueda 0,75l 39,00

Weinjahrgänge auf Anfrage / vintages on request

Bottelas de Vino

ROTWEINE AUS SPANIEN 0,75l

Valserrano Crianza (Bodegas Marques) 0,75l 44,00
Rioja

Valserrano Reserva (Bodegas Marques) 0,75l 54,00
Rioja DOCa

Viña Marro Crianza Domeco de Jarauta 0,75l 43,00
Rioja DOCa

La Montesa Crianza (Palacios Remondo) 0,75l 55,00
Rioja DOCa (Garnacha de Yerga, No Filtrado)

Roda Reserva 0,75l 69,00
Rioja DOCa

Sierra Cantabria – Colección Privada 0,75l 79,00
Rioja DOCa

Viñas de Gain Bodega Artadi 0,75l 54,00
Rioja DOCa

Camins (Alvaro Palacios) Priorat DOCa 0,75l 52,00
Samsó, Garnacha, CS, ML, Syrah

Clos Mogador René Barbier 0,75l 98,00
Priorat DOCa

Badacelli, Viñedos Cal Grau 0,75l 56,00
Priorat DOCa

Negre Terroir sense Fronteres 0,75l 49,00
Monsant DO

Embrui, Vall Llach 0,75l 57,00
Priorat DOCa

Elias Mora Do 0,75l 43,00
Viñas E. Mora Toro

Gago (Telmo Rodriguez) 0,75l 51,00
Toro DO

Venus la Universal 0,75l 68,00
Monsant DO

René Barbier jun. – Cariñena, Syrah, Garnacha

Almirez, Teso La Monja 0,75l 52,00
Toro DO

Pesquera Crianza, A. Fernandez 0,75l 56,00
Ribera del Duero

Selección Especial, A. Retuerta 0,75l 58,00
Castilla y Leon

Pomares Quinta Nova 0,75l 42,00
Portugal

Fabelhaft Dirk Niepoort 0,75l 44,00
Portugal

ITALIEN

Brunello di Montalcino 0,75l 71,00
Toskana DOCa / Silvio Nardi (Sangiovese)

Chianti Classico Riserva „Rancia“ 0,75l 69,00
Toskana – Fattori di Fèlsina

ARGENTINIEN

Privada Norton Mendoza 0,75l 56,00

Cava & Champagner

HUGO (Holundersirup, Cava, Soda) 6,90

Aperol Royal (Aperol, Cava) 6,90

Aperol Spritz (Aperol, Wein, Soda) 6,90

Limoncello Spritz (Limoncello, Cava, Bitter Lemon) 8,20

Cava Orange (Orangensaft mit Cava) 0,1l 5,80

Cava Brut classic Penedes 0,75l 41,50

Cava Brut classic Penedes 0,1l 6,50

Veuve Olivier Secret 0,75l 69,00

Ruinart Brut 0,75l 105,00

Ruinart Rosé 0,75l 125,00

Drappier brut, Carte d'Or „Piccolo“ 0,2l 21,00



!heda!



fiesta



tapas



Refrescos / Softdrinks

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Sprite	Fl. 0,33l	3,80
Orangenlimonade	0,3l	3,80
	0,4l	4,40
Apfelsaft apple juice	0,3l	3,70
Apfelsaft gespritzt apple juice spritzer	0,3l	3,50
	0,4l	4,40
Eistee Zitrone	0,3l	4,50
Johannisbeersaft,		
Mangosaft, Orangensaft	0,2l	3,80
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,70
Fevertree Tonic	0,2l	4,80
Fentimans Rose Lemonade	0,125l	4,80
Red Bull	0,25l	4,50

Aguas Minerales / Mineral water

Montes perlend	0,25l	2,90
Montes still	0,25l	2,90
Montes perlend	0,75l	5,80
Montes still	0,75l	5,80
Service für 1 Krug Wasser tap water service	1,0l	2,00

Tes para Aficionados / Tee's

Schwarztee / Grüner Tee	3,90
Früchtetee / Pfefferminz	
Roibush / Kamille	
Black Tea / Green Tea / Fruit Tea	
Peppermint / Roibush / Camomile	

st. anton am arlberg



Cafés Nespresso

Café Largo	3,20
Café Espresso Solo	2,60
Café Espresso Doble	4,80
Cortado / Espresso wenig Milch / little milk	2,80
Leche Manchada Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	4,50
Carajillo Espresso & Osborne Brandy	5,60

Cervezas / Biere / Beer

Starkenbergs Pils vom Fass	0,3l	4,40
	0,5l	5,40
Estrella	Fl. 0,3l	4,80
Radler / Shandy	0,3l	4,40
	0,5l	5,40
Paulaner Weißbier	0,5l	5,50
Clausthaler alkoholfrei	0,33l	4,20

ALLERGEN INFORMATION

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

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

Andreas Wasle Hotel & Restaurant GmbH
Dorfstraße 40
6580 St. Anton am Arlberg

Jerez / Sherry's aus Spanien

Pedro Ximenez Reserva	0,1l	8,00
LBV Portwein	0,1l	9,50

Brandy's aus Spanien

Milenario Solera Gran Reserva Luis Caballero	4cl	11,00
Brandy de Jerez, Solera Gran Reserva von Lustau	4cl	14,00

Weitere Brandy's / Rumauswahl auf Anfrage

Gin & Tonic

G'Vine Floraison	14,50
Brockmans	14,50
Bombay Sapphire	14,50
Hendricks	14,50

Cocteles / Cocktails

Caipirinha Rum, brauner Zucker, Limetten	12,50
Mojito Rum, Soda, Minze, Limetten	12,50
Cuba Libre Rum, Cola, Limetten	11,50
Tinto Verrano	1/2l 9,90
Rotwein mit Fanta oder Sprite	1,0l 18,80

fiesta

