

MUCHO  
GUSTO

Pinchos  
Tapas  
Vinos







Marktstraße 48  
71672 Marbach am Neckar  
07144 1309507  
[hola@restaurant-muchogusto.de](mailto:hola@restaurant-muchogusto.de)



# SPEISEKARTE / MENU













## STARTER

-   Frisches Brot..... 2,00  
hausgemacht
-  Alioli Dip hausgemacht..... 2,00  
Knoblauch Mayonaise
-  Hummus Dip hausgemacht..... 2,00  
aus getrockneten Lechoso-Kichererbsen
-  Guacamole Dip hausgemacht..... 2,00
-  Spanische Manzanilla Oliven..... 7,00









## SALATE

-   Ensalada Mixta..... 7,00  
Bunter kleiner Beilagensalat
-   Ensaladilla..... 8,00  
kalter, cremiger Kartoffelsalat mit Thunfisch,  
Paprika und Oliven
-   Salpicón de marisco..... 8,00  
Meeresfrüchte Salat
-   Ensalada de tomate y atún..... 12,50  
Tomatensalat mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven
-   Ensalada Mucho Gusto..... 12,50  
Bunter großer Salatteller mit  
Serranoschinken Würfel, Ziegenkäse und Feigen
-   Ensalada de pollo con queso..... 12,50  
Bunter großer Salatteller mit  
Hähnchen, Manchegokäse und Croutons
-   Ensalada Vegana..... 12,50  
Bunter großer Salatteller mit Champignons,  
Zucchini und Kichererbsen, Tomaten und Oliven

## SALAT EXTRAS









-   Queso de cabra a la plancha..... 3,00  
Ziegenkäse gegrillt
-   Tiras de pechuga de pollo a la plancha.... 3,00  
Gegrillte Hähnchenbruststreifen
-   Atún..... 3,00  
Thunfisch
-   Champiñones a la plancha..... 3,00  
Gegrillte Champignons
-   Gambas a la plancha..... 3,00  
Gegrillte Garnelen (geschält, 4 Stück)

## SUPPEN


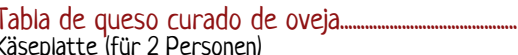



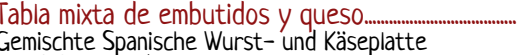



-   Crema de tomate..... 7,00  
Tomatensuppe
-   Crema de patata..... 7,00  
Kartoffelsuppe
-   Sopas de ajo..... 7,00  
Knoblauchsuppe
-   Sopa especial..... 8,00








## PINCHOS

Frischbelegtes Brot mit gehackten Tomaten und Olivenöl wahlweise mit...

-   Jamón serrano, Chorizo, Lomo, Salchichón, 5,50
-   Cecina..... 5,50
-   Queso curado de oveja..... 5,50
-   Tostada de campinones en aguacate..... 5,50

## ZUM TEILEN

-   Tabla de queso curado de oveja..... 20,00  
Käseplatte (für 2 Personen)
-   Tabla de embutidos..... 20,00  
Gemischte spanische Wurstplatte (für 2 Personen)
-   Tabla mixta de embutidos y queso..... 20,00  
Gemischte Spanische Wurst- und Käseplatte  
(für 2 Personen)
-   Tabla de cecina de León..... 20,00  
Platte mit Rinderschinken aus León 

