

€ 11,50

€ 13,70

€ 9.40

für Gringos

RIBS & WINGS

2 Saucen u. Kartoffelscheiben

Chicken Wings

(kl. Männer, Kinder, schwache Esser etc.)

knusprige Spareribs und würzige Chicken Wings -

würzig marinierte Hühnerflügerl mit fruchtiger Chili Sauce - Kartoffelscheiben

mex. Gemüse

TROPICAL

Ofenkartoffel - Knoblauchsauce gegr. Hawaii Ananas u. Banane

CHULETAS DE CORDERO

(Lammrücken aus Neuseeland)

Ofenkartoffel - Knoblauchsauce

€ 11,30

Schinken u. Käse überbacken

€13.90

- Kartoffelscheiben

TACOS - TORTILLAS UND CO

Taco con Pollo

Hühnerbruststreifen - Paprika inkl. 3 St. Tortilla

Taco con Carne

Rindfleischstreifen - Paprika -Speck inkl. 3 St. Tortilla

Taco con Verduras

mex. Gemüse inkl. 3 St. Tortilla

Taco Queseros

versch. Käse - gerösteten Speck -Zwiebel inkl. 3 St. Tortilla

Tacos mixto

3 Stk. verschieden gefüllte Tacos

€11,10

€ 11,50

€10,70

€ 10.90

€10,30

Tortilla, genannnt das mexicanische Brot, ist bei Speisen in Mexico nicht wegzudenken. Wird die Tortilla gefüllt, so nennt man sie Taco. Traditionell nimmt man die Tortilla in die Hand und füllt diese, beginnend mit Salat, weiters mit div. Fleischvariationen (Huhn oder Rind) Käse oder Gemüse. Zu guter Letzt die Saucen wie Guacamole, Salsa und Knoblauchsauce. Der Taco wird zu einer Rolle geformt und in der Hand haltend gegessen. Der Salat wird zum Füllen der Tortilla natur belassen.

Fajitas Menü €28,10

für zwei Personen mit Pollo, Carne, Verduras u. Queseros inkl. 10 St. Tortilla

€ 16,80

Enchiladas rojas

Maistortillas -Hühnerfleisch Rojassauce - Koriander - Bohnenmu € 11,20

1 Stk. Tortilla € 0,90 Salsa - Guacamole Knoblauchsauce Rojasauce

1111/

Rangersauce - Bohnenmus fruchtige Chilisauce -



Nach Rückfrage auch Mais Tortilla erhältlich

€11.10

POPO CATE PETL Pfanne

Würzige mexikanische Hühnerpfanne Käse - Kräutersauce - mex. Reis

€ 12,80

<u>Chilicon Carne</u> €8,90

das klassische mex. Bohnengericht

- Eladenbrot,
wird in der Eisenpfanne serviert

Bohnen mit Speck € 8,60

die klassische Bohnenpfanne - Fladenbrot

<u>Paella</u>

mex. Reispfanne nach altem Rezept - Krustentieren wird frisch zubereitet und in der Eisenpfanne serviert.

<u>Yucatanpfanne</u>

mex. Reispfanne nach altem Rezept - gebr. Hühnerbruststreifen -Paprika - gebr. Speck wird frisch zubereitet und in der Eisenpfanne serviert.

Quesada de Hongo

€10,90

große Tortilla gefüllt - mex. Gemüse versch. Käse gratiniert -Salat - 3 verschiedene Saucen

Ouesada de Pollo

€11,30

große Tortilla gefüllt - mex. Gemüse gegrillten Hühnerstreifen versch. Käse gratiniert-Salat - 3 verschiedene Saucen



<u>Beef Striploin</u>

€24,10

(Rumpsteak) 200g

Ofenkartoffel - Knoblauchsauce - Salat

Surf & Turf

€37.30

200g Filetsteak - Garnelen - Wedges - Salat

T-Bone Steak

€39.80

ca. 550 - 600 g - Wedges - Salat

D1E RASSE

Angus- und Herfordrinder stammen aus England und wurden in die nordamerikanischen Kolonien mitgenommen. Man hat 1870 damit begonnen die Longhorns (von den Spaniern mitgebrachte Rinder) mit Herford- und Angus zu kreuzen, weil das Fleisch der Longhorns langfasrig und rauh war. Mit den älteren Rassen wollte man das Fleisch der Longhorns qualitativ aufwerten.

