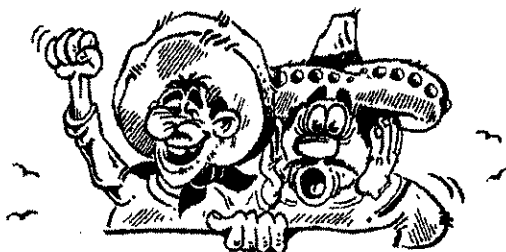


Cocktails



Aperitifs - Spritziges

Aperol Sprizz Prosecco, Aperol, Wasser 1,4		€5,30
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Wasser		€4,90
Prosecco-Schorle mit Eis	0,2l	€4,40
Prosecco auf Eis	0,2l	€4,00
Glas Prosecco	0,1l	€3,50
Martini Bianco 15%	5 cl	€2,90



Cocktail Happy Hour:
Jeden Mittwoch
den ganzen Abend!!!!
..... und täglich ab 22 Uhr.
Alle Cocktails mit Alkohol - nur 5,30
Alkoholfreie Cocktails - nur 4,30

Margaritas

werden aus bestem Tequila und Triple sec in
verschiedenen Geschmacksrichtungen mit gestoßenem
Eis typisch mexicanisch serviert.
Zitrone 1,2, Erdbeere 2, Mango

€6,90

Caipirinhas

Caipirinha

Cachaca (Zuckerrohrschnaps), Limetten,
brauner Rohrzucker, Lime juice 2

€6,90

Caipiroska

Wodka, Limetten, brauner Rohrzucker,
Lime juice 2

€6,90

Mojito

Havana Club, Minze, Limetten, Lime juice,
brauner Rohrzucker, Soda 2

€6,90

Longdrinks

Wodka lemon

Wodka, Bitter lemon 4

€5,60

Gin Tonic

Gin, Tonic water 4

€5,60

Jacky Cola

Jack Daniels, Cola 1,2,3

€5,60

Ensaladas - Enchiladas

Salate - Enchiladas

Ensalada Supreme

Blattsalate in einer leicht pikanten Joghurt-Mango-Dressing, garniert mit gebratenen Puten- und Rindfleischstreifen mit Zucchini, Champignons und Mais. €12,40

Ensalada de Taquitos

Blattsalate mit Rahmjoghurtdressing, serviert mit Taquitos (frittierte Weizenmehlröllchen mit zarter Putenbrust), Rinderhackfleisch, Tomaten und Mais. Garniert mit warmen Käse-Tortillas. €12,30

Gemischter Salat €4,30

Kleiner grüner Salat €3,30

Knoblauchbrot €2,90

Baguettebrötchen €-,80

Hacienda-Salat

Blattsalate und gebratene Zucchini mit einer leicht pikanten Joghurt-Mango-Dressing, garniert mit gegrillten Rindfleischstreifen vom Angus-Rind. €13,30

Ensalada de Verduras

Frisch gebratenes Gemüse mit einer feinen Rahmjoghurtdressing angemacht, garniert mit gegrillten Putenbruststreifen, dazu servieren wir warme Käse-Tortillas. €13,30



Enchiladas Mole

Zwei weiche Maisfladen, gefüllt mit gebratenen Putenbruststreifen, geschwenkt in einer pikanten Gemüse-Tomaten-Cremesauce und mit Rindfleischstreifen, Zwiebeln und Paprika. Mit Molesauce (Tomaten-Chili-Kakaosauce) und Käse im Ofen überbacken, mit mexicanischem Reis serviert, Salatbeilage. 2,8 €14,90

Enchiladas Vegetarianas

Zwei weiche Maismehlfladen gefüllt mit frisch gebratenem Gemüse, mit Tomatensauce, Käse und Sauerrahm überbacken, mit mexicanischem Reis serviert, dazu Salatbeilage. €12,30

Enchiladas con Pavo

Gebratene Putenbruststreifen geschwenkt in einer Gemüse-Tomaten-Cremesauce in zwei weiche Maismehltortillas gerollt, überbacken mit Rancherosauce und Käse, serviert mit mexicanischem Reis und Salatbeilage. €13,30

