

# SOPAS, CREMAS, ENSALADAS

Suppen, Cremes und Salate

## SOPAS Y CREMAS

Heiße und geeiste Suppen und Cremes , dazu Felzl Brot

- ☞ **Crema de salmorejo Cordobes** <sup>G)O)</sup> 4,7  
Spezialität aus Cordoba: Kräftige geeiste Tomatencreme mit Serrano, Manchego und Olivenöl (auf Wunsch vegetarisch/Vegan)
- ☞ **Sopa de azafrán** <sup>G)O)</sup> 4,9  
Wärmende BIO-Hühnerbouillon mit Safran, Obers, Sherry + Zwiebel
- ☞ **Sopa del día** <sup>(Mündliche Auskunft)</sup> 4,20  
Siehe Tafel
- ☞ **Gazpacho andaluz (copa o bol)** <sup>VG)</sup> (in den heißen Monaten) 3,9/ 4,9  
Leichte, erfrischende geeiste Suppe, im Glas mit Eiswürfel / in der großen Suppenschale

## ENSALADAS Salate

- ☞ **Ensalada de queso de cabra** <sup>V) G)</sup> 5,8 / 8,9  
Salat mit Ziegenkäse, Mandeln, Orangenscheiben , Minze und Cumin - Honigdressing (Schüssel oder großer Teller) + Felzl Brot
- ☞ **Ensalada con fruta y Aquacate** <sup>VG) M)N)</sup> 8,9  
Salatteller mit Rúcola, Früchten, Avocado, Leinsamen, Sesam + Felzl Brot
- ☞ **Ensalada verde** <sup>VG) M)</sup> 3,9  
Knackiger grüner Salat in der Schüssel

## PAN Brot <sup>A)</sup>

Wir beziehen täglich frisches Brot von der Bäckerei Felzl (Nuss- und Toskanabrot)

Brotkorb: klein: 2,- / groß: 3,-

# DÍA Y DOMINGO

Tageskarte bis 18h

## MENÚ DE ALMUERZO

Unsere Lunchmenüs gibt's Di-So mittags und auch nachmittags. Dazu gibt's Obst als Vitaminboost  
Di-Fr inkl. **Tagessuppe** oder **Salmorejo** (Tomatencreme aus Cordoba)

- |  |     |
|--|-----|
| ☞ <b>Menú 1: PLATO del DÍA</b>   | 8,4 |
| Tagesteller , Salat, frisches Obst                                     |     |
| ☞ <b>Menú 2: Ensalada</b> <sup>VG möglich</sup>                        | 8,9 |
| Großer Salatteller nach Wahl: Ziegenkäse-Orange oder Avocado – Früchte |     |
| ☞ <b>Menú 3: Tortilla</b> <sup>V</sup>                                 | 6,9 |
| Die spanische "Kartoffeltarte" nach Wahl, Beilagensalat                |     |

## TORTILLA DE PATATAS

Die spanische „Kartoffeltarte“ mit Ei und Zwiebel, dazu Alioli. Natürlich hausgemacht.

- |  |           |
|--|-----------|
| ☞ Tortilla de patata española <sup>V</sup> C / Manchego <sup>V</sup> C G | 4,3 / 4,8 |
| Klassisch oder mit Manchego gratiniert                                   |           |
| ☞ Tortilla de patata del día <sup>C</sup> {B}D}G}O}}                     | 4,8       |
| Die Tortilla mit der wechselnden Extrazutat. Siehe Tafel.                |           |

## BOCADILLOS

Gefüllte, knusprige warme Baguettes, mit Alioli und Garnitur.

- |  |     |
|--|-----|
| ☞ <b>Poniente</b> <sup>A</sup> G}O}                  | 4,9 |
| Jamón Serrano, Manchego, Tomaten, Olivenöl           |     |
| ☞ <b>Barcelona</b> <sup>V</sup> A}G}O}               | 4,9 |
| Gegrillter Ziegenkäse, Thymian, Tomate               |     |
| ☞ <b>Sevilla</b> <sup>V</sup> A}G}O}                 | 5,2 |
| Bocadillo mit klassischer Tortilla, Alioli und Gurke |     |

