Manzana Restaurante

Apfelgasse 1, 1040 wien
+4315047540

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SOPAS / SUPPE

Sopa de tomate picante 5,90 €
Pikante Tomatensuppe mit frischen Kräutern (G)

Zarzuela 9,50 €
Fischsuppe mit Meeresfrüchten (B,D,G,R) (20 min)

ENSALADAS / SALATE

Ensalada 5,50 €
Bunter Blattsalat

ENTRADAS / VORSPEISEN

Jamón de serrano 8,50 €
spanischer Rohschinken mit Brot (A)

Alioli VEGETARISCH 2,80 €
Knoblauchmayonnaise mit Brot (A,C)

Chilialioli VEGETARISCH 2,80 €
pikante Knoblauchmayonnaise mit Brot (A,C)

Oliven gemischt 4,40 €

Pimientos de Padron 4,90 €

Zitronenoliven 4,40 €

Portion Brot 2,00 €

TAPAS

Tapasvariation de la casa 24,50 €
6 Sorten gemischt (Zusammenstellung der Küchenchefin) (A,B,C,D,G,R)

FISCH TAPAS

Boquerones 5,50 €
Sardellen mit Knoblauch & Petersilie (D)

Garnelen vom Grill 5,50 €

Jacobsmuschel auf Linsensalat 6,90 €

Sardellen im Kräuterteig gebacken 5,50 €

FLEISCH TAPAS

Albóndigas fritas 3,80 €
Rindfleischbällchen frittiert (C)

Albóndigas 3,80 €
Rindfleischbällchen in Tomatensauce (C)

Champignons gefüllt mit Chorizo 4,40 €

Champignons gefüllt mit Serrano 4,40 €

Chorizo caliente vom Grill 4,40 €

Datteln im Speckmantel 4,90 €

Maurische Fleischspieße vom Huhn 3,80 €

Patatas bravas mit Chorizo caliente 3,80 €
(C)

Rinderfiletscheibe auf Patatas bravas 6,80 €
(C)

VEGETARISCHE TAPAS

Alioli VEGETARISCH — **2,80 €**
Knoblauchmayonnaise mit Brot (A,C)

Chilialioli VEGETARISCH — **2,80 €**
pikante Knoblauchmayonnaise mit Brot (A,C)

Champignons gefüllt mit Frischkäse VEGETARISCH — **4,90 €**
(G)

Manchego gebacken mit Cranberries VEGETARISCH — **4,40 €**
(A,C,G)

Melanzani & Kichererbsen mit Minze VEGAN — **4,40 €**
(Vegan)

Melanzaniröllchen gefüllt mit Frischkäse VEGETARISCH — **4,90 €**
(G)

Oliven gemischt VEGAN — **4,40 €**
(Vegan)

Patatas bravas mit Chiliaioli VEGETARISCH — **3,80 €**
(C)

Pimientos de Padron VEGAN — **4,90 €**
(Vegan)

Tortilla Española VEGETARISCH — **3,80 €**
(C)

Ziegenkäse gegrillt auf Linsensalat VEGETARISCH — **4,80 €**
(G)

Zitronenoliven — **4,40 €**
VEGAN
(Vegan)

MARISCOS / MEERESFRÜCHTE

Linguine Manzana — **17,80 €**
Pasta Spezialität des Hauses Gambas, Calamares & Pimientos (A,B,C,R)

Calamares a la plancha, ensalada y patatas — **16,80 €**
Tintenfische vom Grill mit Kartoffeln & Dip Sauce (C,R)

Paella de Marisco — **17,80 €**
Paella mit Fisch & Meeresfrüchten (B,D,R) (30 Minuten)

Gambas al ajillo — **16,80 €**
Garnelen in Chili-Knoblauch-Olivenöl im Tongefäß mit Weißbrot (A,B)

CARNE / FLEISCHGERICHTE

Filete de pollo a la parrilla con patatas bravas — **9,80 €**
Hühnerfiletstreifen vom Grill mit patatas bravas (C)

Linguine mit Chorizo, Tomaten & hausgemachtem Kräuterpesto — **13,80 €**
(A,C,H)

Paella de pollo — **17,50 €**
Paella mit Huhn (30 Minuten)

Rodajas de carne de vacuno con patatas bravas — **24,80 €**
Rinderfiletscheiben mit patatas bravas (C)

VEGETALES / VEGETARISCHE GERICHTE

Linguine mit hausgemachtem Kräuterpesto — **12,80 €**
(A,C,H)

Paella de verduras VEGAN — **16,50 €**
Paella mit Gemüse (Vegan) (30 Minuten)

QUESOS / KÄSE

Manchego VEGETARISCH — **7,50 €**
6 Monate gereift (G)

POSTRES / DESSERTS

Helado de vainillia con cafe VEGETARISCH — **4,80 €**
Affogato – Espresso mit Vanilleeis (C,G)

Crema Catalana VEGETARISCH — **4,50 €**
Katalanische Puddingspezialität (C,G)

Mousse de chocolate con bayas VEGETARISCH — **4,40 €**
Schokoladenmousse mit Beeren (G,O)

Helado de vainilla con Ximenez VEGETARISCH — **5,90 €**
Vanilleeis mit süßem Sherry, Pedro Ximenez (C,G,O)

Helado de vainilla con Turrón VEGETARISCH — **5,90 €**
Vanilleeis mit Mandelkrokant (C,G,H)