

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	4,10
v Chips de Maíz con salsa picante	6,20
v Aceitunas / Oliven / Olives	5,10
v Pan con Salsa de Alioli Brot mit Alioli / bread with spanish garlic sauce	5,10
v Pimientos de Padrón frittierte Paprikaschoten / fried peppers	9,50
v Ensalada de tomate y aceitunas Tomatensalat mit Oliven und Zwiebeln tomato salad with olives and onions	8,50
v Ensalada verde / green salad	7,50
v 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
v 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
Jamón, queso y chorizo Jamón Serrano, Manchego Käse und Chorizo Jamón Serrano, Manchego cheese and Chorizo	17,20

Ración kleine Platte mit verschiedenen Antipasti Jamón Serrano, Manchego Käse und Chorizo small platter with mixed antipasti Jamón Serrano, Manchego cheese and Chorizo	18,30
Ración Grande große Platte mit verschiedenen Antipasti Jamón Serrano, Manchego Käse und Chorizo big platter with mixed antipasti Jamón Serrano, Manchego cheese and Chorizo	26,20

AL HORNO / PLANCHA / FRITO

Im Ofen gebacken / Gegrillt / Frittiert roasted / grilled / deep-fried	
v Patatas con Alioli Kleine Kartoffeln mit einem Mix von Saucen new potatoes with mixed sauces	6,20
v Patatas Bravas frittierte Kartoffeln mit pikanter Sauce deep-fried potatoes with a spicy sauce	6,80
v Tortilla de Patata Kartoffelomelette / potato omelette	6,50
v Champiñones al ajillo gebratene Champignons in Knoblauch und Kräutern roasted mushrooms with garlic and herbs	8,60
v Verduras Mediterraneas spanisches Gemüse / spanish vegetables	7,80
v Verduras con queso gratinado spanisches Gemüse gratiniert mit Manchego Käse spanish vegetables gratin (Manchego)	9,50
v Huevos flamencos al horno spanisches Gemüse mit Ei / spanish vegetables with egg	8,80

Dátiles con tocino Datteln im Speckmantel / dates wrapped in bacon	7,20
Chorizo Rosario flambierte Würstchen vom Schwein / flambéed pork sausage	7,50
Chorizo Iberico rosario flambierte Würstchen vom Iberico / flambéed Iberico sausage	8,50
Morcilla spanische Blutwurst / spanish black pudding	7,20
Chili con Carne	13,50
Albóndigas Fleischbällchen in Tomatensauce / meat balls in tomato sauce	6,50
Pollo al ajillo Hähnchen in Knoblauch / garlic chicken	7,50
Pica Pollo gebratenes Hähnchenfilet in scharfer Tomatensauce chicken filet in a spicy tomato sauce	7,90

Higadillos de pollo en salsa jerez Hühnerleber in scharfer Sherry Sauce chicken liver in a spicy sherry sauce	8,80
Pincho de Pollo Spieß vom Hühnerfilet / chicken filet skewer	7,40
Pincho de la presa (100% Duroc) Spieß vom Duroc-Schwein/ Duroc pork skewer	13,80
Pincho de Res Rinderspieß / beef skewer	15,80

Pincho de Gambas Garnelenspieß gegrillt / grilled prawn skewer	13,50
--	-------

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

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

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

Boquerones a la plancha gegrillte Sardellen / grilled anchovies	7,50
---	------

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

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

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

Chuletas de cordero gegrillte Lammkoteletts grilled lamb chops	21,50
---	-------

Filete de ternera con patatas bravas 200 g Rinderfilet mit Patatas Bravas 200 g beef filet with patatas bravas	38,00
---	-------

POSTRES / Desserts

Pannacotta con Salsa de Frutas	4,80
v Crema Catalana karamellisierter Vanillepudding caramelised vanilla pudding	5,20
v Tocino de Cielo - Himmelspeck cremigier karamellisierter Kokospudding creamy caramelised coconut pudding	5,70
Tiramisu	6,10

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

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

v Sorbete de Limón con Cava Zitronensorbet mit Sekt / lemon sorbet with sparkling wine	8,60
--	------