-  Schwein
-  Rind
-  Huhn
-  Fisch
-  veggie
-  vegan
-  lokales Produkt



# SPEISEKARTE / MENU

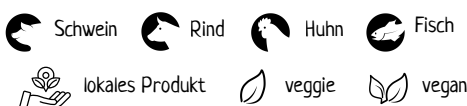


## TAPAS

 <b>Patatas bravas</b> ..... 8,00 Knusprige Kartoffelwürfel golden gebraten, serviert mit cremiger Alioli (Knoblauchmayonnaise)	 <b>Croquetas de Jamón serrano</b> ..... 11,00 Hausgemachte Kroketteen auf Bechamellbasis gefüllt mit Serranoschinken
 <b>Tortilla</b> ..... 8,00 Hausgemachtes Omelett aus Eiern, Kartoffeln, Zwiebeln und grüner Paprika	 <b>Croquetas de champiñones</b> ..... 11,00 Hausgemachte Kroketteen auf Bechamellbasis gefüllt mit Champions
 <b>Empanada de espinacas y requesón</b> ..... 9,00 Hausgemachter Hefeteig aus Galicien, gefüllt mit Spinat und Schafskäse, herzhaft gebacken	 <b>Croquetas de bacalao</b> ..... 11,00 Hausgemachte Kroketteen auf Bechamellbasis gefüllt mit Kabeljau
 <b>Empanada de carne</b> ..... 9,00 Hausgemachter Hefeteig aus Galicien, gefüllt mit würzigem Hackfleisch, herzhaft gebacken	 <b>Boquerones fritos</b> ..... 12,00 Frittierte Sardellen, knusprig ausgebacken
 <b>Verduras a la plancha</b> ..... 9,00 Mediterranes Grillgemüse frisch gegrillt, aromatisch gewürzt	 <b>Calamares fritos</b> ..... 12,00 Frittierte Tintenfischringe auf frischem Salatbeet
 <b>Pimientos de padrón</b> ..... 9,00 Grüne Paprika aus Padrón in Galicien, gebraten und mit Meersalz serviert	 <b>Pollo al ajillo</b> ..... 13,00 Hähnchen in aromatischer Knoblauchsoße
 <b>Garbanzos con espinacas</b> ..... 9,00 Typisches Tapas-Gericht mit Spinat und Kichererbsen	 <b>Ternera a la jardinera</b> ..... 15,00 Herzhafter Eintopf mit zartem Rindfleisch und saisonalem Gartengemüse
 <b>Champiñones al ajillo</b> ..... 9,00 Champignons in aromatischer Knoblauch-Petersilien-Soße	 <b>Bacalao al albariño</b> ..... 15,00 Zarter Kabeljau in aromatischer Weißweinsoße
 <b>Alcachofas con jamón</b> ..... 9,00 Zarte Artischocken, verfeinert mit würzigem Serranoschinken	 <b>Almejas a la marinera</b> ..... 15,00 Venusmuscheln in aromatischer Weißweinsoße
 <b>Chorizo a la sidra</b> ..... 10,00 Würzige Paprikawurst, in Apfelwein gegart	 <b>Gambas al ajillo</b> ..... 15,00 Garnelen in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Chili und Weißwein
<b>Albondigas en salsa de tomate</b> ..... 10,00 Hausgemachte Hackfleischbällchen in fruchtiger Tomatensoße	 <b>Gambas a la plancha</b> ..... 16,00 Garnelen vom Grill, aromatisch gebraten
	 <b>Pulpo a Feira</b> ..... 16,00 Tintenfisch auf Kartoffelbeet mit geräuchertem Paprikapulver aus la Vera

## REISGERICHTE

<b>Paella</b> ..... 22,00 Ab 2 Personen, Zubereitungszeit ohne Vorbestellung ca. 40 Minuten. Das spanische Nationalgericht: aromatischer Reis aus der Pfanne, traditionell zubereitet und mit ausgewählten Zutaten verfeinert.	 <b>Arroz meloso</b> Cremiger milder Reis wahlweise mit... <b>verschiedenen Pilzsorten</b> ..... 18,00
	 <b>Hähnchen</b> ..... 18,00
	 <b>Garnelen</b> ..... 18,00
	 <b>Meeresfrüchten</b> ..... 18,00