# DÍA Y DOMINGO Tagsüber + Sonntagabend „kleine“ Tapasauswahl bis 18h

## TAPAS

- ☞ **Mezcla de tapas frías con pan** <sup>A)G)O)</sup> 13,5  
Jamón Serrano, Queso Manchego, Chorizo, Oliven, Alioli und eine kleine Überraschung, dazu ein großer Brotkorb
- ☞ **Dátiles de bacon y almendras** <sup>H)O)</sup> 3,9  
Datteln mit Mandelkern im Speckmantel gegrillt
- ☞ **Jamón serrano con almendras y aceite** <sup>O)</sup> 4,6  
Serranoschinken mit Mandeln und Olivenöl + Felzl Brot
- ☞ **Chorizo** <sup>O)</sup> **oder chorizo y queso manchego** <sup>G)O)</sup> 4,6  
Luftgetrocknete, mit Paprika und Knoblauch gewürzte Wurst + Felzl Brot
- ☞ **Queso manchego con aceite y mermelada** <sup>V) G)</sup> 4,9  
Reifer Manchego (Schafmilchkäse, La Mancha), Membrillo, Olivenöl + Felzl Brot
- ☞ **Queso de cabra con nueces** <sup>V) G)H)</sup> 4,5  
Ziegenfrischkäse mit karamellisierten Walnüssen, Honig, Thymian + Felzl Brot
- ☞ **Ensaladilla rusa** <sup>C)D)G)L)M)</sup> 3,9  
Klassiker unter den Tapas: „Russischer Salat“ mit Alioli und Thunfisch (MSC)

## DOMINGO POR LA NOCHE: Sonntagabend ab 18.30 gibt´s zusätzlich

- ☞ **Gambas al ajillo** <sup>B)</sup> 6,6  
Garnelen in Knoblauch-Olivenöl gebraten mit frischer Zitrone + Felzl Brot
- ☞ **Boquerones en vinagre** <sup>D)</sup> 4,5  
Sardellenfilets in Essig und Olivenöl mariniert
- ☞ **Pimientos de Padrón** <sup>VG)</sup> / **con chorizo** <sup>A)O)</sup> 5/5,5  
Grüne Paprikschoten in Olivenöl gebraten mit Meersalz / mit Chorizo
- ☞ **Albóndigas con salsa de tomate** <sup>C)H)O)</sup> 5  
Fleischbällchen (Bio-Rind) in würziger Tomaten-Sherrysauce

# ¡TAPAS FRIAS! Kalte Tapas

## ABENDS (Dienstag-Samstag, ab 18.30h)

**LE RECOMENDAMOS** Wir empfehlen Ihnen besonders

- ☞ **Mezcla de tapas frías con pan** <sup>A)G)O)</sup> 13,5  
Jamón Serrano, Queso Manchego, Chorizo, Oliven, Alioli, große Schüssel Felzl-Brot

### DE CARNE

- ☞ **Jamón serrano con almendras y aceite** <sup>O)</sup> 4,6  
Serranoschinken mi Mandeln und Olivenöl + Felzl Brot
- ☞ **Chorizo** <sup>O)</sup> **oder chorizo / queso** <sup>G)O)</sup> 4,6  
Luftgetrocknete, mit Paprika und Knoblauch gewürzte Wurst + Felzl Brot

### DE PESCADO

- ☞ **Caballa marinada con naranja** <sup>G)D)</sup> 4,5  
Marinierte Makrelenfilets auf Orangenscheiben
- ☞ **Mojama de atún en aceite y limón** <sup>D)H)O)</sup> 5  
Luftgetrockneter Thunfisch, fein aufgeschnitten mit Olivenöl + Mandeln
- ☞ **Boquerones en vinagre** <sup>D)</sup> 4,5  
Sardellenfilets in Essig und Olivenöl mariniert
- ☞ **Ensaladilla rusa** <sup>C)D)G)L)M)</sup> 3,9  
Klassiker unter den Tapas: „Russischer Salat“ mit Alioli und Thunfisch (MSC)

### VEGETARIANO

- ☞ **Queso manchego con aceite y mermelada** <sup>V)G)</sup> 4,9  
Reifer Manchego (Schafmilchkäse, La Mancha), Membrillo, Olivenöl + Felzl Brot
- ☞ **Queso de cabra con nueces** <sup>V)G)H)</sup> 4,5  
Ziegenfrischkäse mit karamelisierten Walnüssen, Honig, Thymian + Felzl Brot
- ☞ **Pan con tomate y ajo** <sup>VG) A)</sup> 3,6  
Brot, getoastet, mit Tomatencreme und Knoblauch