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

v Vegetarisch - Vegetarian - Vegetariana

CARTA DE VINOS / Wine List

Alle offenen Weine auch als Flasche erhältlich!
Rotwein oder Weißwein gespritzt ¼ l 5,20

VINO TINTO / RED WINE

Vino Andino Hauswein 100% Tempranillo – DO Uclés	1/8 l	6,70
--	-------	------

Altos Ibericos Crianza Torres M. Rioja DOCa	1/8 l	6,80
---	-------	------

Codice 100% Tempranillo - VT Castilla y León	1/8 l	6,80
--	-------	------

Cabernet Sauvignon Armador	1/8 l	7,00
-----------------------------------	-------	------

Sembro Tinto Fino Ribera del Duero	1/8 l	7,20
--	-------	------

Göttles Zweigelt Walter Glatzer, Carnuntum	1/8 l	4,90
--	-------	------

VINO ROSADO / ROSÉ WINE

Castaña Rosado (Monastrell) DO Yecla	1/8 l	6,80
--	-------	------

VINO BLANCO / WHITE WINE

Sauvignon Blanc Palacio de Bornos Rueda	1/8 l	7,20
---	-------	------

Mas que 2 Bodegas La Val DO Rías Baixas	1/8 l	7,50
---	-------	------

Grüner Veltliner Weingut Leth, Wagram	1/8 l	5,00
---	-------	------

Riesling Edlinger, Furth/ Göttweig, Kremstal	0,75 l	41,00
--	--------	-------

Grüner Veltliner Biegler, Thermenregion	0,75 l	41,00
---	--------	-------

Chardonnay 234 Bodega Enate DO Somontano	0,75 l	43,00
--	--------	-------

Oro de Castilla Bodega Hermanos de Villar Rueda	0,75 l	43,00
---	--------	-------

Mestizaje Bodega Mustiguillo V.P. El Terrerazo	0,75 l	44,00
--	--------	-------

BOTELAS DE VINO TINTO / Red Wine Bottles

SPANIEN		
Valserrano Crianza Bodegas Marques Rioja DOCa	0,75 l	45,00
Valserrano Reserva Bodegas Marques Rioja DOCa	0,75 l	52,00
Viña Marro Crianza Domeco de Jarauta Rioja DOCa	0,75 l	41,00
La Montesa Crianza Palacios Remondo Rioja DOCa	0,75 l	50,00
Roda Reserva Rioja DOCa	0,75 l	68,00
Sierra Cantabria Colección Privada Rioja DOCa	0,75l	77,00
Viñas de Gain Bodega Artadi Rioja DOCa	0,75 l	54,00
Camins Alvaro Palacios Priorat DOCa	0,75 l	51,00
Clos Mogador René Barbier Priorat DOCa	0,75 l	104,00
Badacelli Viñedos Cal Grau Priorat DOCa	0,75 l	55,00
Negre Terroir sense Fronteres Montsant DO	0,75 l	50,00
Embruix, Vall Llach Priorat DOCa	0,75 l	59,00
Elias Mora Viñas E. Mora Toro DO	0,75 l	44,00
Gago Telmo Rodriguez Toro DO	0,75 l	51,00
Almirez Teso La Monja Toro DO	0,75 l	52,00
Venus la Universal René Barbier jun. Montsant DO	0,75 l	69,00
Pesquera Crianza A. Fernandez Ribera del Duero DO	0,75 l	58,00
Selección Especial A. Retuerta Castilla y Leon DO	0,75 l	57,00
Pomares Quinta Nova Portugal	0,75 l	42,00
Fabelhaft Dirk Niepoort Portugal	0,75 l	44,00

ARGENTINIEN

Privada Norton Mendoza Argentinien	0,75 l	56,00
---------------------------------------	--------	-------

ITALIEN

Brunello di Montalcino Toskana DOCa / Silvio Nardi	0,75 l	73,00
---	--------	-------

Chianti Classico Riserva „Rancia“ Toskana – Fattori di Felsina	0,75 l	72,00
---	--------	-------

MAGNUM

Vino Andino DO Uclés	1,5 l	70,00
-------------------------	-------	-------

Elias Mora Viñas E. Mora Toro DO	1,5 l	99,00
-------------------------------------	-------	-------

Weinjahrgänge auf Anfrage / *Vintages on request*

CAVA & CHAMPAGNER

Hugo (Holundersirup, Cava, Soda)		6,90
----------------------------------	--	------

Aperol Royal (Aperol, Cava)		6,90
-----------------------------	--	------

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

Cava Orange (Orangensaft mit Cava)	0,1 l	5,50
------------------------------------	-------	------

Cava Brut classic Penedes	0,1 l	5,90
---------------------------	-------	------

Cava Brut classic Penedes	0,75 l	41,00
---------------------------	--------	-------

Veuve Olivier Secret	0,75 l	69,00
----------------------	--------	-------

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

Ruinart Rosé	0,75 l	125,00
--------------	--------	--------

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

REFRESCOS / Softdrinks

Coca-Cola / Sprite / Fanta	0,3 l	3,80
	0,4 l	4,60

Coca-Cola Zero	0,33 Fl	3,80
----------------	---------	------

Apfelsaft apple juice	0,3 l	3,70
-----------------------	-------	------

Apfelsaft gespritzt apple juice spritzer	0,3 l	3,50
	0,4 l	4,40

Johannisbeersaft currant juice	0,2 l	3,80
--------------------------------	-------	------

Mangosaft, Orangensaft

Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,70
------------------------	-------	------

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

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

Red Bull	0,25 l	4,50
----------	--------	------

AGUAS MINERALES / Mineral water

Montes perlend	0,25 l	2,90
----------------	--------	------

Montes still	0,25 l	2,90
--------------	--------	------

Montes perlend	0,75 l	5,80
----------------	--------	------

Montes still	0,75 l	5,80
--------------	--------	------

Service für 1 Krug Wasser tap water service	1,0 l	1,80
--	-------	------

BEBIDAS CALIENTES / Hot Drinks

Schwarztee / Grüner Tee / Früchtetee / Pfefferminz / Roibush / Kamille Große Tasse		3,90
<i>Black Tea / Green Tea / Fruit Tea / Peppermint / Roibush / Camomile</i>		

Glühwein		5,90
----------	--	------

Heiße Schokolade / hot chocolate		4,90
----------------------------------	--	------

mit Sahne / with cream		5,20
------------------------	--	------

mit Rum / with rum		6,90
--------------------	--	------

CAFÉS / Coffee

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 / Beer

Spanisches Bier vom Fass	0,3 l	4,60
--------------------------	-------	------

Starkenberg Pils vom Fass	0,3 l	4,60
	0,5 l	5,60

Radler / Shandy	0,3 l	4,60
	0,5 l	5,60

Paulaner Weißbier	0,5 l	5,60
-------------------	-------	------

Clausthaler alkoholfrei	0,33 Fl	4,60
-------------------------	---------	------

SHERRY'S

Sherry Fino Cuesta	0,1 l	6,00
--------------------	-------	------

Manzanilla Cuesta	0,1 l	7,00
-------------------	-------	------

Oloroso Cuesta	0,1 l	7,00
----------------	-------	------

Amontillado Cuesta	0,1 l	7,00
--------------------	-------	------

Pedro Ximinez Reserva	0,1 l	8,00
-----------------------	-------	------

LBV Portwein „Quinta Novale“	0,1 l	9,50
------------------------------	-------	------

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
-----------------	--	-------

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

COCTELES / Cocktails

Caipirinha Rum, brauner Zucker, Limetten		12,50
--	--	-------

Mojito Rum, Soda, Minze, Limetten		12,50
-----------------------------------	--	-------

Cuba Libre Rum, Cola, Limetten		11,50
--------------------------------	--	-------

Sangria Clásica	½ l	9,80
	1 l	18,90

Agua Valencia Orangensaft, Grand Marnier, Wodka, Cava	½ l	17,00
	1 l	32,00

Tinto Verrano Rotwein mit Fanta oder Sprite	½ l	9,90
	1 l	18,80

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



st. anton am arlberg