Ensaladas - Enchiladas

Salate - Enchiladas



Salsa

Saucen und Beilagen

Portion Guacamole (Avocadocreme)	€4,60	Pico de Gallo (kalt serviert, scharf) Tomatensauce mit Zwiebeln, Chili, Koriander, Limonensaft und Gewürzen.	€1,50
Sauerrahm	€1,90	Ancho-Paste Hausgemachte Paste aus Ancho-Chilis mittlerer Schärfe mit mild-fruchtigem Aroma. Schärfegrad 3/10	€1,50
Jalapeños in Scheiben	€2,30	Arbol-Paste Hausgemachte Paste aus kleinen roten Arbol- Chilis, sehr scharfer aromatischer Chili. Schärfegrad 8/10	€1,50
Geriebener Käse	€1,90	Portion mexicanische Bohnen (Bohnenmus)	€1,60
Käsesauce 1	€2,90		
Mehlfladen (3 Stück)	€1,50		

Para niños

Für Kinder

Kinder Steak Gegrilltes Hufsteak mit Pommes und Ketchup.	€8,90
Kinder Burrito Weizenmehlfladen mit gebratenen Putenstreifen, Reis und Käse gefüllt.	€6,90
Kinder Putenbrust gegrillt mit Pommes und Ketchup.	€6,40
Hähnchen Nuggets im Backteig mit Pommes und Ketchup.	€5,90
Pommes mit Ketchup	€3,30



Alle Preise in Euro, inkl. MWSt und Bedienungsgeld. Ziffern siehe letzte Seite.

Salsa

Saucen und Beilagen



Vinos

Weine

Offene Weine

Argentinische Weine 0,2 ltr

rot: Signos Malbec/Shiraz, trocken
Bodegas Callia aus San Juan.
komplex und cremig im Finale. €3,90

rosé: Las Leñas, halbtrocken
Bodegas Trapiche aus Mendoza
leuchtende kräftige Roséfarbe.
Angenehmes Bukett, fruchtig. €3,60

Chilenischer Rotwein 0,2 ltr

Porta, trocken
Central Valley, Weingut Viña Porta
Cabernet Sauvignon, Varietals
Duft nach reifen roten Früchten, sanfte
Tannine, langer und feiner Charakter. €3,90

Mexicanischer Rotwein 0,2 ltr

Santa Cecilia, trocken, Cabernet-Malbec
Leuchtendes Rot. Fruchtiges Bukett. Leicht,
angenehme Säure. Ein unkomplizierter Wein
für jeden Anlass. €4,90

Spanischer Rotwein 0,2 ltr

Sangreno, lieblich
Tiefdunkler, traubensüßer Rotwein.
Wird gekühlt serviert. €3,50

Reinares, trocken, Bodegas Eguren

Tiefes Rot. Herb im Geschmack.
Der trockenste unserer Hausweine.
Passt am besten zum Steak pur. €3,90

Frankenweine

Thüngersheimer Ravensburg Bacchus,
Kabinett halbtrocken,
Deutscher Prädikatswein €3,90

Thüngersheimer Ravensburg Silvaner,
Kabinett trocken,
Deutscher Prädikatswein €3,90

Thüngersheimer Ravensburg Rotling,
halbtrocken,
Deutscher Prädikatswein €3,90

Sangria, hausgemacht. €3,60

Petite Sirah

von L.A. Cetto.
Rubinrote Farbe. Zartwürziger Duft.
Verführerisches Aroma nach Himbeeren und
roten Früchten. Ausgewogene, reife Tannine.
Samtiger, langer Abgang. Ein besonderer
Gaumenschmeichler.
Flasche 0,75l €18,90

Flaschenpreis pro Wein (Span.Arg.Chil) €15,90

Flaschenpreis pro Wein (Mex) €17,90



Steaks

von südamerikanischen Angus-Rindern
zubereitet auf dem Lavastein-Grill



**Ihr Steak servieren wir mit
Kräuterbutter
und gerne nach Wunsch gegrillt:**

1/5 rare	-leicht gegrillt
2/5 medium rare	-englisch
3/5 medium	-mittel
4/5 medium well	-fast durch
5/5 well done	-durch

Entrecotesteak „Carmen“

180g €15,90

250g €21,60

Gut marmoriert, mit kleinem Fettauge,
saftig und zart.