# ¡TAPAS CALIENTES! Warme Tapas ABENDS (Dienstag – Samstag, ab 18.30h)

**LE RECOMENDAMOS** Wir empfehlen Ihnen besonders

- ☞ **Sorpresa del chef Hugo López Rivera** 16,9  
Küchenchef Hugo López Rivera überrascht Sie mit einer Komposition aus warmen Tapas, dazu Felzl Brot (Überraschung, daher bei Allergien nicht geeignet :)
- ☞ **Tapa especial del día** (Mündliche Auskunft) 5,5  
Jeden Abend bereitet Küchenchef Hugo López Rivera eine Spezialtapa vor
- ☞ **Tortilla de patata del día** C) (B)D)G)O)) 4,8  
Spanische Kartoffelomelette + Tageszutat - siehe Tafel, mit Aioli
- ☞ **Gambas al ajillo** B) 6,6  
Garnelen in Knoblauch-Olivenöl gebraten mit frischer Zitrone +Felzl Brot

## DE CARNE

- ☞ **Albóndigas con salsa de tomate** C)H)O) 4,9  
Fleischbällchen (Bio-Rind) in, würziger Tomaten-Sherrysauce
- ☞ **Dátiles de bacon y almendras** H)O) 3,9  
Datteln mit Mandelkern im Speckmantel gegrillt
- ☞ **Pimientos de Padrón con chorizo** A)O) 5,5  
Grüne Paprikschoten mit feuriger Chorizo in Olivenöl gebraten mit Meersalz

## VEGETARIANO

- ☞ **Tortilla de patata española** V)C)G) / **manchego** V)C)G) 4,3/4,8  
Spanische Kartoffelomelette / mit Manchego (Schafkäse), dazu Aioli
- ☞ **Patatas bravas con tres salsas** V) A)G)M)O) 4,7  
Bratkartoffel mit drei würzigen Saucen
- ☞ **Pimientos de Padrón** VG) 5  
Grüne Paprikschoten in Olivenöl gebraten mit Meersalz
- ☞ **Queso de cabra al horno** V)G)H) 5,5  
Ziegenfrischkäse mit glacierten Zwiebeln, kandierten Nüssen, Beeren + Brot  
**Vorsicht:** Tapasschale kommt aus dem Ofen und ist **HEISS!**

# POSTRES Desserts

Süßes gibt es immer

## TARTAS

Probieren Sie unsere immer hausgemachten Torten und Kuchen.

Unsere Bäckerinnen: Sonia, Timna, Lucía und Lucías Familia (mamá y hermana).

- ☞ Tarta de Santiago <sup>A)C)G)H)</sup> 3,9  
Hausgemachte Mandeltorte aus Santiago, mit Zitronenschale verfeinert.
- ☞ Tarta del día <sup>(Mündliche Aukunft)</sup> 4,5  
Unsere Tagestorte, mit frischen Früchten

## YOGURT

- ☞ Yogurt con frutas, nueces y miel G)H) 4,4  
Joghurt mit frischen Früchten, karamellisierten Walnüssen und Honig  
(Sojapudding + €0,30)

## DULCE

- ☞ Turrón <sup>C)H)N)</sup> 3,5  
Weihnachtsspezialität aus Mandeln, Honig, Zucker  
– bei uns das ganze Jahr
- ☞ Palmeras con frutas del bosque y miel <sup>A)</sup> 2,9  
Blätterteiggebäck mit Beeren und Honig

## CAFÉ DULCE

- ☞ Café bombón 4,5  
Kondensmilch und Starker Espresso 1:1
- ☞ Carajillo 4,5  
Starker Espresso mit Brandy oder Crema Catalana

# DESAYUNO

## Frühstück - Samstags & Sonntags bis 17 Uhr

### TOSTADAS...

Getoastetes Felzl Toskanabaguette, und dazu....

- ☞ **Plato de tostadas al completo** <sup>A)G)O)</sup> 8,-  
Platte mit 4 x tostada, Tomate, Olivenöl, Marmelade+Butter, Chorizo+Manchego
- ☞ **Tostadas con tomate y aceite** <sup>VG) A)</sup> 3,9  
Tostadas, pürierte Tomate und bestes Olivenöl  
+ kl. Portion Chorizo / Jamón / Queso zu je 1,30-
- ☞ **Tostadas dulces o bollo dulce** <sup>V) A)G)</sup> 3,9  
Tostadas oder Briochengebäck mit  
hausgemachter Marmelade (oder Honig) und Butter
- ☞ **Aguacate con tomate** <sup>VG)</sup> 4,3  
Avocado, Tomate und Gurke gewürfelt m. Kräutern, Olivenöl + tostada

\*\*\* **Desayuno andaluz: aguacate con tomate & huevo a la flamenca** 8,- \*\*\*

