



PAELLA (ab 2 Personen)

55. **Paella Valenciana** Nur Huhn pro Person ^{2,3,d} 17,00 €
 56. **Paella de la casa** Nur Fisch pro Person ^{2,3,d} 19,00 €
 57. **Paella mixta** Huhn & Fisch pro Person ^{2,3,d} 19,00 €



GRIECHISCHE ECKE

58. **Tzatziki** ^{2,e} 6,00 €
 griechischer Joghurt mit Knoblauch, Gurken und frische Dillspitzen
 59. **Saganaki** ^{2,12,c,e} 9,00 €
 gebackene Schafskäse (paniert)
 60. **Choriati** ^{2,12,e} 11,50 €
 Griechischer Bauernsalat u.a. mit Oliven, Peperoni und Schafskäse (mit Olivenöl und Essig)
 61. **Gyros-Salata** ^{5,6,12,a,e,g,l} 15,50 €
 Größerer gemischter Salat mit Gyrosfleisch u. gebackene Schafskäse Stücke (mit Mayonnaise Dressing)
 62. **Gyros** ^{5,12,a,e} 17,00 €
 Kalb-Putenfleisch (gemischt) Geschnetzeltes vom Drehspeiß mit Tzatziki und Patates*
 63. **Souvlaki** ^{5,12,e} 19,50 €
 gegrillte Fleischspieße (aus Schweinefilet) mit Tzatziki und Patates*
 64. **Grillteller** ^{5,12,a,e} 18,50 €
 Gyrosfleisch (siehe oben), 1 St. Souvlaki (Fleischspieß) 1 St. Hackfleischröllchen mit Tzatziki und Patates*
 65. **Lamm-Grillteller** ^{5,12,a,e} 19,50 €
 Gyrosfleisch (siehe oben) mit 2 St. Frische Lammkoteletts dazu Patates* und Tzatziki
 66. **Filet-Grillteller** ^{5,12,a,e} 18,50 €
 Gyrosfleisch (siehe oben), 1 St. Souvlaki (Fleischspieß) und 1 St. Schweinelendchen mit Patates* und Tzatziki
 67. **Bifteki** ^{5,12,c,e} 19,50 €
 Hacksteak (Hackfleisch gemischt) gefüllt mit Schafskäse, dazu Patates* und Tzatziki



GRIECHISCHE ECKE

68. **Schnitzel Wiener Art** ^{5,6,12,c,e} paniert mit Pommes 14,50 €
 69. **Jäger Schnitzel** ^{5,6,12,c,e} 15,50 €
 paniert, mit frischer Champignons Soße u. Pommes
 70. **Kotosouvlakia *** 17,50 €
 Marinierte Hähnchenspieße vom Grill mit Patates* und Tzatziki

GRIECHISCHE PITA

1. **Pita** Tzaziki, Zwiebel und Fleisch 7,00 €
 2. **Pita** Fleisch, Tzaziki, Zwiebel, Jalapeño u. Schafskäse 10,00 €
 *Patates: Steakhouse oder Reis

POSTRES - DESSERT

71. „Churros“ mit warmer Schokoladensoße ^{2,6,9} 6,50 €
 72. **Crema Catalana** ^{6,a,e} 6,50 €
 73. **Beso de Chocolate (Schokoladentartufo)** ^{2,a,c,e} 6,50 €
 mit Sahne
 74. **Macedonia de frutas con Licor** 43 6,80 €
 Frischer Obstsalat mit Orangenlikör und Sahne ^{c,e}

EIS

75. „Coco“ helado (1/2 fruto natural relleno) 150ml ^{2,6,a,c,e} 6,50 €
 76. **Copa helada „Caramelo Salado“** 140ml ^{2,6,a,c,e} 6,50 €
 Salted Caramel
 77. „Limon“ helado (fruto natural relleno) 180ml ^{2,6,a,c,e} 6,50 €
 78. „Naranja“ helado (fruta natural rellena) 180ml ^{2,6,a,c,e} 6,50 €



GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

- Coca-Cola** ^{6,9} 1L 3,50 €
Cola Light ^{6,9} 1L 3,50 €
Fanta 1L 3,50 €
Sprite 1L 3,50 €
Bitter Lemon ¹ 1L 4,00 €
Tonic Water 1L 4,00 €
Ginger Ale 1L 4,00 €



GETRÄNKE

Wasser

- El Puro** Mineralwasser / Kohlensäure 0,7L 6,00 €

Flaschen Bier

- König Ludwig Weißbier** 0,5L 4,50 €
König Ludwig Weißbier Kristall 0,5L 4,50 €
König Ludwig Weißbier Alkoholfrei 0,5L 4,50 €

Vino de la casa

- Hauswein** rot / weiss / rose 1L 22,00 €

Vinos de la Rioja

- Viña Adela** rot / weiss / rose 0,7L 21,50 €
Marques de Reinoso rot / weiss / rose 0,7L 23,50 €

Vino de rueda Weis

- Marques de todolo verdejo** weiss 0,7L 24,00 €

Weisswein

- Mantinia - Trocken** 0,7L 24,00 €
 Rebsorte: Moschofilero Klassisches Bouquet von Rosenblüten mit Pfirsich und Aprikose, lebendige zarte Säure, intensive Finale
Apelia - Lieblich 0,7L 25,00 €

Frisch und mit blumigen Duftnoten im Aroma. Goldgelb in der Farbe, im Geschmack besticht seine dezente, elegante Süße

Rose

- Akakies - Fruchtig Trocken** 0,7L 29,50 €
 Kräftig duftend mit viel Erdbeeren, Johannisbeeren u. Citrus-Früchten, vollem sattem Körper. Er kommt vollmutig daher als edler trockener Rose.

Rotwein

- Naoussa - Trocken** 0,7L 29,50 €
 Traditioneller der alten edlen Rebsorte Xinomavro, welcher im Weinbaugelb von Naoussa - Nord Griechenland - angebaut wird. Der angenehme Duft, das besondere Bukett und die tiefe dunkle rote Farbe ist das Kennzeichen des bekannten Weines aus P.O.P. Naoussa.

- Apelia - Lieblich** 0,7L 29,50 €
 Wein mit transparenter, purpuroter Farbe und einem Geschmack in dem das vorherrschende Element der Süße den Mund erfüllt.

Vinos de la Rioja

- Ramón Bilbao crianza tinto** 0,75L 29,00 €
Marques de Rainosa Reserva rot 0,75L 35,00 €

Vinos del Ribeira del Duero

- Pinna Fidelis robe rot** 0,75L 28,00 €

Vinos de Almansa

- El Abuelo Reserva rot** 0,75L 35,00 €

DEUTSCHES HAUS Bodega Gallo Borracho

Spanisches Griechisches Restaurant



Obergasse 4 | 65510 Idstein

06126 - 94 68 08
 0152 09 43 80 97
LIEFERSERVICE

Liefergebiete Lieferservice bis 21:30 Uhr	Mindest- bestellwert	Liefer- kosten
Idstein	ab 20 €	2 €
Dasbach, Bermbach, Niederauff, Oberauff, Oberseelbach, Niederseelbach	ab 25 €	2 €
Wallrabenstein, Heftrich, Wörsdorf	ab 30 €	2 €
Waldems	ab 35 €	2 €
Görsroth, Kesselbach, Hünstetten, Niedernhausen	ab 45 €	3 €
Würges	ab 50 €	3,50 €

HEXENKELLER!

Dein Musik Pub & Cocktail Bar Erlebnis! Jeden Freitag und Samstag ab 21:30 Uhr Freitags: Happy Hour in der ersten Stunde! Lass dich von mitreißender Musik und leckeren Drinks verzaubern - der perfekte Ort für unvergessliche Nächte! Wir können es kaum erwarten, dich bei uns zu begrüßen. Du hast Geburtstag? Willst du uns nichts kümmern an deinem Tag. Dann miete doch einfach den Hexenkeller samt Personal für deine Party. Sprich uns einfach an und wir vereinbaren ein Termin mit dir damit wir alles einzelne klären können. Damit DU eine unvergessliche Nacht bei uns feiern kannst.

Öffnungszeiten: Täglich von 17:00 bis 23:00 Uhr

Warme Küche bis 21:30 Uhr (Hauptgerichte)
 Samstag, Sonntag & Feiertage 11:30 - 14:00 & 17:00 - 21:30 Uhr
 Warme Küche bis 21:30 Uhr (Hauptgerichte) *Mittwoch Ruhetag*



10%
Rabatt

Bei telefonische oder
über den QR-Code Bestellung

www.bodega-gallo.de



TAPAS FRIAS

01. **Pan con Alioli** ^{a,c} 5,00 €
Alioli mit hausgebackenem Bauernbrot
Extrabrot 1,80 €
02. **Aceitunas alinadas variadas** 5,50 €
Gemischte eingelegte Oliven
03. **Queso fresco de oveja** ^{2,12,e} 6,50 €
Eingelegter Schafskäse
mit frischen Kräutern
04. **Boquerones al vinagre** ² 6,50 €
Marinierte Sardellenfilets
mit Knoblauch
05. **Ensaladilla con remolacha, atún, huevo y aguacate** ^{c,d,e,26,12} 6,50 €
Kartoffelsalat mit roter Beete,
Thunfisch, Ei und Avocado
06. **Pimientos piquillo con salmón y queso fresco** ^{1,12,d,e} 6,50 €
KI. Gefüllte Paprika mit Räucherlachs
und Frischkäse
07. **Queso Manchego** ^{2,12,e} 10,50 €
Käse aus La Mancha von Kuh-, Schafs- u. Ziegenmilch
08. **Queso cabra con membrillo** ^{2,12,e} 8,00 €
Ziegenfrischkäse mit Quittenmark
09. **Jamon Serrano** ^{2,6,c} 11,50 €
Teller mit Serranoschniken
10. **Pulpo a la feria** ² 11,50 €
Krake lauwarm mit Kartoffeln,
Meersalz, Chili und Olivenöl
11. **Variado serrano** ^{2,6,c} 13,50 €
Teller mit Serranoschniken,
Chorizo und Manchegokäse ^{1,2,3,8}
12. **Entremeses** ^{2,6,a,e,c} 18,00 €
Gemischte Platte mit warmen und kalten Tapas
serviert mit alioli, Oliven und Brot ^{1,2,3,8}
13. **Charcuteria iberica** ^{2,6} 18,00 €
Wurst u. Schinkenspezialitäten
vom iberischen Schwein
14. **Jamon Pata Negra** ² 18,00 €
Eichelmastschinken
vom schwarzen iberischen Schwein



TAPAS CALIENTES

15. **Papas arrugadas** ^{2,6} 5,90 €
Runzelkartoffeln mit kanarischen Mojos
16. **Patatas bravas con mojo canario** ^{2,6} 5,90 €
Runzelkartoffeln frittiert mit roter mojo
17. **Tortilla de la casa** ^c 5,50 €
Spanische Kartoffelomelette
18. **Palmeritas de queso** ^{2,6,a,c,e} 5,90 €
Teigröllchen gefüllt mit Schafskäse
19. **Albondigas en salsa picante** ^{5,a,c} 6,50 €
Hausgemachte Fleischbällchen
in pikanter Tomatensalsa
20. **Dátiles con bacon** ^{2,3,12} 6,50 €
Gebackene Datteln im Speckmantel
21. **Pinchito de pollo** ^{2,6} 6,00 €
Marinierter Hähnchengrillspeiß auf mojo picón
22. **Alitas de pollo** ² 6,50 €
Scharfe gebackene Hähnchenflügel mit Chilidip
23. **Pistoal horno** ^{2,6,e} 6,50 €
Mediterranes Gemüse im Tontiegel
mit Käsekruste
24. **Champiñones al ajillo** 6,00 €
Champignons mit Knoblauch
25. **Pimientos de Padrón** 6,80 €
Gebratene Pfefferschoten mit Meersalz
und Olivenöl
26. **Chorizo al Jerez** ^{2,3} 6,90 €
Paprikawurst mit Sherry flambiert
27. **Boquerones fritos** ^{a,6,c} 7,00 €
Frittierte Sardellen
28. **Muslitos Mar** ^{a,c,f} 7,50 €
Krebsfleischbällchen mit Aioli
29. **Sepias fritas con Alioli** ^{2,a,c,f} 7,50 €
Frittierte Tintenfische mit Alioli
30. **Sepia a la plancha** ³ 7,50 €
Tintenfisch vom Grill auf Kanarischen Mojos
31. **Chipirones en su jugo** ^{2,3} 7,50 €
Kleine tintenfisch in scharfer Tunke



TAPAS CALIENTES

32. **Hojas de berenjena** ^{2,6} 7,00 €
Gegrillte Aubergine mit Tomate und Schafskäse
33. **Gambas a la plancha** ^{3,6,12,c,f} 9,00 €
Garnelen (5 Stk. ungeschält) vom Grill mit Alioli
34. **Gambas al ajillo** ^{2,f} 8,50 €
Garnelen (5 St. geschält) mit Knoblauch und Chili im Tontopf
35. **Gambas bravas** ^{2,f} 8,50 €
Garnelen (5 St. geschält) in scharfer Chili-Tomaten-Sauce
36. **Tiritas de vacuno picantes en hoja de trigo** ^{2,6,c} 10,00 €
Scharfe Rindfleischstreifen im Weizenteigblatt



SOPAS & ENSALADAS

37. **Sopa de tomate con migas y queso de oveja rallado** ^{2,e} 6,90 €
Tomatensuppe mit Knobricroutons u. Schafskäse
38. **Fabada asturiana** ^{2,6,12} 7,00 €
Bohnentopf mit Chorizo, Morcilla und Speck
39. **Sopa de pescado de la casa** ^{2,b,d,f} 10,00 €
Fisch- und Meeresfrüchtesuppe
mit Gemüse und Safran
40. **Ensalada mixta** ^{2,6,c,e} 5,80 €
Kleiner gemischter Salat der Saison
mit Mayonnaise Dressing
41. **Ensalada andaluza al Jerez** ^{2,6} 12,80 €
Großer bunter Salat mit Avocado,
Thunfisch, Ei und altem Sherryessig
42. **Ensalada con queso de oveja** 12,80 €
Bunter Salatteller mit Schafskäse,
Zwiebeln Oliven, Paprika und Kräutern
43. **Ensalada "Bodega Gallo borracho"** ² 14,80 €
Gegrilltes Hähnchenfilet auf Blattsalat mit Orangen-
filets, Pinien-kernen, Mais, Oliven u. Camparidressing
45. **Ensalada Reina Sofia con Langostinos** ² 23,00 €
Großer Salat mit gegrillten Riesengarnelen
und Tomatenröstbröt, Sherryvinairette



CARNES FLEISCHGERICHTE

46. **Pechuga de pollo al ajillo** 18,50 €
Hähnchenbrust in Knoblauch
und Weißwein mit Kartoffelecken
47. **Chuletas de cordero** 26,50 €
Lammkoteletts mit Steakpommies,
Zuckerschoten und Tomaten
48. **Parillada de carne** 25,00 €
Grillteller von Rind, Huhn, Lam
und Schwein mit Steakpommies
49. **Entrecote con champiñones** 26,00 €
Gegrilltes Rumpsteak mit frischen Champignons
und Steakpommies, Salateller



PESCADOS Y MARISCOS

FISCH & MEERESFRÜCHTE

50. **Bacalao al Pil Pil** 19,50 €
Stockfisch in scharfer Tunke mit Chili,
Knoblauch und Paprika, Kartoffelecken
51. **Filete de merluza a la Gallega** 20,00 €
Seehechtfilet in Paprikatunke
mit Kartoffeln und Beilagensalat
52. **Dorada a la brasa volcanica** 25,00 €
Ganze Dorade vom Lavastengrill
mit Kräuterkruste und Runzelkartoffeln
53. **Langostinos a la brasa volcanica** 30,00 €
Riesengarnelen gegrillt mit hausgemachter
Alioli und Salaten
54. **Kalamarakia** ^{a,d} 18,00 €
Frische gebratene Baby-Tintenfische
mit Patates* und Tzatziki

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel,
4. Phosphat, 5. Geschmacksverstärker, 6. Süßungsmittel, 7. Geschwefelt,
8. Geschwärt, 9. Koffein haltig, 10. Chihin haltig, 11. Gewächst, 12. Milchweiß
Allergenenzeichnung: a. Gluten haltiges Getreide, b. Krebstiere,
c. Eier, d. Fisch, e. Milch, Milchprodukte, Laktose f. Schalenfrüchte, g. Sellerie,
h. Senf, i. Weichtiere, j. Soja Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienung