

Herzlich willkommen im Restaurant

Casa Algarve



Wir wünschen unseren Gästen einen angenehmen Aufenthalt und laden Sie ein, die Vielfalt unserer portugiesisch-spanischen Spezialitäten zu genießen – mit besonderem Fokus auf frischen Fischgerichten und mediterranem Flair.

Ob ein gemütliches Abendessen zu zweit oder eine festliche Feier:
Unser Restaurant bietet den passenden Rahmen.
Für private Feiern stehen Ihnen unser **separater Raum** sowie das stimmungsvolle **Kaminzimmer oder Stepaner Stube** zur Verfügung. Sprechen Sie uns gerne an – wir helfen Ihnen bei der Planung und Umsetzung Ihres Events!

Catering

Unser Service endet nicht an der Restauranttür:
Auf Wunsch kommen wir auch zu Ihnen nach Hause!
Unsere Paella-Crew bereitet vor Ort verschiedene frische Paellas (ab 40 Personen) zu – ein besonderes Erlebnis für Ihre Gäste und das Highlight jeder privaten Feier.

Wir empfehlen vor dem Essen einen

Aperitif

280	Portwein – rot oder weiß	5cl	4,00
281	Moscatel	5cl	4,00
282	Martini – rot oder weiß	5cl	4,00
283	Campari	2cl	4,00
284	Campari Orange	4cl	7,00
285	Pernod	4cl	7,00
286	Aperol Spritz	4cl	7,00
287	Sekt	0,1l	5,00
288	Sekt	0,75l	20,00
289	Lillet	4cl	7,00

Tapas kalt

- 1 Pão, Alioli e Azeitonas** 5,00
Brot , Alioli & Oliven

- 2 Tomate Caprese** 7,00
Tomaten mit Mozzarella & Basilikum

- 3 Prato Portugues** 7,00
Manchego, Chorizo & Schinken Teller

- 4 Salada de Tomate com Atum** 7,00
Tomatensalat mit Thunfisch & Ei

- 5 Salada Montanheira** 7,00
Tomate, Gurke, Zwiebeln, Paprika
Salat mit Essig/Öl & Meersalz

- 6 Salada Portuguesa** 7,00
Salat mit Thunfisch, Ei & Chorizo

- 7 Salada de Grão** 7,00
Kichererbsen Salat mit Zwiebeln,
Ei & Tomate

- 8 Biqueirão alimado** 7,00
Sardellen eingelegt in Vinaigrette

- 9 Alcachofras com molho vinagrete** 7,00
Herzartischocken in Sauce Vinaigrette,
Zwiebeln, Paprika und Ei

Tapas warm

- 15 Bruschetta Alioli** 6,00
mit Alioli & Oregano
- 16 Bruschetta Tomaten** 8,00
mit Tomaten, Mozzarella & Oregano
- 17 Peperoni grelhados com Alho** (scharf) 7,00
Gegrillte Peperoni mit Knoblauch
- 18 Pimientos de Padron** 7,00
Gegrillte spanische Paprika mit Meersalz
- 19 Muslitos** 7,00
Frittierte Krebsfleischkroketten
- 20 Bolinhos de Bacalhau** 7,00
Frittierte Stockfischkroketten
- 21 Coxinhas** 7,00
Frittierte brasilianische Hähnchenkroketten
- 22 Rissois de Camarão** 7,00
Teigtaschen mit Garnelenfüllung
- 23 Pataniscas de Bacalhau** 8,00
Stockfisch-Rösti
- 24 Omelete com Chouriço, Batatas e Cebola** 10,00
Omelette mit Chorizo, Kartoffeln & Zwiebeln
- 25 Omelete com Gambas e Cebola** 10,00
Omelette mit Garnelen & Zwiebeln
- 26 Omelete com Cogumelos e Cebola** 10,00
Omelette mit Champignons & Zwiebeln
- 27 Omelete com Espinafre e Cebola** 10,00
Omelette mit Spinat & Zwiebeln
- 28 Omelete com Fiambre e Cebola** 10,00
Omelette mit Schinken & Zwiebeln
- 29 Tortilla** 10,00
Spanisches Omelette mit Kartoffeln & frischer Paprika
- 30 Gebackener Schafskäse** 9,00
mit Olivenöl & Knoblauch
- 31 Paniert und frittierter Schafskäse** 9,00
- 32 Ameijoas com Alho fresco** 9,00
Venusmuscheln in Weißweinsauce mit frischem Knoblauch
- 33 Mexilhões** 9,00
Miesmuscheln - Auswahl aus verschiedenen Saucen - mit Tomatensauce oder Weißwein mit Zwiebeln oder Knoblauch-Sauce

Tapas warm

- 34 Cataplana Marinheira** 16,00
Fischeintopf im Kupfertopf mit Garnelen,
Sepia, Seeteufel, Muscheln & Kartoffeln
- 35 Bacalhau em molho de Tomate** 9,00
Kabeljaufilet in Tomatensauce
- 36 Batatas Bravas** (mittelscharf) 7,00
- 37 Ivi's Pommes** 8,00
mit Bolognese Sauce & Käse überbacken
- 39 Gambas Alho** 9,00
Garnelen in Olivenöl mit frischem Knoblauch
- 40 Sepia grelhada** 9,00
Gegrillte Tintenfischstücke
- 41 Sepia panada** 9,00
Frittierte Tintenfischstreifen
- 42 Calamares fritos** 9,00
Frittierte Tintenfischringe
- 43 Biqueirão panado** 9,00
Frittierte Sardellen
- 44 Sardinhas grelhadas** 9,00
Gegrillte Sardinen (mit Gräten) groß
- 45 Polvo á Lagareiro** 17,00
Octopus (Pulpo) mit Olivenöl,
Kartoffeln & Knoblauch
- 46 Chorizo assado** 8,00
Gegrillte Chorizo
- 47 Chicken Wings vom Grill** 8,00
- 48 Bifana** 8,00
Schweinesteak im Brot in
Weißweinsauce & Knoblauch
- 49 Datteln im Speckmantel** 7,00
- 50 Speck-Schafskäse-Bällchen** 7,00
- 51 Alcachofras Romana** 7,00
Herzartischocken paniert & frittiert
- 52 Beringela** 7,00
Aubergine, paniert & frittiert
- 53 Almondegas** 8,00
Fleischklößchen mit Tomatensauce

Vorspeisen kalt

- 60 Salada St. Stephan** 18,00
Salat mit Rumpsteak,- oder Lachsstreifen
dazu Schafskäse, Tomate, Ei,
Champignons & Hausdressing
- 61 Salada Española** 18,00
Salat mit Thunfisch, Ei,
Chorizo & Hausdressing
- 62 Salada de Frango** 18,00
Salat mit Hähnchenbrustfilet,
frischen Champignons,
Ei, Schafskäse, Tomaten & Hausdressing
- 63 Salada de Gambas** 18,00
Salat mit Garnelen, frischen Champignons
Ei, Schafskäse, Tomaten & Hausdressing
- 64 Jamon Serrano con
Queso Manchego** 18,00
Spanischer Serrano Schinken
mit Manchego Käse

Vorspeisen warm

- 70 Cogumelos Alho** 15,00
Gebratene Champignons in Olivenöl
mit frischem Knoblauch
- 71 Cogumelos Casa** 17,00
Gebratene Champignons in Olivenöl
mit frischem Knoblauch,
Hähnchenbrustfilet & Schafskäse
- 72 Prato Especial** 'für 2 Personen' 44,00
Sepia, Calamares, Sardellen, Muscheln,
Garnelen, Venusmuscheln,
Krebsfleischkroketten & Champignons
- 74 Gambas à Portuguesa** 24,00
Gebratene Garnelen in Weißweinsauce
mit frischem Knoblauch
- 75 Gambas à Chefe** 24,00
Gebratene Garnelen mit frischem Knoblauch
in Weißwein,- & Paprikasauce

Suppen

- 80 Sopa de Peixe** 10,00
Hausgemachte portugiesische Fischsuppe
- 81 Caldo Verde** 8,00
Hausgemachte portugiesische Kohlsuppe
- 82 Canja** 8,00
Hausgemachte portugiesische Hühnersuppe

Portugiesische Spezialitäten

87 Bacalhau à Conde 26,00
Gegrillter Stockfisch (mit Gräten) mit Zwiebeln
dazu Bratkartoffeln & Salat

88 Bacalhau à Marinheiro 26,00
Kabeljaufilet in Tomatensauce
dazu Bratkartoffeln & Salat

89 Bacalhau à Braz 26,00
Zerpflückter Stockfisch mit Ei, Pommies,
Zwiebeln & Knoblauch dazu Salat

91 Tamboril à Marinheiro 27,00
Gebratener Seeteufel in Tomaten,- oder
Weißweinsauce dazu Salzkartoffeln & Salat

92 Pescada á Marinheira 25,00
Gebratener Seehecht in Tomaten,- oder
Weißweinsauce dazu Salzkartoffeln & Salat

93 Filé de Salmão 26,00
Gegrilltes Lachsfilet dazu Reis & Salat

94 Peixe Madeira 26,00
Gegrilltes Degenfischfilet in Madeirasauce
dazu Reis & Salat

95 Dourada Grelhada 26,00
Gegrillte Goldbrasse (mit Gräten)
dazu Salzkartoffeln & Salat

Fisch vom Grill

100 Chocos Grelhados 25,00
Gegrillte Tintenfische dazu Salzkartoffeln & Salat

101 Pescada Grelhada 25,00
Gegrillter Seehecht dazu Salzkartoffeln & Salat

102 Grelhada St. Stephan 25,00
Gegrillte Fischplatte mit verschiedenen
Fischarten dazu Bratkartoffeln & Salat

103 Grelhada de Peixe – für 2 Personen 60,00
Gegrillte Fischplatte mit verschiedenen
Fischarten dazu Reis & Salat

104 Trucha al la Plancha 24,00
Gegrillte Forelle dazu Salzkartoffeln & Salat

Fisch vom Backofen

110 Bacalhau no Forno 26,00

Stockfisch aus dem Ofen mit Kartoffeln,
Tomaten & Zwiebeln in Weißweinsauce

111 Pescada com Alho 25,00

Seehecht aus dem Ofen in
Knoblauchsauce dazu Reis & Salat

112 Tamboril com Alho 27,00

Seeteufel aus dem Ofen in Knoblauchsauce
dazu Reis & Salat

Fischspezialitäten

117 Merluza Romana 25,00

Seehecht auf Romanische Art
dazu Pommes & Salat

118 Calamares Mistos 25,00

Frittierte Tintenfischringe
dazu Pommes & Salat

119 Fritada St. Stephan 25,00

Frittierte Fischplatte mit verschiedenen
Fischsorten dazu Reis & Salat

120 Chocos Fritos 25,00

Gebratener Tintenfisch in
Weißwein,- & Paprikasauce
dazu Pommes & Salat

Fleischspezialitäten

125 Rumpsteak 29,00

Natur oder eine Auswahl aus
verschiedenen Saucen:

-Jägersauce mit frischen Champignons

-mit karamellisierten Zwiebeln

-Sahne-Gemüse-Sauce

-oder Pfeffersauce

Jedes Rumpsteak mit
Pommes frites und Salat

126 Conejo a la Ajillo 26,00

Kaninchen aus dem Ofen
mit Knoblauch dazu
Kartoffeln (Garzeit 40 min)

127 Lammkotlett 28,00

dazu Bratkartoffeln & Gemüse

Fleisch vom Schwein

133 Bitoque 18,00

Schnitzel mit frischem Knoblauch
& Spiegelei in Weißweinsauce
dazu Pommes & Salat

134 Bife St. Stephan 18,00

Paniertes Schnitzel mit Zwiebeln
dazu Bratkartoffeln & Salat

135 Bife Bolognesa 19,00

Paniertes Schnitzel mit Bolognese
Sauce und Käse
überbacken dazu Pommes & Salat

136 Bife Cogumelos 18,00

Paniertes Schnitzel mit
frischen Champignons in
Jägersauce dazu Pommes & Salat

137 Bife Paprika 18,00

Paniertes Schnitzel in Paprikasauce
dazu Pommes & Salat

138 Bife Pimenta 18,00

Paniertes Schnitzel in Pfeffersauce
dazu Pommes & Salat

139 Bife `Art des Hauses` 18,00

Paniertes Schnitzel mit Sahne-Gemüse-Sauce
dazu Pommes & Salat

140 Bife Panado 18,00

Paniertes Schnitzel Wiener Art dazu
Pommes & Salat

141 Cordon Bleu 19,00

Paniertes Schnitzel gefüllt mit Käse
& Schinken dazu Pommes & Salat

Hähnchenfleisch

142 Frango Grelhado á Portuguesa 17,00

½ Hähnchen gegrillt dazu Pommes & Salat

143 Frango Alho 17,00

½ Hähnchen in Knoblauchsauce dazu Pommes & Salat

144 Bife de Frango 17,00

Hähnchenbrustfilet -
Natur oder in Gorgonzolasauce dazu Pommes frites & Salat

Paella

(Wartezeit bis zu 60 Minuten)

150 Paella de Conejo 26,00

Paella mit Kaninchen

151 Paella de Pollo 22,00

Paella mit Hähnchenfleisch

152 Paella Mista 24,00

Paella mit Hähnchenfleisch,
Tintenfisch, Garnelen & Muscheln

153 Paella Marinera 24,00

Paella mit Tintenfisch,
Garnelen & Muscheln

154 Paella Vegetariana 22,00

Paella mit Gemüse

Pizza

180 Pizza Margherita 12,00

181 Pizza Salami 13,00

182 Pizza Peperoniwurst 13,00

183 Pizza Vegetaria 13,00
mit Gemüse

184 Pizza Pescador 18,00
mit Garnelen, Krebsfleisch,
Calamares, Muscheln

185 Pizza St. Stephan 18,00
mit Thunfisch, Muscheln, Artischocken

186 Pizza Mix 13,00

mit Paprika, Salami,
Schinken & Champignons

187 Pizza a lá Chef 18,00
mit Hähnchenbrustfilet,
frischen Champignons & Schafskäse

Pasta

170 Makkaroni Rossini 18,00

mit Erbsen, Schinken & frischen Champignons in Tomaten-Sahne-Sauce

171 Makkaroni Arrabiata (scharf) 18,00

mit grünen Peperonis & frischem Knoblauch in Tomatensauce

172 Makkaroni Bolognese 18,00

Hackfleischsauce mit Käse überbacken

173 Esparguete a Bolognese 18,00

Spaghetti in Hackfleischsauce mit Käse überbacken

174 Esparguete a Marinheiro 20,00

Spaghetti mit Meeresfrüchten

Für Kids

160 Paniertes Schnitzel mit Pommes frites 13,00

161 Chicken Nuggets mit Pommes frites 13,00

162 Fischstäbchen mit Pommes frites 13,00

163 Spaghetti in Tomatensauce 13,00

164 Makkaroni in Tomatensauce 13,00

165 Pizza Margherita 13,00

Dessert

192 Gelado de Café 5,00
Eiskaffee

193 Gelado misto com Natas 5,00
Verschiedene Eissorten mit Sahne

194 Dessert da Casa 6,00
Eierpudding mit Vanilleeis & Sahne

195 Pudim 4,00
Eierpudding

196 Gelado de Amoras 6,00
Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne

197 Creme Catalana 6,00
Hausgemachte Catalana mit flambiertem Zucker

198 Panacota 6,00
Hausgemachte Panacota mit versch. Saucen
Erdbeere, Karamell oder Himbeere

199 Pastel de Nata 3,50

Alkoholfreies

210	Coca Cola, Cola Zero, Cola Light, Fanta, Sprite	0,2l	2,50
211	Coca Cola, Cola Zero, Cola Light, Fanta, Sprite	0,4l	4,00
212	Apfelsaft pur oder gespritzt	0,2l	2,50
213	Apfelsaft pur oder gespritzt	0,4l	4,00
214	Orangensaft	0,2l	2,50
215	Orangesaft	0,4l	4,00
216	Diverse Säfte	0,2l	2,50
217	Tafelwasser mit Kohlensäure	0,2l	2,50
218	Tafelwasser mit Kohlensäure	0,75l	5,00
219	Stilles Tafelwasser	0,2l	2,50
220	Stilles Tafelwasser	0,75l	5,00
221	Sumol Orange oder Ananas	0,33l	4,00
222	Ice Tea	0,2l	2,50
223	Ice Tea	0,4l	4,00
224	Red Bull	0,25l	3,00

Bier vom Fass

233	Pils	0,3l	3,00
234	Pils	0,5l	4,50
235	Hefeweizen	0,3l	3,00
236	Hefeweizen	0,5l	4,50
238	Radler	0,3l	3,00

Bier aus der Flasche

242	Hefeweizen Dunkel	0,5l	4,50
243	Kristallweizen	0,5l	4,50
237	Schwarzbier 1831	0,3l	3,00

Alkoholfreies Bier

246	Pils	0,3l	3,00
247	Vitamalz	0,3l	3,00
248	Hefeweizen	0,5l	4,50

Apfelwein

251	Pur oder gespritzt	0,25l	3,00
252	Pur oder gespritzt	0,5l	4,50

Hauswein - Portugal-

		0,2l	0,5l	1,0l
257	Rot/weiß/rosé/verde	7,00	12,00	22,00
258	Sangria - hausgemacht-	7,00	12,00	22,00

Flaschenwein - Portugal-

		0,2l	0,75l
261	Monte Velho rot (trocken)	8,00	22,00
262	Casal Garcia (verde)	8,00	22,00
263	Quinta da Avelada (verde)	8,00	22,00
264	Lancers (rosé)	8,00	22,00
265	Weinschorle	6,00	

Liköre 2cl

270	Baileys	4,00
271	Anis	4,00
272	Amarguinha	4,00
273	Likor 43	4,00
274	Licor Beirão	4,00
275	Sambuca	4,00

Aperitif

280	Portwein – rot oder weiß	5cl	4,00
281	Moscatel	5cl	4,00
282	Martini – rot oder weiß	5cl	4,00
283	Campari	2cl	4,00
284	Campari Orange	4cl	7,00
285	Pernod	4cl	7,00
286	Aperol Spritz	4cl	7,00
287	Sekt	0,1l	5,00
288	Sekt	0,75l	20,00
289	Lillet	4cl	7,00

Longdrinks 4cl

291	Bacardi Cola	7,00
292	Wodka Orange	7,00
293	Wodka Red Bull	7,00
294	Gin Tonic	7,00
295	Whiskey Cola	7,00

Spirituosen 2cl

300	Macieira	4,00
301	Croft	5,00
302	Carlvalho Ribeiro	6,00
303	Antiqua	6,00
304	Asbach	4,00
306	Veterano	4,00
307	Carlos 1	6,00
308	Cardenal Mendoza	6,00

Digestive 2cl

315	Bagaço	4,00
316	Medronho	5,00
317	Malteser Aquavit	4,00
318	Fernet Branca	4,00
319	Jägermeister	4,00
320	Ramazzotti	4,00
321	Averna	4,00
322	Ouzo	4,00
323	Sol y Sombra	4,00
324	Hierbas	4,00

Whisky 4cl

327	Jack Daniel's	7,00
-----	---------------	------

Snapps 2cl

330	Williams Birne	4,00
331	Himbeergeist	4,00
332	Obstler	4,00

Warme Getränke

335	Tee verschiedene Sorten	4,00
336	Kaffee	3,00
337	Espresso	2,50
338	Cappuccino mit Milch o. Sahne	4,00
339	Milchkaffee	5,00
340	Carajillo Espresso mit Cognac	6,00
341	Glühwein	5,00
342	Kakao	4,00

Alle Preise auf dieser Karte in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. und Bedienung

Bei Fragen zu Zusatzstoffe und Allergene oder Unverträglichkeiten fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Speisekarte mit Lebensmittelkennzeichnung