



LA CARNE IBÉRICA FRESCA

Fleischgerichte vom Txogitxu-Rind

„Schluß mit dem Jugendwahn allerorts!!!“ lautet die Devise, nach der wir im Baskenland diese Köstlichkeit ausgesucht, gekostet und auf unsere Speisekarte gesetzt haben. Rinder, die ihr Leben **glücklich** auf pyrenäischen, kantabrischen, asturischen und galicischen **Almen** zugebracht, **Kälber geboren** und gesäugt, **Milch gegeben** haben, kommen bei einem Lebensalter von 16 bis 18 Jahren ins Schlachthaus. Zart durchzogenes Fleisch, das man nur ganz kurz anbraten sollte, erfreut den Gaumen. Leicht und bekömmlich sind die Filets und Steaks, feines Fett lagert zwischen den Fleischzellen. Sagen Sie uns, wie **medium** oder **rare** Sie Ihr Txogitxu haben wollen. Von „durch“ raten wir höflich und gefühlvoll ab.

per 100g

FILETSTEAK vom Txogitxu besonders zart und saftig (Nach Verfügbarkeit)	15,50
CHULETÓN Ribeye vom Txogitxu	12,50
ROAST BEEF vom Txogitxu	10,50

Fleischgerichte vom iberischen Eichelschwein

	Ración	
CRUCETA Gebratenes iberisches Brustfleisch	21,50	
PLUMA Gebratene iberischer Schopfbraten	21,50	
CAÑA DE LOMO Gebratenes iberisches Karrée	21,50	
CAÑA DE LOMO In Mandelpanier gebackenes iberisches Karrée mit Membrillosauce	21,50	
SOLOMILLO Gebratenes iberisches Schweinsfilet	21,50	
Die warmen iberischen Fleischgerichte werden mit Pimientos de Herbón, Patatas fritas und 2 Saucen serviert.		

Zubereitungsbedingte Wartezeiten können Sie abkürzen, wenn Sie Ihre Fleischspezialität vorbestellen.

Ein Telefonat, eine SM an 0676 939 04 28 oder eine @ an espanol@espanol.at
bis 13 Uhr des Tages, an dem Sie uns besuchen, genügt vollauf.



¡Come todo lo que puedas...

...also: iß, was 'reingeht

... haz un viaje con nosotros!

...mach eine Reise mit uns

Hier die „Reisebedingungen“ zu unserem

„ALL YOU CAN EAT“- Angebot:

Sie und Ihre Tischgenossen lassen sich ganz einfach von uns beliefern. Völlig ohne Streß des Speisenauswählens, ohne sich auf Speisen festlegen zu müssen, die Sie eventuell nur ein bißchen kennen.

Sie sagen uns, ob Sie sich eher den Gerichten vom Meer, vom Land oder aus der vegetarischen Küche oder eben einer bunten Mischung von allem zuwenden wollen.

Wir stehen Ihnen beratend zur Seite und stellen Ihre

kulinarische Reise durch Spaniens Regionen

für Sie zusammen.

Rechtzeitig wollen Sie uns, bitte, ein Zeichen geben, wenn Sie nicht mehr weiterreisen - will sagen: weiterspeisen - wollen. Oder können.

Ihre Reisegruppe umfaßt mindestens 2 Personen.

Alle Ihre Tischgenossen sind zahlende Mitreisende.

Lunch-, Restl- oder Haustierpakete gibt's keine...

Reiseticket I	Multitapa	€ 34,50 pro Person
Reiseticket II	Multitapa mit Chuletón	€ 44,50 pro Person
Reiseticket III	Surf and Turf	€ 49,50 pro Person

Wir sind Ihre Speiseleitung. Kreativ & fair.....



Weinbegleitung zur

kulinarischen Reise durch Spaniens Regionen

oder zu Ihrem spanischen Abendessen.

Die Weinbegleitung kann von Ihnen vor ihrem Abendessen gebucht werden. Wir führen Sie mit Weinen, die zu Ihnen und Ihren Speisen optimal passen, durch den Abend.

Wenn Sie einen **Reisegutschein** erwerben, können Sie die **Weinbegleitung** gleich **mitbuchen**.

Weinbegleitung I	Mittelklasse	€ 18,00 pro Person
Weinbegleitung II	Spitzenklasse	€ 39,00 pro Person

PARRILLADAalso Grillplatte

Parrillada de la carne ibérica

Grillplatte aus Gebratenem vom iberischen Eichelschwein: Lungen- & Schopfbraten, Karrée, Brustfleisch (für 2 Personen)



49,00

Rechnen Sie, bitte, mit etwa 30 - 45 min Zubereitungszeit.

Diese können Sie allerdings abkürzen, indem Sie uns am Tag Ihres Besuches bis 13 Uhr anrufen, eine SM an 0676 939 04 28 oder eine @ an espanol@espanol.at schicken.



Es schüttelt noch ein wenig

Das Geld, das ich in Dubai stahl, geb ich aus im Stubaital.

Wo im Sommer weiden die Viehscharen, kann man im Winter gut Schi fahren.

Nach Lech mussten die Diener den Schah führen. Khomeini wollte ihn deswegen faschieren.

Aus den Wartezimmern hört man oft das zarte Wimmern.

Nach diesem letzten Rollentausch hatte ich 'nen tollen Rausch.

Früher sah man Russen die Fäuste wider den Zar ballen.

Heute sind sie es, die fast alles in bar zahlen.

Wenn Licht den Saal mit Helle füllt, will die Dame, die sich drin in Felle hüllt, nicht, dass die letzte Hülle fällt, da sonst nichts mehr ihres Leibes Fülle hält.

PAELLA



Die Besiedlung Spaniens durch Araber und später Mauren brachte viel für die gesamte Menschheit: wichtigste Erkenntnisse in Medizin, Botanik, Astronomie, Handwerkskunst, Architektur, Malerei, Musik und natürlich Küche.

Auch das spanische Nationalgericht entstammt ursprünglich als Restessen den Küchen der Emire in Córdoba, Granada und Sevilla: am Freitag, dem islamischen Wochenfeiertag, wurden dem armen Volk die Küchenreste in einer großen Pfanne serviert. Die Araber nannten dieses Almosen *pa-ella* (علاج مع يدlinger L zu sprechen), was eigentlich soviel wie - mpf!!! - Abfall heißt.

Und das lange vor McDodel oder so ähnlich.



Eine Paella bereiten wir zu, wenn **mindestens 6 Personen** danach verlangen. Dieses Verlangen sollten Sie uns, bitte, **einen Tag vor Ihrem geplanten Besuch** telefonisch, per SMS oder @ an espanol@espanol.at kundtun.

Ración

Paella valenciana - la clásica

Meeresfrüchte, Hühnerfleisch, Gemüse, Reis, Safran

13,00



KALTE GETRÄNKE



Sangría nur im Sommer

Vino tinto de verano

Sommerroter = roter spanischer Landwein mit Eis & Zitrone

Gschbrizzda

Weißer oder roter spanischer Landwein gespritzt

Aperol

Cava Aperol exquisitísimo gibt's nur bei uns!

....also bebidas frías

3,00/0,33	4,50/1/2 Liter
	15,00/2 Liter
	2,80/Glas
	2,90/Glas
	4,10/Glas
	6,10/Glas

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE [:bebidas sin alcohol:]

	¼ l	½ l
Agua picante , Sodawasser	1,00	1,90
Agua picante con limón , Soda Zitron	1,60	2,60
Blubberlutsch con naranja o frambuesa	1,50	2,60
Saftl aus Orangen- oder Himbeersirup		
Zumo de manzana o naranja , Apfel- oder Orangensaft	2,50	4,00
Zumo de manzana o naranja con agua	2,20	3,60
Apfel- oder Orangensaft gschbrizzd oder gwasad		
Agua mineral Fuente Romana con/sin gaz	0,33 l 2,00	0,75 l 3,20
Mineralwasser prickelnd oder still		
Agua del grifo	½ l 0,60	1 l 1,00
Leitungswasser - als Begleitung zum Wein kommt's gratis auf den Tisch		
Pago con agua , Pago gschbrizzd oder gwasad		3,90
	0,20l	0,33l
Pago albaricoque o casís Marille oder Johannisbeere	2,80	
Frucade, Almdudler		3,10
Mojito Soda alkoholfrei		3,30

