

## TAPAS LUNCH

Jamón Serrano „Gran Reserva“ 24 Monate gereift	13,-
Jamón Ibérico de Bellota „Gran Reserva“ 36 Monate gereifter Pata Negra	24,-
Pimientos de Padrón	5,-
Gemüse-Escabeche Belper Knolle . Wachtelei <sup>A,D,F,G,L,O</sup>	16,-
Jahrgangs-Sardinen Kürbis-Misoeis . Saiblingskaviar <sup>A,C,D,F,G,M,O</sup>	16,-
Calamares fritos Chili-Aioli <sup>A,C,G,H,M,R</sup>	12,-
Gehobelte Entenleber Wiener Feige . Tonkabohnen-Brioche <sup>A,C,G,H</sup>	16,-
Bio-Ochsenmarkknochen Schwarzbrot . Schnittlauch . Kren . Ibérico-Grammeln <sup>G,L,O</sup>	14,-
Jakobsmuschel Ibérico-Blunze . Apfel <sup>A,B,C,D,G,L,O,R</sup>	14,-
Kartoffel-Ziegenkäseknödel Spinat . Wintertrüffel <sup>A,C,G,L,O</sup>	12,- / 22,-
Paella à la Schick mit Meeresfrüchten und Fischen Safran . Paprika . Erbse <sup>A,B,D,G,H,L,O,R</sup>	24,- / 36,-
Ibérico-Rücken Grammelknödel . Steinpilzcreme <sup>A,C,G,L,O</sup>	22,- / 32,-
Filet vom österreichischen Weiderind Selleriecreme . Trüffeljus <sup>G,L,O</sup> auf Wunsch mit gebratener Gänseleber	24,- / 34,-
Aufpreis	14,-

Gedeck/Mittag 3,- pro Person

## SCHICK LUNCH

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef überraschen!  
Auf Allergien und Abneigungen nehmen wir selbstverständlich gerne Rücksicht.

3-gängiges Menü pro Person	38,-
dazu passende Weinbegleitung pro Person	21,-
5-gängiges Menü pro Person	64,-
dazu passende Weinbegleitung pro Person	35,-

## SPECIAL CUTS

**Dry Aged Tomahawk**  
von der „Alten Galizischen Kuh“  
1200 g . für 2 Personen <sup>G,L,O</sup> 94,-  
(Wartezeit 45 Minuten)

*Die „Alte Galizische Kuh“, ein Edelrind aus dem Nordwesten Spaniens, lebt freilaufend 4 – 15 (!) Jahre auf Hochlandweiden, ernährt sich von aromatischen Kräutern und wird rund und dick. Das Fleisch ist von höchster Qualität, mit unnachahmlichem Aroma und intensiver Marmorierung. Ein Highlight für Steakliebhaber!*

**Rücken vom Ibérico-Schwein**  
200 g <sup>G,L,O</sup> 32,-

**Filet vom österreichischen Weiderind**  
220 g <sup>G,L,O</sup> 32,-

### Dazu servieren wir – nach Ihrer Wahl:

Patatas Bravas mit Mojo Rojo	5,50
Schwammerl	6,50
Salatherzen mit Bergkäse-Dressing <sup>C,D,G,M</sup>	6,-
Babyspinat <sup>G</sup>	4,50
Kohlsprossen	5,50

Alle Preise in Euro, inklusive aller Steuern und Abgaben.  
Änderungen vorbehalten.

## DESSERTS UND KÄSE

**Churros**  
Zimt . Nougat . Quitte <sup>A,C,F,G,H,O,P</sup> 15,-

**Kokosnuss**  
Passionsfrucht . Ingwer . Baiser <sup>C,F,H,O</sup> 15,-

**Quittensorbet . Steinhorn Gin** <sup>O</sup> 12,-

**Affinierter Käse vom Naschmarkt**  
Trauben . Chutney . Nüsse <sup>A,G,H,O</sup> 18,-

## SALUDO DE LA COCINA

Unseren „Saludo de la cocina“ (Gruß aus der Küche) bereiten wir für Sie tagesaktuell und der Saison entsprechend marktfrisch zu. Auch unser Gebäck, das wir zum Gedeck reichen, wird tagesaktuell zusammengestellt.

Informationen über darin enthaltene Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Service.

**GEDECK** <sup>A,G,L,M</sup> 3,- pro Person

## ZUM KAFFEE

reichen wir hausgemachte Pralinen mit diversen Füllungen und süßes Gebäck, wie zum Beispiel

Luftschokolade <sup>C,F,G,H</sup>  
Mini-Zitronenguglhupf <sup>A,C,H,O,P</sup>  
Turrón <sup>A,C,E,F,G,O</sup>