"LA HACIENDA" especial

Ribeye Steak ca. 300-350g-Ribs & Wings etc. Ofenkartoffel-mex. Gemüse

"nur für Hombres"

€ 42.30

Pancho Villa Ribey dünn geschnitten 180g

Bohnen mit Speck - Knoblauchbrot nach mex. Originalrezept

€30.30

Pancho Villa Filet dünn geschnitten 180g

Bohnen mit Speck - Knoblauchbrot nach mex. Originalrezept

34,30



Stell dir dein Steak selbst zusammen



Senjorita 200 g €19,50

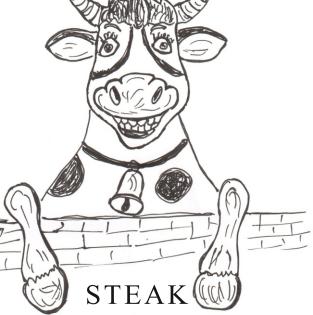
Hombre 300 g

€25,50

Beef Tenderloin

(Filetsteak)

€24,50 Senjorita 200 g € 31.50 Hombre 300 g €39,50 Jumbo 400 g € 52,50 Jumbo 600 g



Beilagenwünsche

Ofenkartoffel-€3,50 Steak Salat €2,50 Knoblauchsauce gebratener Speck €1,90 Wedges hausgem. € 3.50 Spiegelei €2.00 Kartoffelscheiben €2,50 €2,50 **Pommes** Coleslaw € 3.50 mexikanisches Gemüse €3,50 Knoblauchsauce € 1.00 € 1,50

Guacamole Knoblauchbrot € 1.90 Salsa

Bohnen mit Speck € 3,50 Blattspinat €2.50

kleiner Maiskolben € 1.90

3 Stk. Garnelen € 6,50

€ 1.00 Rojasauce €1,80

Spareribssauce €1,00

gebr. Früchte € 3.50 Banane und Hawaii Ananas



Camarones con Ajo

6 Stk. Riesengarnelen - geröstetes Weißbrot Knoblauchbutter - Salat

€ 18,50

Calamares con Arroz

Tintenfischtuben gegrillt - mex. Reis

€13,80



MEERES BEWOHNER

Papa con Mariscos

Ofenkartoffel-Knoblauchsauce € 8,70 gebratene Shrimps

Paella

mit Meeresfrüchten

€ 16,80

Österreichische

Klassiker

Cerdo empanada

€10,30

Schweinsschnitzel - Salat

Zwiebelrostbraten

mit Bratkartoffel

€ 13,90

Rindsbraten

mit Kroketten

€ 13,90

-Z -₹

DIE HERKUNFT:

In seiner Heimat Mexico, in der Provinz Jalisco, wächst die blau-grüne Agave. 8 bis 10 Jahre reift sie heran bis die PINA, ihr saftiges Herzstück, würdig und reif genug ist.

Mixto mind. 51% Agave

Casa Viejo 80% Agave €3,00 €3,20 Sauza gold 51% Agave Mezcal € 5,70

kl. Flasche 5cl mit Wurm

Reposados mind. 2 Mon. gelagert

Jose Cuervo Especial €3,50 Don Agustin Reposado €3,50

Anejo mind. 1 Jahr gelagert 100% Agave

Maracame Aneio €4.50 Corralejo Reposado €4,50 Aha Toro Anejo €4,50

Don Julio Anejo €4,20 Casa Viejo Reposado €3,50