# GETRÄNKEKARTE


## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

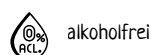
 Alwa Live classic 0,75l.....	5,50
 Alwa Live medium 0,75l.....	5,50
 Alwa Live naturelle 0,75l.....	4,50
 Alwa Live classic 0,50l.....	4,50
 Alwa Live medium 0,50l.....	4,50
 Alwa Live naturelle 0,50l.....	4,50
 Alwa ApfelGlück 0,33l.....	4,50
 Alwa BeerenGlück 0,33l.....	4,50
 Alwa LimoGlück Orange Mango 0,33l.....	4,50
 Alwa LimoGlück Zitrone Limette 0,33l.....	4,50
Coca Cola 0,2l.....	3,50
Coca Cola Zero 0,2l.....	3,50
Fanta 0,2l.....	3,50
Sprite 0,2l.....	3,50
Richard's Sun Eistee Peach 0,33l.....	5,50
Richard's Sun Eistee Lemon 0,33l.....	5,50
Richard's Sun Eistee Pomegranate 0,33l.....	5,50

## BIER VOM FASS

König Ludwig Weissbier Naturtrüb 0,5l.....	5,50
König Ludwig Hell 0,5l.....	5,50
König Ludwig Hell 0,3l.....	4,20
Estrella Galicia Pils 0,3l.....	4,90
 Salzscheuer (Das Bier von hier) 0,5l.....	5,50
 Salzscheurer (Das Bier von hier) 0,3l.....	4,20
Radler 0,5l.....	5,50
Radler 0,3l.....	4,20

## BIER AUS DER FLASCHE

 König Ludwig Weißbier alkoholfrei 0,5l.....	5,50
San Miguel 0,3l.....	4,90



# GETRÄNKE- & DESSERTKARTE



## SPIRITUOSEN

Tequila silver 2cl.....	4,50 €
Tequila reposado 2cl.....	4,50 €
Veterano Osborne 4cl.....	5,00 €
Licor de hierbas 4cl.....	5,00 €
Licor43 4cl.....	5,00 €
Pacharán 4cl.....	5,00 €

## LONGDRINKS

Cuba Libre.....	8,50 €
Gin Tonic.....	8,50 €
Mojito.....	8,50 €

## KAFFEE

Espresso.....	2,90 €
Espresso doble.....	3,90 €
Café Solo.....	3,60 €
Café Cortado.....	3,60 €
Café con leche.....	3,90 €
Cappuccino.....	3,90 €
.....	4,20 €
Latte macchiato.....	5,00 €
Carajillo (mit Brandy).....	

## DESSERTS

Flan.....	5,50 €
Vanillepudding mit Sahne und Karamellsoße	
Crema quemada.....	5,50 €
Spanische Crème Brûlée	
Tarta de chocolate.....	5,50 €
Schokoladenkuchen	



# APERITIFS

Castillo Perelada Cava Stars Brut Reserva (0,75l | 0,1l).....

Flasche

28,00

Glas

6,50

Eleganter spanischer Cava mit feiner Perlage, frischen Zitrusnoten und einer leichten Brioche-Note. Trocken, lebendig und perfekt als stilvoller Aperitif.

El Gaitero Sidra (0,33l).....

5,00

Traditioneller spanischer Apfelsider mit fruchtig-frischem Geschmack und feiner Süße. Leicht, spritzig und perfekt für einen entspannten Aperitif.

Tinto de Verano .....

6,50

Erfrischender spanischer Aperitif aus fruchtigem Rotwein und Zitronenlimonade, auf Eis serviert und mit einer Orangenscheibe und Minze verfeinert. Leicht, spritzig und perfekt für den Start in einen genussvollen Abend.

Clarito .....

6,50

Erfrischender Mix aus Prosecco, hausgemachtem Erdbeermarmelade und Minze auf Eis. Leicht, spritzig und perfekt für warme Tage.

Rebujito .....

6,50

Erfrischender spanischer Klassiker: trockener Sherry trifft auf prickelnde Zitronenlimonade mit Minze und Limetten: Perfekt gekühlt für sonnige Momente.

## ALKOHOLFREIER APERITIF – UNSERE EMPFEHLUNG

 Chazánte Imperial Grey.....



6,50

Alkoholfreier Schaumtee auf Basis entalkoholisierten Weins mit Earl-Grey-Schwarztee. Intensives Bergamotte-Aroma trifft auf zitrusartige, leicht herbe Noten und eine feine florale Nuance durch Kornblumenblüten, vollmundig, elegant und modern interpretiert.

 Chazánte Sencha Épice.....

6,50

Alkoholfreier Schaumtee mit Sencha- und Jasmin-Grüntee. Frische Noten von Ingwer, Kräutern und Lemongras verbinden sich mit floralen Akzenten zu einem würzig-elegantem Geschmackserlebnis mit feiner Perlage.

 Chazánte Oolong Orange.....

6,50

Alkoholfreier Schaumtee mit Oolong- und Sencha-Tee. Fruchttige Aromen reifer Orange treffen auf Pfirsichnoten und florale Leichtigkeit – frisch, lebendig und sommerlich mit zarter Roséfarbe.





# SPANISCHE WEISSWEINE

Flasche

Glas

Lolo D.O. Rias Baixas Albariño.....

27,00

7,50

Schick-designtes Etikett – und bei dem Lolo muss man ehrlicherweise zugeben – dass hier ein in jeder Hinsicht gelungener Albariño ins Glas kommt. Ein strohgelber, reiner und glänzender Wein mit grünlichem Schimmer. Für die Nase sehr typische Aromen der Rebsorte Albariño, mit gelbem Kernobst, Ginster und mineralischen Noten, intensiv, elegant und anhaltend. Frisch und jung auf der Zunge, mit ausgeglichenem Säuregehalt, der ihm eine perfekte Harmonie verleiht. Schmackhaft, elegant, mit lang anhaltendem Nachklang. Ein Klasse-Albariño.

José Pariente Verdejo.....

27,00

7,50

Ist ein junger und faszinierender Wein von strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. Die Nase ist intensiv, mit mineralischen und krautigen Noten. Am Gaumen ist er frisch, geschmeidig und voluminös. Absolut ausgewogen. Zitrusfrüchte wie Grapefruit prägen den Geschmack. Mit einem lebendigen, erfrischenden Abgang.

Tampesta D.O. Leon Albarin.....

27,00

7,50

Albarin Blanco, Tampesta, Tierra de Leon DO. blanco Trocken, fruchtig. Tampesta erzeugt aus der autochtonen Rebsorte Albarin einen frischen, feinen Weisswein mit Aromen grüner Früchte. Schöner Begleiter von Meeresfrüchten.

Neko D.O. Leon Godello.....

27,00

7,50

NEKO Godello, Tampesta, Tierra de Leon DO. blanco Trocken, fruchtig. Tampesta erzeugt aus der Rebsorte Godello einen frischen, feinen Weisswein mit Aromen grüner Früchte. Schöner Begleiter von Meeresfrüchten.

 Carl Jung Riesling Alkoholfrei.....

27,00

7,50

Frischer, fruchtiger Riesling mit typischen Aromen von grünem Apfel und Zitrus. Fein ausbalanciert, leicht und erfrischend – die perfekte alkoholfreie Alternative zum klassischen Weißwein.



# SPANISCHE ROSÉWEINE



Flasche

Glas

Marqués de Cáceres D.O. Rioja Rosado.....

27,00

7,50

Leuchtendes Rosé mit intensiven Aromen von Beeren und reifen Kirschen, begleitet von Anis und Süßholz. Frisch und sinnlich zugleich mit eleganter Säure.

Ein vielseitiger Rosado, der hervorragend zu Tapas, gegrilltem Gemüse, leichten Fleischgerichten oder einfach solo an einem warmen Abend passt.

Viña Aliaga Rosado Lagrima de Garnacha DOC Navarra.....

27,00

7,50

Intensiver, frischer Rosé. Aromen von Himbeeren und Cranberries, ergänzt durch eine Pink Grapefruit. Saftig, klar und trocken mit Frische und angenehmer Leichtigkeit.

Perfekt zu Tapas, leichten Gerichten oder einfach gut gekühlt auf der Terrasse.

Viña Real Rosado Rioja DOCa 2024.....

27,00

7,50

Zartes, helles Pink im Glas.

Elegante florale Aromen und rote Früchte, begleitet von Erdbeere und Apfelbonbon.

Weich im Einstieg, rund und ausgewogen mit angenehmer Frische.

Ideal zu sommerlichen Salaten, Pasta und leichten Gemüsegerichten.



# SPANISCHE ROTWEINE



Flasche

Glas

**Apasionado D.O. Jumilla Monastrell**.....

27,00

7,50

Kräftiges Kirschrot mit reifen Kirschen, Cassis und feine Röst und Vanillenoten.  
Fruchtig, elegant und harmonisch.  
Halbtrocken, ideal zu Rind, Lamm, Pasta, kräftigen Salaten oder Käse.

**Romanico D.O. Toro**.....

27,00

7,50

Jugendlich und lebendig im Charakter. Reife Himbeeren und Kirschen, begleitet von Eukalyptus und Tabak.  
Ein ausdrucksstarker Rotwein, ideal zu kräftigen Fleischgerichten, Lamm oder gereiftem Käse.

**Golan D.O. Leon Prieto Picudo**.....

27,00

7,50

Trocken und kraftvoller Rotwein mit Kirsche und dunklen Waldbeeren.  
Ein idealer Begleiter zu Rind, Lamm und gegrilltem Fleisch, ebenso zu würzigen Tapas, Pasta mit kräftiger Sauce oder gereiftem Käse.

**El Valao D.O. Bierzo Mencia**.....

27,00

7,50

Kein schwerer Kraftprotz, sondern ein Rotwein mit Finesse und lebendiger Frucht.  
Er harmoniert besonders gut mit Lammgerichten, gegrilltem oder geschmortem Rind sowie Iberico-Schwein.

 **Carl Jung Merlot Alkoholfrei**.....

27,00

7,50

Vollmundiger alkoholfreier Rotwein mit weichen Tanninen und Aromen dunkler Beeren.  
Harmonisch, mild und angenehm rund, ideal für alle, die Rotwein genießen möchten, ganz ohne Alkohol.



# SPANISCHE ROTWEINE



Flasche

Glas

**Martin Berdugo Barica D.O. Ribera del Duero**.....

27,00

7,50

Ein klassischer Tempranillo mit fleischigem Charakter, komplexer Aromatik und deutlichen Röstaromen.

Ein Wein, der förmlich nach einem saftigen Steak verlangt. Kraftvoll, intensiv und mit langem Nachhall.

**D.O. Rioja Ramon Bilbao Crianza D.O.C. Rioja**.....

30,00

8,00

Ein eleganter kraftvoller Rotwein aus der Rioja. Tiefrot mit dunklen Früchten, feinen Gewürzen und dezenter Holznoten.

Ein klassischer Gran Reserva mit Tiefe und Struktur, ideal zu Rind, Lamm, Wild oder gereiftem Käse.

**Viña Real Reserva Rioja DOCA 2018**.....

39,00

Intensive Aromen reifer roter Früchte, begleitet von Toffee, Gewürzen und feinen Rauchnoten aus dem Eichenfass.

Am Gaumen komplex und harmonisch, mit einer gelungenen Verbindung aus Frucht und dezenter Holznuancen.

Der Abgang ist lang und anhaltend.

Ein eleganter Reserva, ideal zu Lamm, Wild, Geflügel oder gereiftem Käse.