### HUEVOS

- ☞ **Huevo a la flamenca** <sup>G)</sup> 4,6  
Die würzig andalusische Spiegelei Tapa mit Chorizo aus dem Ofen  
**Vorsicht:** Tapasschale kommt aus dem Ofen und ist **HEISS!**
- ☞ **Huevos revueltos** <sup>G)</sup> 4,8  
Eierspeise aus 2 Bio - Freiland Eiern + tostada mit tomate
- ☞ **Huevos revueltos extra** <sup>G)</sup> 5,8  
Eierspeise aus 2 Bio - Freiland Eiern + tostada mit tomate  
+ 2 Zutaten nach Wahl: Chorizo /Jamón/Manchego/Ziegenkäse/Tomate/Oliven
- ☞ **Huevo Viena** <sup>G)</sup> 2,2  
Weiches Bio - Freiland Ei

### YOGURT (Sojapuding + €0,30)

- ☞ **Yogurt con frutas y muesli** <sup>A)E)G)N)</sup> 4,4  
Joghurt mit frischen Früchten, Honig und Bio-Crunchy Müsli
- ☞ **Yogurt con frutas, nueces y miel** <sup>G)E)N)</sup> 4,6  
Joghurt mit frischen Früchten, karamellisierten Walnüssen und Honig

# CAFÉ/TÉ/CHOCOLATE warme Getränke

## TÉ

- ☞ **Té con Menta** 3,9  
Frische Minze mit Zitrone und Honig
- ☞ **Té con Gengibre** 3,9  
Frischer Ingwer mit Zitrone und Honig
- ☞ **Segunda infusion** 1,-  
Lassen Sie sich Ihren frischen Tee nochmals aufgießen
- ☞ **Té BIO Tee (J.Hornig) Schwarz, Grün, Kräutermischung** 3,4

## CAFÉ

- ☞ **Café solo / doble** 2,5 / 3,9  
Starker Espresso einfach / doppelt
- ☞ **Café cortado / pequeño** <sup>G)</sup> 3,4 / 2,9  
Café mit viel Schaum (typ Capuccino) / Espresso mit Milchschaum
- ☞ **Café americano** 3,3  
Verlängerter
- ☞ **Café con leche** <sup>G)</sup> 3,9  
Café mit viel Milch und Schaum
- ☞ **Café helado** 3,9  
Starker doppelter Espresso mit Eiswürfeln
- ☞ **Café bombón** <sup>G)</sup> 4,5  
Kondensmilch und Starker Espresso 1:1
- ☞ **Carajillo** <sup>G)</sup> 4,5  
Starker Espresso mit Brandy oder Crema Catalana

## CHOCOLATE

- ☞ **ColaCao (Wir importieren das Original!)** <sup>G)</sup> 3,6  
Warm mit geschäumter Milch oder kalt

Gerne koffeinfrei. Soja/laktosefreie +20ct. Immer dabei: Palmerita <sup>G)</sup>

# BEBIDAS SIN ALCOHOL alkoholfrei

<b>LIMONADA CASERA</b> Hausgemachte Limonade Mit frischer Zitrone, Ingwer, BIO-Hollersirup, Minze und Früchten Im großen Glas, warm oder kalt	4,6 (0,5)	
<b>ZUMOS</b> Säfte	¼	½
☞ Naturtrüber Apfel oder Birnensaft pur	3,6	
☞ gespritzt mit Soda	2,9	3,9
☞ gespritzt mit Leitungswasser (Jugendgetränk)	2,5	3,8
<b>SIROPES</b> BIO- Sirup – ohne Zucker und Säurezusatz Hollerblüte oder Himbeere oder frischer Zitronensaft	¼	½
☞ Mit Leitungswasser (Jugendgetränk)	2,5,-	3,5
☞ Mit Soda	2,7	3,7
<b>REFRESCOS</b> Limonaden *)		
☞ Fentiman´s Rose Lemonade	3,9 (0,275)	
☞ Fritz Kola / zuckerfrei	3,7 (0,33)	
☞ Fentiman´s Tonic	3 (0,125)	
<b>AGUA</b> Wasser		
☞ Mineralwasser (prickelnd)	2,9 (0,33)	5,6 (0,75)
☞ Mineralwasser (still)	2,9 (0,33)	5,6 (0,75)
☞ Soda	1,9 (¼)	3,- (0,5)

# BEBIDAS CON ALCOHOL Wein, Mischungen

## VINOS TINTOS Rotweine <sup>o)</sup>

	Glas (1/8l)	Flasche (0,75l)
☞ Allozo tinto (Tempranillo, joven, DO La Mancha)	3,6	19,2
☞ Tinto de temporada (wechselndes Angebot)	3,8	22,2
☞ Medieval (Tempranillo, Crianza, D.O.C. Rioja)	4,9	29,-
☞ 'BO' (Bobal, Bodegas Vicente Gandia, D.O. Utiel-Requena)	4,4	26,8

## VINOS BLANCOS Weißweine <sup>o)</sup>

☞ Allozo blanco (Verdejo, joven, DO Rueda)	3,6	19,8
☞ El Coto (Viura, D.O.C Rioja)	3,9	23,1
☞ Viña Esmeralda (Torres, D.O. Penedès, 2013)	4,5	26,5
☞ Sauvignon Blanc (José Pariente, D.O. Rueda 2013)		37,5

## MEZCLAS Wein + Sherry Erfrischungen <sup>o)</sup>

☞ Tinto de verano Andalusische authentische und erfrischendere Version von Sangria	4,7 (1/4l)
☞ Rebujito Sherry und Zitronenlimonade mit Eis und Minze DAS Getränk von der Feria de Abril in Sevilla	4,7 (1/4l)
☞ Blanco de Viena Weißer Spritzer	3,3 (1/4l)
☞ Aperol / Hugo Weißer Spritzer mit Aperol / mit Hollersirup und Minze	4,6 (1/4l)

# BEBIDAS CON ALCOHOL Bier, Cava, Gin Tonic

## CERVEZA <sup>A)</sup> Bier

- ☞ Estrella Damm 3,9  
Der Stern aus Barcelona, Flasche (0,33)
- ☞ Alhambra Reserva 1925 3,9  
☞ aus Granada, in der dunkelgrünen Flasche (0,33)
- ☞ San Miguel 3,9  
Der Klassiker, Flasche (0,33)
- ☞ Clarita (Radler – San Miguel + Sprite, 0,5L) 4,2

## CAVA <sup>O)</sup> Spanischer Schaumwein

- ☞ PERE VENTURA Cava Primer Brut Reserva 4,7 (1/8l) 27,5 (0,75l)  
(,Xarello, Parellada, Macabeo, DOP Cava)
- ☞ PERE VENTURA Cava Tresor Brut Rosé 4,7 (1/8l) 27,5 (0,75l)  
(Trepat, DOP. Cava)

## SHERRY / ESPIRITUOSAS (Spirituosen, Sherry) <sup>O)</sup>

- ☞ Fino / Manzanilla / Amontillado / Pedro Ximénez 4,5 (1/16)
- ☞ Brandy (Torres) 4,5 (4cl)
- ☞ Patxarán (Anis-Schlehenlikör auf Eis) 4,5 (4cl)
- ☞ Orujo Belasco (ähnlich „Grappa“ gereift, aus Navarra,) 4,8 (4cl)
- ☞ Chupitos (shots – die Bar gibt Auskunft) 3,8 (2cl)

## GIN Y TONIC <sup>O) \*\*)</sup>

- ☞ Hendrick's oder Tanqueray (4cl) 9,8  
& Fentiman's Tonic und Gurke
- ☞ Gordons Gin (4cl) Schweppes Tonic mit Zitrone 7,5
- ☞ Tanqueray oder Hendricks en las rocas (4cl) 5,8

# TOMA TU TIEMPO - TAPAS CAFÉ Y DELI

ZIEGLERGASSE 44 | 1070 VIENA | +43 660 4477069

WWW.TOMATUTIEMPO.AT | FACEBOOK + INSTRAGRAM

DI,MI: 12:00-23:00 UHR | DO,FR: 12:00-24:00 UHR

SA: 11:00-24:00 UHR | SO 11:00-22:00 UHR

## BIO + REGIONAL:

Wir beziehen viele unserer Produkte aus biologischer Landwirtschaft und vom Markt. Unsere Eier sind Bio-Freilandeier. Unsere spanischen Import-Produkte haben mit Abstand den weitesten Weg zu uns.

## FRISCH UND SAISONAL:

Täglich frisch zubereitet und der Saison angepasste Tagesangebote. Das ist für uns selbstverständlich.

**VG (VEGAN) V(VEGETARISCH).** Wir führen Sojamilch und –Joghurt. Einige Gerichte können wir zu veganen Gerichten umwandeln, vor allem Salate, Bocadillos (Baguettes). Einfach Nachfragen.

## ALLERGENINFORMATION

### Wichtige Hinweise:

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.
- **(I) Tagesangebot:** Bitte informieren Sie sich bei unserem Team

### Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss  
F) Soja; G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf  
N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

### Information über Süßungsmittel / Mehrwertiger Alkohol

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

\*) enthält eine Phenylalaninquelle \*\*) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken