

CHEF'S SELECTION

Tapas als Menü gedacht –
genießt mit unserer Chef's Selection Tapas in seiner entspanntesten Form, als Menü
und zusammen mit **VÖSLAUER** Mineralwasser.

ab 2 Personen, exkl. Gedeck und mit einer Flasche 0,75 l prickelnd oder still



9 Tapas

*Ein kulinarisches „best-of“ unserer Küche –
klassisch, modern & saisonal interpretiert...*

8 Tapas + Dessert oder Käse
pro Person - 77.00

Weinbegleitung. + 36.00

4 x 0,125 ausgesuchter Weine

6 Tapas

*Für kürzere Abende oder als Einstieg in
unsere Handschrift...*

5 Tapas + Dessert oder Käse
pro Person - 60.00

Weinbegleitung. + 28.00

3 x 0,125 ausgesuchter Weine

APERITIVO

lobo's Vermut Spritz 8.80

Lustau Vermut Blanco. Cava. Soda. The Bitter Truth Orange Bitters.

Hugo 2.0 8.80

Lustau Vermut Blanco. Fever-Tree Elderflower Tonic. Limette. Zitronenmelisse.

Raspberry Delight 8.80

Lustau Vermut Rojo. Fever-Tree Raspberry & Rhubarb Tonic. The Bitter Truth Lemon Bitters. Zitrone.

Spritz on Rotation 8.80

Ask the team...

Aperol Spritz 8.80

Aperol. Cava. Soda. Orange.

Campari Spritz 8.80

Campari. Cava. Soda. Zitrone.

Port & Tonic 8.40

Quvedo Rosé Port. Fever-Tree Mediterranean Tonic. Limette.

SPF 8.80

Lustau Amontillado. Taylor's Fine White. Sangria Sirup. Limette. Soda.

Bellini 9.80

Cava Blanco. weißer Pfirsich.

TAPAS, CONTEMPORARY

– einzeln bestellbar, oder als Ergänzung zum Menü...

Oktopus	rote Rübe. Brombeere. Dille. 19.50 ⓐⓑⓓ
Thunfisch	Fenchel. Blutorange. Sojasauce. Sesam. Kresse. Kräuter. Schnittlauch. 19.00 ⓐⓑⓓⓔⓕⓖⓗⓙⓚ
Tacos 2-Stück	Mais. Pulled Beef. Salsa de Luna. 14.60 ⓐⓕⓓⓖⓙ
Tacos Vegan 2-Stück	Mais. Pulled Pilz. Salsa de Luna. 14.60 ⓐⓓⓖⓙ
„Blunze“ 2-Stück	Brioche. Morcilla. Wachtelei. Wasabi. Spitzpaprika. Kren. 9.00 ⓐⓑⓓⓔⓕⓖⓗⓙⓚ
Karotten	Dashi. Ziegenkäse. Hanfsamen. 14.00 ⓐⓑⓓⓔⓕⓖⓗⓙ

Gedeck im Restaurant 4.60 p. P.

Alle Preise verstehen sich als EURO Brutto-Preise, inklusive aller gesetzlichen Abgaben und Steuern.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt gemäß den gesetzlichen Vorschriften der LMIV.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte und Getränke können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

ⓐ Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), ⓑ Krebstiere, ⓒ Eier, ⓓ Fische, ⓔ Erdnüsse, ⓕ Soja, ⓖ Milch (Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)), ⓗ Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse), ⓙ Sellerie, ⓚ Senf, ⓛ Sesam, ⓜ Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid, ⓝ Lupinen, ⓞ Weichtiere

BUBBLES ©

Bodegas Josep Masachs, Cava Dignitat 0,1 l, 8.80 | 0,75, 56.00

blanco oder rosat.

BIER [Ⓐ]©

Estrella Damm oder **Budweiser Budvar** 0,2 l, 3.00 | 0,3 l, 4.50

Lager oder Pils.

Budvar Nealko Flasche 0,33 l, 4.50

König Ludwig Hell, Weissbier Flasche 0,5 l, 6.70

CHARCUTERIE

Jamón Ibérico 80 g

„Pata Negra“ – 36 Monate gereift. 36.00
100% Ibérico & 100% Eichelmast.

©

Jamón Serrano 100 g

„Reserva de Duroc“ – 36 Monate gereift. 18.00

©

Cecina de Leon® 100g

Rinderrohschinken. 19.00
Aceite de Oliva Virgen Extra „arbequina“

©

Plato Embutido & Serrano

Jamón Serrano. Salchichon. Chorizo. Manchego. 30.20
Kapernbeeren.

Ⓐ©[Ⓐ]Ⓜ©

EXTRAS

Brot

Ciabatta, Weiß & Oliven. 4.60

Ⓐ©©

auf Wunsch backen wir gerne auch glutenfreies Brot auf 4.70

Aiiioli

lobo's Klassiker seit 2003... 3.10

©©[Ⓜ]

Feuerferkel

fermentierte Habanero Chili-Sauce. 2.20

scharfes für Zuhause! 10.10

©

Oliven „Chupadedos“

Manzanilla Aloreña. DOP. 5.20

wer nicht genug davon bekommen kann... 13.20

©

Kapernbeeren

eingelegt. 3.90

die perfekte Kombo zu den Oliven... 17.80

©

DESSERT & KÄSE

Crema Catalana	karamellisierte Cremé. Sorbet. 11.50 ©©©
Liama Dulce	Walnuss-Schokolade. Zitrone. Feige. Baiser. 13.00 ©©☉☉
Tartelette	Mango-Passionsfrucht. weiße Schokolade-Chili. 13.00 ☉©©☉☉
Sorbet-Selektion	fruchtig. kalt. 11.30
Manchego	3. Monate gereift. 11.30 ☉
Käse	klein. 11.80 groß. 23.60 ☉

lobo y luna *tapas boutique*

Mondscheingasse 2, 1070 Wien | Anfragen: office@loboyluna.at

+43 (0) 1 944 99 66 | www.loboyluna.at |  loboyluna

Öffnungszeiten: Di. – Sa. | 15:00 – 23:00 | Sonn- & Feiertag geschlossen

Küche: warme Tapas – 22:00 | kalte Tapas – 22:30

COCKTAILS

Don's Agua de Valencia	13.50
Gin. Vodka. Holunderblüte. Blutorange. Tonkabohne.	
Classical Negroni	15.50
Tanqueray. Campari. Belsazar Red.	
Signature Negroni No. 1	15.50
Fernando de Castilla. Campari. Belsazar Red. The Bitter Truth Chocolate Bitters.	