



GENIAL.
VERRÜCKT.



DER VERRÜCKTE (LOCO) ROMAN...

...einerseits verrückt genug, ein eigenes Lokal zu eröffnen, andererseits bereit, Abwechslung durch kreative spanisch-österreichische Fusionsküche in ein traditionelles Umfeld zu bringen.

Qualität wird bei mir groß geschrieben. Die Auswahl meiner Lieferanten und Produkte muss mit meinen hohen Qualitätsansprüchen übereinstimmen. Spanische Produkte beziehe ich direkt aus Spanien, die restlichen kaufe ich am liebsten regional ein.

Jedes Lebensmittel geht durch meine Hände - vom Einkauf bis zum Anrichten am Teller.

Ich verwende keinerlei Convenience-Produkte. Jedes Gericht wird nach Bestellung frisch von mir zubereitet und abgeschmeckt. Dadurch und aufgrund der verschiedenen Garzeiten der Produkte kann es manchmal zu Wartezeiten kommen.

El Loco Ramón soll die erste Adresse für spanisch-österreichisches Lebensgefühl sein. Ich möchte meine Gäste so gut kennen, dass ich ihren Geschmack treffe und sie trotzdem, im Rahmen unser Saisonkarten, immer wieder mit etwas Neuem überraschen kann.

ROMAN 
ROTHMAYER

„Ich wollte immer nur kochen.“

Die Passion für die spanische Küche erhielt ich durch meinen Küchenchef in den Schick Hotels.

2014 konnte ich als Küchenchef mit meinem Team die Haube halten.

Das Spezielle an der spanischen Küche ist die besondere Wertschätzung der Lebensmittel und deren bedachte Verarbeitung. Mein persönlicher Anspruch ist es, verrückte Kreationen aus klassischer spanischer und österreichischer Küche auf hohem Niveau zu schaffen.

RAMÓN

MENÜ

**FUSIONS REISE
VON ÖSTEREICH
BIS SPANIEN
GEMISCHTE
KÖSTLICHKEITEN
KOMBINIERT ALS TAPAS**

**REISETICKET 1
5-GÄNGE MENÜ**

€ 36,50 *pro Person*

**REISETICKET 2
7-GÄNGE MENÜ**

€ 42,50 *pro Person*

**OPTION?
GEGRILLTES KALBINNEN
DRY-AGED RINDSFILET**

+ € 10 *pro Person*

**Bitte besprechen Sie mit uns
etwaige Unverträglichkeiten -
z.b. Meeresfrüchte, Huhn,
Nüsse, Blutwurst...**

APERETIV

CAVA LIKÖR VERSCHIEDENE SORTEN

Glas € 6,90

CAVA SORBET

Glas € 5,90

BIER

MURAUER PILS

0,33l € 3,20 0,5l € 4,20

RADLER

0,33l € 3,20 0,5l € 4,20

SAN MIGUEL

0,33l € 3,60

WEIN

WEISS CHARDONNAY

1/8l € 3,50 0,7l € 18,50

ROT TEMPRANILLO UND BOBAL

1/8l € 3,50 0,7l € 18,50

» CARTA DE VINOS
WEINKARTE

ALKOHOLFREI

LEITUNGSWASSER

Der Umwelt zuliebe

0,5l € 1,60 Karaffe € 2,40

LEITUNGSWASSER CON LIMÓN

Der Umwelt zuliebe, mit Zitron

0,5l € 2,20

AGUA PICANTE

Sodawasser

0,5l € 2,30

AGUA PICANTE CON LIMÓN

Soda Zitron

0,5l € 2,90

AGUA MINERAL

Römerquelle perlend/still

0,33l € 2,80 0,75l € 3,90

ZUMOS

Apfel, Orangen, Johannesbeer, Marillensaft

0,2l € 2,90

mit Soda 0,5l € 4,10

mit Wasser 0,5l € 3,60

COCA COLA

0,33l € 3,10

0,5l € 4,10

COCA COLA ZERO

0,33l € 3,10

FANTA

0,33l € 3,10

0,5l € 4,10

SPEZI 0,5l € 4,10

FUZE TEA

Zitrone / Zitronengras

0,25l € 3,10

FEVER TREE TONIC

0,2l € 3,50

ACEITUNAS, ALIOLI & MORE

VORSPEISENTELLER € 11,80

Oliven, Kapernbeeren, Serrano Schinken, Chorizo, Manchego und Aioli

ACEITUNAS MIXTAS € 3,50

Oliven gemischt

VINAGRILLOS € 5,90

Gemischtes aus Oliven, Artischocken, Kapernbeeren

ACEITUNAS FRITAS € 3,70

Oliven frittiert

ALIOLI € 3,80

Ramons hausgemachte Knoblmayonnaise

HUMUS Kichererbsenmus € 3,80

ALCAPARRONES Kapernbeeren € 3,80

ALMENDRAS € 4,20

Knusprig geröstete Marcona-Mandeln mild, scharf oder mit Pimentón (Räucherpaprika)

PIMIENTOS DE PADRÓN € 6,20

In Olivenöl gebratene Paprikaschoten aus der D.O.Herbón

TORTILLA DE PATATA € 4,90

Omelette aus Erdäpfeln, Ei und Zwiefl

CHAMPIÑONES AL AJILLO € 4,90

Champignon mit Knobfl

PATATAS BRAVAS DE RAMÓN € 4,70

Gebratene Erdäpfel mit hausgemachter Mojo

1 KORB BROT € 2,50

WURST & SCHINKEN

DÁTILES EN ABRIGO DE JAMÓN € 6,50

gebratene Datteln im Serranomantel

MOJAMA DE ATÚN € 9,50

Luftgetrockneter Thunfisch mit Marconamandeln

CHORIZO SARTA € 6,00

Chorizo mit Pimentonparika fein geschnitten,
mild oder pikant

CHORIZO IBÉRICO € 6,50

Chorizo vom Iberischen Schwein fein geschnitten

SALCHICHÓN IBÉRICO € 6,00

Salami vom Ibérico fein geschnitten

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (PATA NEGRA) € 10,50

36 Monate gereift vom Ibérico Schwein

JAMÓN SERRANO € 6,80

18 Monate gereift vom Duroc Schwein
(Kreuzung von Haus- und Eichelschwein)

CECINA DE LEÓN € 7,80

Luftgetrockneter, und über Eichenholzfeuer
geräucherter Rinderschinken aus León

CHORIZOS CÓKTELES € 5,50

Mini Chorizo, gebraten

PLATO VARIADO € 18,00

Gemischte Schinken- und Wurstplatte

PLATO DE IBERICOS € 19,00

Nur das Beste vom Ibérico fein aufgeschnitten

SCHWEIN, RIND, HUHN

EMPANADAS MORCILLITAS € 6,50

gefüllte Teigtaschen mit Blunzen-Pinienkernfüllung

CARPACCIO

Carpaccio vom Kalbinnen Dry Aged Rindsfilet
auf Feigensenf mit Manchego

€ 9,00 oder groß **€ 15,00**

POLLO AL AJILLO € 9,00

HENDL GOES ESPAÑA

Ausgelöste Hühnerkeule mit Knobli, Weißwein,
Sherry und Brandy

STEAK TAPA € 18,50

Gegrilltes Kalbinnen Dry-Aged Rindsfilet mit Erdäpfel-
Serranoknödel (oder patatas bravas) und Pimientos
de padron

SOLOMILLO TAPA € 15,90

Gegrillter Schweinslungenbraten mit Serrano-
Erdäpfelknödel (oder patatas bravas) und Pimientos
de padron

FISCH

BOQUERONES € 7,50

Mild/ sauer eingelegte Sardellen, Knobli und Kräuter

GAMBAS AL AJILLO € 13,00

In Olivenöl gebratene Garnelen mit Knobli -
auf Wunsch auch scharf

GULAS AL AJILLO € 12,00

Kabeljaunudeln mit Knobli -
auf Wunsch auch scharf

SALPICÓN DE PULPO € 9,00

Oktopus mit Zwiebel und Kräutern

DESSERT & KÄSE

CREMA CATALANA DE RAMÓN € 6,50

Hausgemachte, karamellierte Creme
aus Katalonien

VARIADO DEL TURRÓN € 11,50

Turronvariation - immer etwas anders
zusammengestellt

HAUSGEMACHTE HIGO EN CHOCOLATE PRO STÜCK € 2,10

Feige im Schokomantel

PLATO VARIADO DEL QUESO

Gemischte Käseplatte, Membrillo und Kapernbeeren

poquito € 10,80

grande € 14,80

LIKÖRE

AGUARDIENTE

Grappa

2cl € 3,30 4cl € 5,70

„43“

Typisch spanischer Likör mit 43 Zutaten,
ohne / mit Milch

2cl € 3,30

BRANDIES & GIN

BRANDY CASAJUANA JOVEN

Einfacher Brandy aus La Mancha,
auch passend zum Kaffee

2cl € 2,10 4cl € 3,50

CASAJUANA CUARTO DE SIGLO

25 Jahre im Eichenfass gereift,
v. Bodegas Centro Espaolas La Mancha

2cl € 4,90 4cl € 7,90

OSBORNE

Original Spanischer Brandy

2cl € 3,50

BOMBAY SAPHIRE

Gin aus England

2cl € 4,40 4cl € 8,80

+ FEVER TREE TONIC

0,2l € 3,00

SHERRIES

GRAN BARQUERO FINO

Sehr trocken von Barquero € 3,80

PEDRO XIMÉNES VIEJO

Edelsüß, fein, passend zu Dessert und Käse

€ 6,50

DIGESTIV

KLARER SCHNAPS

Haselnuss, Apfel, Birne, Marille

2cl € 3,50

BEBIDAS CALIENTES

(Heisse Getränke)

CAFÉ SOLO Kleiner Mokka € 2,10

CAFÉ SOLO GRANDE

Großer Mokka € 3,40

CAFÉ CON LECHE

Kaffee mit Milch € 3,60

CARAJILLO

Kaffee mit Schuss € 3,60

MESCOLANZA Melange € 3,30

TÉ div. Sorten € 2,60

Alle Preise verstehen sich inklusive sämtlicher Steuern und Abgaben.

-

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über *allergene* Zutaten in unseren Gerichten.

Bitte sprechen Sie uns an.



**WIENER GASSE 7-9
2380 PERCHTOLDSORF**

+43. 664. 882 457 28

office@[el-loco-ramon.at](mailto:office@el-loco-ramon.at)

www.el-loco-ramon.at

facebook: [El-loco-Ramon](#)

November 2019