HEISSE GETRÄNKE


...also *bebidas calientes*

Café solo , Kleiner Mokka	1,90
Café solo grande , Großer Mokka	2,60
Café cortado Adolfo , Kleiner Brauner	1,90
Café cortado El Caudillo , Großer Brauner	2,60
Café venenoso , Kleiner „Giftiger“	2,60
Café con leche , Spanische Fassung des Caffè latte	2,60
Mescolanza , Melange	2,60
Capucino , Mit Schlagobers!	3,10
Café con carajillo , Capucino mit Schwänzchen	3,60
Café bombón oder canario , Süß wie der Gesang gleichnamiger Vögel	3,60

Auf Wunsch servieren wir Ihnen Eiswürfel für den Kaffee

Té , Diverse Sorten	2,20
Txocolatl de Tenochtitlan , Kein Gaugau, sondern vortreffliche katalanische Trinkschokolade	2,80
Ponche andalúz del druida Andalusischer Punsch nach altem Druidenrezept (gibt's, wenn's saukalt ist)	¼ l 3,50

Vielleicht ein paar Feigen in Schokolade zum Kaffee?

XXIII


BIER

...also *cerveza*

Wir kredenzen Biere von der spanischen und der
österreichischen Linie...

Cerveza de barril Trumer Pils vom Fass	„Caña“ = 0,2 l	„Palito“ = 0,33 l	„Tanque“ = 0,5 l
	2,10	2,90	3,90
Estrella Damm Pils im 0,33 l-Flaschl mit 5,4 Vol%		2,70	
Estrella Damm Inedit FI 0,75 raffiniert gewürzte Cuvée aus Weiß- & Gerstenbier nach einer Rezeptur von Ferran Adrià (elBulli)		10,50	
Clara , Radler		2,90	3,50
Valle de Claudio - cerveza castrada Clausthaler alkoholfreies Bier - 0,33 l Flasche		3,10	

LIKÖRE, SCHNÄPSE

...also *licores, aguardientes*

	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
Pacharán , Schlehenlikör - <i>DER</i> Digestif in Navarra	3,30	5,70
Licor de bellota , Eichellikör	3,30	5,70
Aguardiente de orujo Grappa aus der Rioja - milder als die besten Italiens	3,30	5,70
Aguardiente café, hierbas, Crema	3,30	5,70
43 , Zitrusfrüchte nach Geheimrezepten verarbeitet		
Aguardiente 1 Jahr faßgereift	5,90	8,90
Tolón-Tolón , Cremelikör mit Zimt	3,30	5,70
Crema Catalana	3,30	5,70

XXIV

SHERRIES



Als Aperitivvorschlag.....

	5 cl	Spanisch eingeschenkt
Gracia fino seco Ein trockener Aperitif aus der Kellerei Pérez Barquero, Montilla, vom Fass	2,90	3,90
Palo cortado semidulce Ein halbtrockener Aperitif aus der Kellerei Pérez Barquero, Montilla, vom Fass	2,90	3,90
Gran Barquero fino Knochentrocken und hochelegant vom Barquero	3,80	5,50
Sherry Tío Mateo Urtrockener Sherry aus dem Hause Real Tesoro, Jerez de la Frontera	3,80	5,50
Manzanilla Trocken dennoch ultramild aus San Lúcar de Barrameda	3,80	5,50

.....und für nachher

	5 cl	Spanisch eingeschenkt
Oloroso Cream dulce Vollmundig-ölig, dennoch trockener Sherry von Pérez Barquero	3,80	5,50
Amontillado del Príncipe muy viejo Dunkel, wuchtig, trocken ist dieser Alte Fürst von Real Tesoro bzw Pérez Barquero	6,50	9,00
Royal Cream dulce Klassischer Port von Real Tesoro bzw Pérez Barquero	3,00	4,50
Pedro Ximénez viejo Ölig, edelsüß, mediterran feiner Rosinenabgang. Ein leichtfüßiger Begleiter von Real Tesoro bzw Pérez Barquero zu Dessert und Käse	6,50	9,00

BRANDIES ...also brandies



Brandies aus Jerez de la Frontera, Ciudad Real, Montilla, Córdoba, El Puerto de Santamaría und San Lúcar de Barrameda wurden lange Zeit als „spanischer Cognac“ bezeichnet. Wohl, um auf dem Weltmarkt gegen die „großen“ Franzosen antreten zu können.

Wer allerdings Brandies aus Spanien kennt, wird selbst erleben, dass diese Qualitätseigenschaften aufweisen, die sie auch ohne klingvolle Namen in die vorderste Reihe katapultieren.

Das Preis/Leistungs-Verhältnis stimmt einfach. Auch bei den Doppelten....

	2 cl	4 cl	Spanisch eingeschenkt
Brandy Casajuana joven Einfacher flaschengelagerter Brandy aus La Mancha; gut auch zum oder im Kaffee (siehe Carajillo)	2,10	3,50	6,20
Monte Cristo Gran Reserva 20 Jahre im Eichenfaß gelagert aus dem Haus Pérez Barquero	4,90	7,90	14,50
Real Tesoro Gran Reserva 20 Jahre im Eichenfaß gelagert aus dem Haus Real Tesoro	4,90	7,90	14,50
Casajuana Cuarto de Siglo 25 Jahre im Eichenfaß gelagert von Bodegas Centro Españolas, La Mancha	4,90	7,90	14,50
Casajuana 1892 Grandísima Drei Jahrhunderte lachen uns aus diesem Glas entgegen, dessen Stammfaß im Jahr 1892 angesetzt wurde und seither in den Bodegas Centro Españolas, La Mancha, lagert. Von dort kommen auch unsere Allozo-Weine.	11,50	19,50	Denken Sie einfach an eine ganze Flasche



CAVA

Cavas tragen diese Bezeichnung, weil ihnen das Markenrecht den Titel Champagner verwehrt....

Der Cava kommt aus dem Penedès, einer hervorragenden Weinregion vor den Toren Barcelonas. Im Keller unseres Cavamachers werden die Flaschen händisch gewendet. Viele Fledermäuse und ein seit dem 18.Jh. im Gewölbe eingemauerter Hauptmann passen auf, dass alles mit rechten Dingen zugehe und die Qualität stimme.

	Glas	Flasche 0,7 l
Cava Lácrima Baccus Brut 12 Monate lagert diese Cuvée aus Macabeu, Parellada und Xarel.lo	4,10	24,50
Cava Lácrima Baccus Brut rosado (= rosé) Ebensolang lagert das oben genannte Traubengut, das allerdings vorher ein wenig auf der Maische gelegen war	4,60	26,50
Agua de Valencia , Cava mit Orangensaft	4,10	

Zur Erinnerung: **Der Cava ist ein beliebtes Mitbringsel.**

Wir verkaufen ihn auch „über die Gasse“.



UNSERE WEINE sind nach Weinregionen geordnet

[.nuestros vinos:]

Aufgrund des Umstandes, daß sich das Weinlager dreht, schreiben wir keine Jahrgänge zu unseren Weinen. Wenn Sie sich für den Jahrgang des Weines Ihrer Wahl interessieren, fragen Sie uns ganz einfach.

RIOJA BAJA

Unser Weingut dort heißt **Bodegas del Medievo** in Aldeanueva del Ebro,

Die Jungen [:los jóvenes:]

	1/8	Flasche 0,75 l
Cofrade tinto Als junge und schöne Cuvée aus Tempranillo und Garnacha paßt sie exzellent zur spanischen Mahlzeit. Stammt aus Aldeanueva del Ebro in der Rioja Baja	2,70	13,50
Cofrade rosado Selten und daher wertvoll ist der Saft von der reinen Garnachatraube. Erfrischend und kraftvoller Rosé aus dem Norden	2,70	13,50
Cofrade blanco Die Viura-Traube gehört zu den meistangebauten Spaniens. Im Edelstahltank ausgegoren läßt dieser Weiße so manchen Fisch gar trefflich gleiten	2,70	13,50
Medievo blanco Semicrianza 5 Monate reifte dieser aus der Viura-Traube gemachte Weiße im Faß	2,80	14,00
Txakolí Aus der Traube Hondarribi Zuri wird dieser leicht moussierende, trockene und säurebetonte Weiße im Baskenland gekeltert	2,80	14,00



RIOJA BAJA

Die Einjährigen [/:os*) *crianzas*:]

Crianza heißt Kinderstube. In einjähriger Faß- bzw Barriquelagerung in frischer aber auch gebrauchter Eiche erfährt der Wein seine erste "Erziehung": Tannine werden geweckt, Säurespitzen veredeln sich.

(*Ja, ja, Crianza ist weiblich; das Geschlecht des Weins = vino ist männlich. Daher: el crianza
1/8 Flasche 0,75 l

Medievo Crianza

Cuvée aus Tempranillo, Garnacha, Mazuelo und Graciano, die 14 Monate in Fässern aus französischer und amerikanischer Limousineneiche lagert.

Ein wahrer Edelstein, der sich trefflich mit der Carne Ibérica und Pimientos de Padrón fassen läßt

4,10 20,50

Medievo Tuercebotas Crianza

Selten wird die Graciano-Traube reintraubig angebaut. Und zwar nur dann, wenn alle Zeichen positive Ergebnisse voraussagen. So entstand dieser kräftige dennoch anschmiegsame Rote, der gar trefflich zu schweren Fleischgerichten passt.

5,90 29,50

Die Zweijährigen [/:os *reservas*:]

Zwei Jahre im Fass und bis zu zwei Jahren in der Flasche lagern Weine dieser Prädikatsstufe, die sich durch schöne Einbindung der Alkohole und Reduktion der Säureinhalte charakterisiert.

1/8 Flasche 0,75 l

Medievo Reserva

24 Monate reifen Tempranillo, Garnacha, Mazuelo und Graciano in Eichenfässern zu dieser vortrefflichen Cuvée. Breit und rund kriecht dieser Edeltropfen über jeden Geschmacksnerv, um sich mit langem triumphalen Abgang in der tiefen Kehle der Genießerin und des

Genießers zu verabschieden

5,90 29,50

VALENCIA

Aus der **Baronía del Turís** kommt unser Moscatel

1/8 Flasche 0,75 l

Moscatel Mistela blanco

Angenehm schwerer voll durchgegener Süßwein, in dem sich keinerlei Restzucker befindet („That's a no-headache!“)

3,60 18,00



RIOJA ALAVESA

EGUREN UGARTE ist dort unser Winzer, dessen Parker-Punktationen ins Metaphysische gehen

1/8 Flasche 0,75 l

Ugarte Crianza

Cuvée aus Tempranillo & Garnacha zum Einstieg

4,20 21,00

Ugarte Crianza

Cuvée aus Tempranillo & Garnacha zum Einstieg

Flasche 0,375 l

11,50

Dominio Reserva

Cuvée aus Tempranillo & Graciano als Begleiter durch den Abend

6,30 31,50

Cincuenta "50"

"Tradition der Beharrlichkeit": Wein im Stil der 1960er Riojas

5,30 26,50

COSTERS DEL SEGRE

Weingebiet im Delta des Ebro, Hauptort: Lleida (Katalonien)

Aus den Weingütern **Castell del Remei** und **Cérvoles Celler**, Lleida:

1/8 Flasche 0,75 l

Gotim Blanc

Cuvée aus Sauvignon und Macabeu, die frisch und munter macht

3,10 15,50

Cérvoles Blanc Joven „Colors“

Cuvée aus Sauvignon Blanc, Macabeu, trocken und doch geschmackig

4,50 22,50

Cérvoles Negro Joven „Colors“

Cuvée aus Cabernet-Sauvignon, Tempranillo, Garnacha, Merlot – fein eingebundene Strukturen

4,50 22,50

Gotim Bru tinto Crianza

Cuvée aus Cabernet-Sauvignon, Merlot, Tempranillo, die sich wohlig anschmiegt

4,10 20,50

Oda tinto Reserva

Merlot, Cabernet-Sauvignon und Tempranillo 2 Jahre im Faß aus französischer Eiche gereift ergeben eine raffinierte Cuvée, die ihresgleichen sucht

5,90 29,50



RIBERA DEL DUERO

Aus diesem Weinbaugebiet in der Region Kastilien-León kommen mehr und mehr Weine, die sich in den Kanon der Edlen von Spanien eingereiht haben. Unsere Weine kommen aus **Moradilla de Roa*** und aus den **Viñas del Jaro**.

	1/8	Flasche 0,75 l	
Viñas del Jaro			
Brisios Oro Crianza Reiner Tempranillo, der – wie sich’s für eine Crianza gehört – 12 Monate im Faß und dann noch 12 Monate in der Flasche reift. Gut eingebundene Alkohole geben im Breite und Gewicht	5,70	28,50	

(* siehe unsere Flaschenweine)

PENEDÈS

Aus diesem katalanischen Gebiet kommen die Cavas und sehr viele exzellente Weine mediterranen Charakters.

Unser Produzent **Bardinet** (vormals Caves de Lavernoya) betreibt seinen Weinbau und seine Kellereien in Gélida, per U-Bahn etwa 30 min westsüdwestlich von Barcelona.
(*caves ist die katalanische Form von cava)

	1/8	Flasche 0,75 l	
Mar i Cel (= Meer & Himmel)			
Chardonnay, Macabeu & Charel.lo geben sich in diesem hauchzarten Sommerwein ein geniales Rendezvous. Mit seinen 11,5 % ist dieser Weiße in der blauen Flasche für das genussreiche Durstlöschen geradezu geschaffen.	4,50	22,50	
Rose & Clear (= rosa & klar)			
Sauvignon Blanc mit Macabeu cuvetiert gibt einen blaßrosa Roséwein, der in seiner Farbgebung an österreichische und französische Rebsäfte erinnert.	4,50	22,50	



LA MANCHA

Das **größte** in sich geschlossene **Weingebiet der Welt** im Zentrum Spaniens, wo wir von den **Bodegas Centro Españolas**, Tomelloso, beliefert werden

Die Jungen *[los jóvenes:]*

	1/8	Flasche 0,75 l	
Allozo Verdejo blanco	2,70	13,50	
Ein Weißer herber Fruchtigkeit, der frisch und munter macht			
Allozo Tempranillo rosado	2,70	13,50	
Ein schlanker sommerlich frischer Rosé, der leichtfüßig durch den Sommerabend führt			
Allozo Tempranillo tinto	2,70	13,50	
Wer einen lustigen und reinrassigen Tempranillo schätzt, sollte hier kosten			

Die Einjährigen *[crianzas:]*

	1/8	Flasche 0,75 l	
Crianza Allozo Tempranillo	4,00	20,00	
Temperamentvoller Ausbau der Tempranillotraube, die Fisch- und Fleischgerichte dekorativ begleitet			

Die Zweijährigen *[reservas:]*

	1/8	Flasche 0,75 l	
Reserva Allozo Tempranillo	4,70	23,50	
Fass- und Flaschenlagerung erzielen eine Dichte, die diesen Wein klar zum Favoriten macht			



RUEDA

Rueda ist ein Weinbaugebiet in Kastilien, das zwischen den DOs Ribera del Duero und Toro liegt. Hier wird fast ausschließlich Weißwein produziert. Unser Winzer sind die **Viñas Oropéndola**.

Oropéndola (zu Deutsch: Goldammer)
Reiner Verdejo, frisch, fruchtig und leichtfüßig - 13 %

1/8 Flasche 0,75 l
4,50 22.50

PRIORAT

Von der **Finca La Solana** in El Molar kommen unsere Weine aus diesem hochedlen Terroir in Katalonien.

La Petite Agnès

50 % Garnacha & 50 % Cariñena werden bei relativ niedrigen Temperaturen vergoren, 4 Monate im Faß aus französischer Eiche gelagert. Samtig weiche Komplexität.

1/8 Flasche 0,75 l
4,40 22,00

Badaceli

60 % Garnacha , 45 % Cariñena & 5 % Cabernet-Sauvignon lagern 6 - 12 Monate in neuen Fässern aus französischer Eiche. Breiter, wohlgerundeter fast schwarzer Roter. 14 %.

6,95 35,00

RÍAS BAIXAS

Das **Señorio de Sobral** und die **Viñedos Mar de Arbolada** beliefern uns aus dem Grenzgebiet Spaniens zu Nordportugal mit Weißweinen.

Albariño del Señorío de Sobral

100 % Albariñotraube. Mit seinen frischen, feinfruchtigen 12 % ist er wie geschaffen als Begleiter zu leichten Fischgerichten.

4,60 23,00

Rol de Larosa (Mar de Arbolada)

100 % Albariñotraube Angenehm leichter spritziger 12 %er mit feinen Fruchtnoten.

3,90 19,50



BIERZO

Das kleine Weinbaugebiet liegt westlich von León, sein Hauptort ist Ponferrada. Auf den Hängen des Sil-Flusses stehen ertragreiche & hochqualitative Rebstöcke. Die **Finca Valdetruchas** in Cacabelos beliefert uns. (Valdetruchas lässt sich übrigens mit „Forellental“ übersetzen - kein Wunder.....)

Lomopardo

100 % Mencía (= autochthone Rebsorte in Nordspanien). Breiter wohlgerundeter Roter mit 13,5 % bestens eingebundenen Alkohols. 18 Monate faßgereift.

1/8 Flasche 0,75 l

3,50 17,50

TORO

Östlich von Zamora erstreckt sich dieses Weinbaugebiet, das sich mit hervorragenden Rotweinen auszeichnet. Die **Finca Yaso** ist dort unser Lieferant.

Yaso

100 % Tinta de Toro (= Tempranillo). 6 Monate reift diese Semicrianza im Eichenfaß heran. Mit seinen 13,5 % zählt er zur gehobenen Mittelklasse spanischer Rotweine.

1/8 Flasche 0,75 l

3,10 15,50

VINOS DE LA TIERRA CASTILLA

Ein Weingebiet ohne DO in Zentralspanien, Region Kastilien - La Mancha. Von der **Finca La Cañada** in Moral de Calatrava beziehen wir unsere Weine.

Aromaz

100 % Tempranillo mit 6monatiger Faßlagerung. 13 %. Universeller Begleiter.

2,90 14,50

Jilguero (zu Deutsch: Distelfink)

90 % Sauvignon Blanc, 10 % Airén mit 2monatiger Faßlagerung. Trockener Weißer, der angenehmerweise ein wenig Frucht durchlässt). 13 %.

2,50 12,50



...und auf den nächsten Seiten geht's zu den Flaschenweinen.

Gönnen Sie sich einen unserer hochqualifizierten exklusiven Weine.

Wir haben deren Preise drastisch gesenkt. Falls Sie die Flasche(n) bei uns nicht austrinken wollen (oder können 😊), nehmen Sie sie einfach mit .

Vielleicht auch ein wenig Schinken oder Käse dazu?

RIOJA

Medievo Crianza	5 Liter!!!	Flasche 0,75 l	99,00
Cuvée aus Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha			
Medievo Gran Reserva			35,00
Cuvée aus Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha			
MDV Rioja Bodega Medievo			63,00
100 % Graciano			
Martín Cendoya	(aus dem Hause Eguren Ugarte)		55,00
Tempranillo, Graciano & Mazuelo			
La Pinaleta	1,5 Liter!!! Magnum	(aus den	25,50
Viñedos Camino de la Piedra in Fuenmayor), 13 Monate im Eichenfaß, 13,5 %			

XXXV



COSTERS DEL SEGRE

	Flasche 0,75 l	
1780 tinto Gran Reserva		55,00
Cabernet-Sauvignon mit den klassischen riojanischen Trauben Tempranillo und Garnacha bringt eine gelungene Kombination aus Liebes- und Schlaftrunk hervor. 1780 wurde die Kellerei gegründet		
1780 tinto Crianza	Flasche 0,375	28,00
Cérvoles blanco		39,00
Cuvée mit leichtem Barrigue aus Chardonnay und Macabeu		
Cérvoles Estrats		87,00
Dichte Cuvée aus Tempranillo und Garnacha (im September gelesen) und Cabernet-Sauvignon (Lesezeit Oktober), 18 Monate im Faß aus französischer Limousineneiche		

LA MANCHA

Gran Reserva Allozo Tempranillo	32,00
Elegant und voll Anmut schmiegt sich dieser würdige Alte an alles, was seine Tiefe ermessen kann. Absoluter Erstligist!	

RIBERA DEL DUERO

	Flasche 0,75 l
Páramo de Corcos Reserva	63,00
18 Monate bringt diese Reserva im Faß, 12 in der Flasche zu. Wuchtig und breit legt sich dieser Edle auf die Zunge und gleitet am vollen Gaumensegel vorbei	

XXXVI



PRIORAT

Priorat (katalanisch, spanisch auch Priorato) ist ein Weinbaugebiet in der gleichnamigen katalanischen Comarca. Es liegt in den steilen Hügeln der Serra de Montsant mit geeignetem Licorella-Schieferboden, etwa 30 km von Cambrils und Tarragona entfernt. Unser Weingut im Priorat ist die **Bodega AGNÈS DE CERVERA** in El Molar.

Flasche 0,75 l

55,00

KALOS

Cabernet-Sauvignon, Carignan und Syrah geben einander hier ein Stelldichein und lagern 15 Monate im Eichenfaß (Carignan ist eine der ältesten Trauben und wird im Spanien außerhalb Kataloniens auch Mazuelo genannt)

Da hier noch Platz wäre für weitere wundersame Weingebiete Spaniens, bitten wir Sie um Anregungen, von wo wir eventuell weitere Edeltropfen holen sollten. Versprechen können wir selbstverständlich nix, weil ja alles von absetzbaren und erforderlichen Mengen abhängt.

XXXVII



GESCHICHTLICHES



Aufmerksame Besucher Sevillas mögen sich angesichts des Wappens dieser Stadt gefragt haben, welchen heraldischen Hintergrund es wohl haben mag.

Nun - und diese Herleitung möge ernst genommen werden - dieser Schriftzug, in dessen Mitte ein Achter zu stehen scheint, liest sich „NO **MADEJADO**“, was die sevillanische Aussprache von „No me han dejado“ ist; zu Deutsch: „Sie haben mich nicht verlassen“.

Als Alfons X., der Weise, nach dem verlorenen Krieg gegen seinen Sohn Sancho IV, den Thron zu dessen Gunsten hergeben musste, hielt die Bürgerschaft von Sevilla zu Alfons.

Zum Dank für ihre Treue durfte sie diesen Satz in ihren Fahnen und Wappen als Motto führen.

Der Achter ist natürlich kein Achter sondern symbolisiert einen Wollknäuel = **madeja**.

Alles klar?

XXXVIII



NOVEDADES

Neuheiten & Neuigkeiten, die anhaltend wirken:

- Seit November führen wir einen **Marktstand** in Baden bei Wien. **Genauer gesagt: Am Grünen Markt, gleich vor dem Zugang zur Römertherme.**

Offen ist dort von Dienstag bis Freitag von 10 bis 20 Uhr,
Samstag von 9 bis 17 Uhr (Sonn- & feiertags zu)

- Aus dem Meer sind viele neue Sachen zu uns gekommen.

Zu den

CARABINEROS, gesellten sich die

TENTAKELN DES GALICISCHEN TINTENFISCHES

- Und vom Land kamen neue Serranoschinken daher:

DUROC

(eine Kreuzung von Eichel- mit Hausschwein, 18 Monate gereift)

JAMÓN DE TREVÉLEZ

(24 Monate in der würzigen Bergluft der Sierra Nevada gereift)

- **Sommerv Verlängerung I:**

Fleecedecken zum Reinkuscheln

(unter einer Decke haben bis zu 2 Menschen Platz...)

- **Sommerv Verlängerung II:**

Die Pergola überspannt den ganzen Innenhof.

- Unsere Website bietet viel Neues. Schauen Sie einfach vorbei und besuchen Sie

www.espanol.at, www.facebook.com/ElGustoEspanol und
www.facebook.com/el-gusto-espanol-1108655629251478