Hüftsteak „El Gaucho“

180g €14,30

250g €17,90

Fein marmoriert, herzhaft.

Filetsteak „Rio Grande“

180g €19,90

250g €25,90

Für anspruchsvolle Gäste ein zarter Traum
vom besten Stück des Rindes.

Rumpsteak „Hacienda“

180g €18,30

250g €23,30

Ohne Fettrand.

Westernsteaks

für ganze Männer. Die amerikanischen
Steaklegenden in Originalgröße:

Ribeye-Steak

mit charakteristischem Fettauge.

350g €27,90

500g €36,90

Putenbruststeak „Señorita“

180g €8,90

250g €12,60

Die Alternative zum Rindfleisch!

Hüftsteak „El Gaucho“

300g €21,50

Postres

Dessert - Nachspeisen



Gemischtes Eis

drei Kugeln Eis ihrer Wahl.

€3,50

Churritos

Mexicanischer Nachtisch aus frittierten Weizenmehl-Tortilla-Streifen. Wird mit Honig, Zimt-Zucker und Vanilleeis serviert. 1 €4,90

Langnese – Eissorten:

Vanille 1

Erdbeer

Schoko

Stracciatella

Plato Combinado

Hausgemachte Mousse au Chocolat und Stracciatella-Eis, garniert mit frischen Früchten.

€5,90

Vanilleeis mit heißen

Himbeeren und Sahne. 1

€4,90

Portion Sahne

€-,80

*Beachten Sie auch unsere
Dessertempfehlung!*

Churros lazo

Lassoförmig spanisches Spritzgebäck, lauwarm serviert mit cremigem Schokoladendip (verfeinert mit edlen Gewürzen).

€4,90

Unsere Getränke und Speisen enthalten folgende

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 koffeinhaltig

4 chininhaltig

5 mit Phosphat

6 mit Antioxidationsmittel

7 mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle

8 enthält Erdnüsse

9 mit Süßungsmittel Acesulfam

Helado con Kahlua

Vanilleeis mit mexicanischem Kaffeelikör und Sahne. 1

€3,90

Alle unsere Speisen werden mit Jodsalz zubereitet.

Gebackenes Eis

Vanilleeis umhüllt von Biskuitteig, gerollt in Haselnüssen und frittiert, angerichtet auf Erdbeer-Sektschaum. 1

€5,90

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Hausgemachte Mousse au Chocolat
mit frischen Früchten. €5,40

Postres

Dessert - Nachspeisen



Antojitos - Sopas

Vorspeisen und kleine Speisen



Gemischter Vorspeisendip

Maistortillachips, serviert mit Avocado-creme, geschmolzener Käsesauce und Hackfleisch mit Bohnen. 1 €9,20

Guacamole Dip

Frischpürierte Avocado-creme mit Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen, dazu knusprig frische Maistortillachips. €7,00

Nachos con Queso

Maistortillachips mit geschmolzenem Käse mit milden Chilis. 1 €6,30

Nachos con Salsa

Maistortillachips mit pikanter mexicanischer Tomatensauce (Pico de Gallo). €4,10

Nachos con Carne

Maistortillachips mit warmem Hackfleisch-Bohnen-Topf. €6,30

Portion Nachos

Knusprige Maistortillachips, hausgemacht. €2,50

Mexicanische Bohnensuppe

Würzige mexicanische Kidneybohnenuppe mit Mais und Tomaten. €3,50

Avocadosuppe

mit Maischips. €4,60

Quesadillas

Ein Mehlfladen, nach Ihrer Wahl mit:

- Putenbruststreifen und Käse €6,70
- Rahmchampignons und Käse €6,70
- oder Rindfleischstreifen und Käse €7,70

serviert mit Sauerrahm und Avocado-creme.

Scampi

in Knoblauchbutter gebraten, serviert mit Knoblauchbrot. €9,15

Frische Rahmchampignons

mit Pommes frites. €6,20

Frische Rahmchampignons

mit Knoblauchbrot. €5,65

Pommes frites mit Ketchup

€2,90



Tortillasuppe

Eine kräftige Bouillon mit Gemüsestreifen, Geflügelstückchen, Tortillaecken und Käse. €3,60

Fajitas

Fajitas isst man mit den Händen ☺



Feurige Fajitas

Streifen von gebratenem Paprika und Zwiebeln, gemischt mit Ranchero-Sauce und Streifen von **Gebratenem** nach Wahl; in einer Pfanne serviert, dazu Bohnenmus, Sauerrahm, Salatbeilage und warme weiche Weizenmehltortillas.

Nach Wahl mit:

AngusRindfleischstreifen	€15,90
Hühnerfleischstreifen	€14,90
Scampi	€16,20
oder Combo	
(Rind/Huhn/Scampi)	€16,40

Die gereichten Fladen werden in der Hand mit den Zutaten gefüllt, gerollt und ebenso gegessen.

Fajitas de la casa

Streifen von gebratenem Paprika und Zwiebeln, gemischt mit **Gegrilltem** nach Wahl; in einer Pfanne serviert, dazu Bohnenmus, Sauerrahm, Salatbeilage und warme weiche Weizenmehltortillas.

Nach Wahl mit:

Arg. Hüftsteak	€15,90
oder Putenbrust	€14,60

Die gereichten Fladen werden in der Hand mit den Zutaten gefüllt, gerollt und ebenso gegessen.

Putenbrust Fajita

Putenbruststreifen gebraten mit Gemüse in einer Pfanne serviert. Dazu reichen wir Bohnenmus, Sauerrahm, Salatbeilage und warme weiche Weizenmehlfaden.

Die gereichten Fladen werden in der Hand mit den Zutaten gefüllt, gerollt und ebenso gegessen.

€14,50

Fajita vegetarianas

Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Champignons und Mais in einer Pfanne gebraten, serviert mit Bohnenmus, Sauerrahm, Salatbeilage und warme weiche Weizenmehltortillas.

Die gereichten Fladen werden in der Hand mit den Zutaten gefüllt, gerollt und ebenso gegessen.

€14,10

Fajita de Mole

Gebratene Putenbruststreifen, Champignons, Zwiebeln und Zucchini in einer würzigen Tomaten-Chili-Kakaosauce, serviert in einer Pfanne. Dazu reichen wir Bohnenmus, Sauerrahm, Salatbeilage und warme weiche Weizenmehlfaden.

Die gereichten Fladen werden in der Hand mit den Zutaten gefüllt, gerollt und ebenso gegessen. 2,8

€15,30

Fajitas

Fajitas isst man mit den Händen 😊



Cantina

Getränke



Alkoholfreie Getränke

Sinalco Cola 1,2,3	0,4 ltr	€3,50
Sinalco Cola ohne Zucker 1,2,3,7,9	0,4 ltr	€3,50
Sinalco Orange 1,2,6	0,4 ltr	€3,50
Sinalco Zitrone 2	0,4 ltr	€3,30
“Spezi” – Sinalco Cola + Sinalco Orange 1,2,3,6	0,4 ltr	€3,50
Schweppes Bitter Lemon 4	0,2 ltr	€2,90
Schweppes Tonic Water 4	0,2 ltr	€2,90
Club-Mate – der prickelnde Mate-Eistee Ein koffeinhaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk 1,3	0,33l	€2,90

Mineralwasser Frankenbrunnen Exquisit

Spritzig oder Naturelle	0,25 ltr	€2,70
Spritzig oder Naturelle	0,5 ltr	€3,90

Säfte

Bayla-Apfelsaft	0,2 ltr	€2,50
Bayla-Orangensaft	0,2 ltr	€2,50
Bayla-Johannisbeer-Nektar	0,2 ltr	€2,50
Granini-Ananassaft	0,2 ltr	€2,50
Granini-Pink Grapefruit	0,2 ltr	€2,60
Granini-Maracujasaft	0,2 ltr	€2,50
Saftschorle	0,4 ltr	€3,60

Distelhäuser Bier Spezialitäten

Pils vom Fass	0,4 ltr	€3,40
Radler vom Fass	0,4 ltr	€3,40
Weißbier hell vom Fass	0,5 ltr	€3,90
Weißbier dunkel	0,5 ltr	€3,90
Weißbier alkoholfrei	0,5 ltr	€3,90
Landbier (Schwarzbier)	0,5 ltr	€3,70
Radler - naturtrüb mit echtem Zitronensaft	0,5 ltr	€3,90
Alkoholfreies Pils	0,5 ltr	€3,90
Kellerbier mit Steinkrug serviert	0,5 ltr	€3,90
Corona 6 – mexicanisches Bier	0,35 ltr	€4,10

Warme Getränke

Glas Tee (Schwarz, Pfefferminz, Früchte, Kräuter)	2,50
Cafe Crema	€2,50
Kakao 42% BIO	€2,90
Espresso	€2,50
Cappuccino	€2,90
Latte Macchiato	€3,30

Cafe de Olla

€4,20

Mexicanischer Kaffee, zubereitet mit braunem Zucker, Zimt, Tequila und mexicanischem Kaffeelikör. Eine Tasse echten mexicanischen Kaffee bildet ein vorzügliches Ende Ihrer mexicanischen Mahlzeit.

Unsere Kaffeespezialitäten werden aus der Espressobohne „african spirit BIO“ zubereitet.



Cantina

Getränke



Cantina

Getränke



Favoritos mexicanos

Mexicanische Spezialitäten



Burrito de Carne

Rinderhackfleisch mit gebratenen Paprika, Zucchini, Mais und Käsesauce in einem Mehfladen gerollt, Salatbeilage. 1 €13,30

Burrito Picante

Gegrilltes Schweinefilet in Streifen geschnitten, gebratene Zwiebeln, Zucchini, Jalapeños (Chili-Scharf), Rahmchampignons und Bohnenmus gefüllt in einem großen Mehfladen, garniert mit Tomatensauce und Sauerrahm, Salatbeilage. €15,20



Tacos

Zwei knusprige Maismehltortillas gefüllt mit Salat, reinem Rinderhackfleisch, Tacosauce und Käse, Salatbeilage. 8,80

Soft Tacos

Zwei weiche Weizenmehfladen gefüllt mit Salat, Sauerrahm, Rinderhack und Käsesauce, dazu mexicanischer Reis, Salatbeilage. €11,30

Burrito de Verduras

Weizenmehfladen gefüllt mit frittierten Kartoffeln, frisch gebratenem Gemüse (Paprika, Karotten, Zwiebeln, Zucchini, Champignons und Mais), gebackenen Bohnen (Bohnenmus) und Sauerrahm, Salatbeilage. €11,80

Pollo de Queso

Zart gebratene Hühnerbruststreifen mit verschiedenem Gemüse in einer Käsesauce geschwenkt und auf mexicanischem Reis serviert, mit Salatbeilage. 1 €13,30

Chili con Carne

Würziges Rinderhackfleisch mit roten und weißen Bohnen, auf mexicanischem Reis, Salatbeilage. €10,30

Bandeja de Hacienda Mexicana

Mexicanische Überraschungsplatte mit Burritos, Enchiladas und Tacos, Salatbeilage.
ab 2 Personen pro Person €17,50

Cocktails



Fancy & Caribbean Drinks

Pina Colada

Rum, Kokoscreme, Sahne, Ananassaft 6 €6,90

Mexican Colada

Rum, Kahlua, Sahne, Kokoscreme, Ananassaft 6 €6,90

Mai Tai

Rum weiß, braun und hochproz., Triple sec, Lemon Squash, Zitronensaft, Mandelsirup, Orangensaft, Ananassaft 1,2,6 €7,90

Cuba Libre

Havana Club, Cola, Limetten 1,2,3 €6,50

Erdbeer-Daiquiri

Rum, Erdbeerpüree, Zitronensaft 2 €6,90

Hurricane

Havana Club, Meyer's Rum, Mangosirup, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Lime juice 1,2,6 €6,90

Sex on the Beach

Wodka, Rum, Grenadine, Pfirsichlikör, Ananassaft, Lime juice, Maracujasaft 1,2,6 €6,90

Touch Down

Wodka, Apricot Brandy, Zitronensaft, Grenadine, Maracujasaft 1,2,6 €6,90

Long Island Ice Tea

Tequila, Wodka, Gin, Triple sec, Rum, Lime juice, Zuckersirup, Coca Cola, Orangensaft 1,2,3 €8,50

Alkoholfreie Cocktails

Coco-Tahiti

Kokoscreme, Sahne, Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft 6 €5,50

Coco

Kokoscreme, Sahne, Ananassaft 6 €5,50

Tropical

Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine, Mangosirup 1,2,6 €5,50

Bahamas

Apfelsaft, Zitronensaft, Grenadine 1,2 €5,50

Virgin-Caipi

Limetten, Lime juice, brauner Rohrzucker, Apfelsaft 2 €5,50

Virgin-Mojito

Limetten, Minze, brauner Rohrzucker, Lime juice, Lemon squash, Soda 2 €5,50



Cantina

Spirituosen



Tequila

Die bekannteste Spirituose aus Mexico ist der Tequila. Er wird aus dem Herz der blauen Agave gewonnen. Es gibt 3 Kategorien: Der „**blanco**“ wird direkt nach der Destillation in Flaschen abgefüllt. Der „**reposado**“ ruht mindestens 2 Monate in Eichenholz-Behältern. Und der „**añejo**“ lagert mindestens 1 Jahr in Eichenholz-Behältern.

Tequila Jarana blanco/weiss,
100% Agave 35% 2 cl €2,80

Tequila Jarana gold/reposado,
100% Agave 35% 2 cl €2,80

Hacienda de oro, añejo,
100 % Agave 38% 2 cl €3,80

Mezcal

Da ist der Wurm drin, ein Werbegag! Aber ja, tatsächlich ist eine Schmetterlingsraupe mit in der Flasche, die sich in der blauen Agave einnistet. Die 2 cl schenken wir aber ohne „Wurm“ aus. Der bleibt in der Flasche ☺.

Mezcal Gusano Rojo,
100 % Agave 38% 2 cl €2,70

Mezcal Gusano Rojo,
Minifläschchen mit Wurm 38% 5 cl €5,50

Spanischer Brandy

Carlos 1, Solera Gran Reserva 40% 2 cl €3,10
Ein weicher Brandy, gereift unter der Sonne Andalusiens. 1

Liköre

Don Pancho Kaffeelikör 20% 2 cl €2,30
Sambuca Molinari 42% 2 cl €2,60

Zuckerrohrschnaps

Pitu 40% 2 cl €2,70

Fränkische Obstbrände

Destillerie Gößwein aus Thüngersheim

Williams-Christ-Brand 40% 2 cl €2,30
Himbeergeist 40% 2 cl €2,30

Kräuterliköre

Benedictin DOM 1 40% 2 cl €3,10
Sehr wohltuend nach dem Essen. Eine Komposition aus 27 Kräutern, Pflanzen und Gewürzen.

Magenbitter

Ramazotti 30% 2 cl €2,80

Whiskey-Tennessee

Jack Daniels 40% 2 cl €3,40
Jack Daniels honey 1 35% 2 cl €3,40

Cantina

Spirituosen

