

# ★ HAPPY HOUR ★

MO-MI ALLE COCKTAILS NUR 8,9  
VIRGINS NUR 6,9

## ★★★★★ MARGARITAS ★★★★★

AUCH ALS VIRGIN FÜR 7,9!

<b>CLASSIC ON THE ROCKS</b> 10,9 Tequila Patrón Blanco, Zitronensaft, Triple Sec & Salzrand	<b>SENSUAL</b> 10,9 Tequila Patrón Blanco, Zitronensaft, Passionfruitsirup, Triple Sec
<b>MANGO FROZEN</b> 10,9 Tequila Patrón Blanco, Zitronensaft, Mangosirup <sup>12</sup> , Triple Sec & Chilirand	<b>FRAMOSA</b> 10,9 Tequila Patrón Blanco, Zitronensaft, Himbeersirup, Triple Sec
<b>FRESÓN FROZEN</b> 10,9 Tequila Patrón Blanco, Zitronensaft, Erdbeersirup <sup>2</sup> , Triple Sec	<b>APEROL MARGARITA</b> 10,9 Tequila Patrón Blanco, Aperol, Zitronensaft & Salzrand

## SIGNATURE COCKTAILS

AUCH ALS VIRGIN FÜR 7,9!

<b>FLOR DE OAXACA</b> 11,5 Mezcal San Cosme, Hibiskus, Triple Sec, Zitronensaft & Chilirand	<b>MEZCALITA MANGO</b> 10,9 Mezcal San Cosme, Triple Sec, Zitronensaft, Mangosirup <sup>12</sup> & Chilirand
<b>MACHETE</b> 10,9 Mezcal San Cosme, Triple Sec, Zitronensaft, Ananassaft & Chilirand	<b>TEQUILA SUNRISE</b> 11,5 Tequila Patrón Blanco, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine <sup>19</sup>
<b>MEZCALITA CLASSIC</b> 10,9 Mezcal San Cosme, Triple Sec, Zitronensaft & Chilirand	

Wir verwenden  
NUR FRISCH GEPRESSTEN  
ZITRONENSAFT

TEQUILA  
**PATRÓN**



MEZCAL  
**SAN  
COSME**

## APERITIVO

<b>VIRGIN COLADA</b> 6,9 Ananassaft, Kokossirup
<b>APEROL SPRITZ</b> 7,9 Aperol, Prosecco & Sprudelwasser
<b>PATRÓN PALOMA</b> 11,5 Tequila Patrón Blanco, Grapefruitlimonade, Zitronensaft

## STARTERS

<b>CHIPS &amp; GUACAMOLE</b> <sup>VEGAN</sup> 9,5 Frische Guacamole mit Tortilla-Chips
<b>CREMA DE ATÚN</b> <sup>D.N.G.</sup> 9,5 Thunfisch, Frischkäse, Chipotle und Paprika mit Tortilla-Chips
<b>FRIJOLES REFritos</b> <sup>S</sup> 7,5 Pinto-Bohnenmousse, Feta Käse und Tortilla-Chips (auch vegan möglich)
<b>MIX DE BOTANAS</b> <sup>D.N.G.</sup> 14,9 Guacamole, Crema de Atún <sup>S</sup> , Frijoles Refritos, drei verschiedene Salsas und Tortilla-Chips
<b>QUESADILLAS MINI</b> <sup>A.J.</sup> <sup>S</sup> 8,5 Maistortillas <sup>2</sup> mit geschmolzenem Käse <sup>1</sup> , Salsa Verde und Guacamole (4 Stk.)
<b>NACHOS ORIGINAL</b> <sup>A.F.</sup> 16,9 Tortilla-Chips, Bohnen, Käsedip <sup>17</sup> , mit Mozzarella <sup>17</sup> überbacken, Salsa Verde, Pico de Gallo und Jalapeños
<b>NACHOS ESPECIAL</b> <sup>A.F.</sup> <sup>S</sup> 19,9 Wie Nachos Original + Füllung deiner Wahl* (Siehe „FÜLLUNGEN“)

## BEILAGEN

<b>BEILAGENSALAT</b> <sup>F.H.I.K.L.E.</sup> <sup>VEGAN</sup> 4,5
<b>GUACAMOLE</b> <sup>VEGAN</sup> 6,5
<b>ARROZ</b> <sup>VEGAN</sup> Mexikanischer Reis 3,5
<b>FRIJOLES</b> <sup>VEGAN</sup> 3,5
<b>TOTOPOS</b> <sup>VEGAN</sup> Tortilla-Chips 3,5

## CASITA MEXICANA

SÜDSTADT

## ESPECIALES

<b>QUESABIRRIAS</b> 17,9 3 Maistortillas <sup>2</sup> gefüllt mit butterzartem Rindfleisch, in würzigem Adobo, mit gegrilltem Mozzarella Käse <sup>17</sup> , Koriander und Zwiebeln
<b>NACHO BURRITO</b> <sup>A.G.I.K.</sup> <sup>S</sup> 15,9 Picadillo-Füllung, Mozzarella Käse <sup>17</sup> , Bohnen, Tortilla-Chips, Käsedip <sup>17</sup> , Pico de Gallo, Jalapeños & Salsa Verde
<b>BURRITO</b> <sup>A.G.I.K.</sup> <b>A LA DIABLA</b> <sup>S</sup> <sup>S</sup> 15,9 Mozzarella Käse <sup>17</sup> , Hähnchen, Chipotlesoße, Bacon, Zwiebel, Koriander & Salsa Verde

## MIX TELLER <sup>A.B.F.G.</sup> <sup>H.I.K.</sup>

<b>2 TACOS<sup>2</sup> + 1 QUESADILLA + 1 MINI BURRITO</b> 23,9 Vom Küchenchef persönlich ausgesuchte Füllungen – ein Mix, um alle Gerichte kennenzulernen	pro Person
---	------------

## KIDS

<b>KINDERDILLA</b> <sup>A.G.</sup> <sup>S</sup> 5,5 Weizentortilla mit Käse (1 Stück)
• Mit Hähnchen oder Guacamole 6,9
<b>REIS MIT HÄHNCHEN ODER GUACAMOLE</b> 6,9

VEGETARISCH VEGAN SCHARF

\*Allergene variieren je nach Füllung A. Weizen B. Krebstiere C. Eier D. Fisch E. Erdnüsse F. Soja G. Milch/Milchzucker/Laktose H. Schalenfrüchte (Nüsse) I. Sellerie J. Senf K. Sesam L. Sulfite/Schwefeldioxid M. Lupine N. Weichtiere P. Knoblauch 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3. Geschmacksverstärker 4. Süßungsmittel 5. Enthält eine Phenylalaninquelle 6. Antioxidationsmittel 7. Phosphat 8. Milcheiweiß 9. Koffeinhaltig 10. Chininhaltig 11. Säuerungsmittel 12. Stabilisatoren

# CERVEZAS

## VOM FASS

GAFFEL KÖLSCH 0,2L / 0,4L 2,4 / 4,5

ANHEUSER-BUSCH BUD 3,9 / 6  
0,3L / 0,5L Budweiser

RADLER 0,3L / 0,5L 3,9 / 6

## FLASCHE

CORONA 0,33L 4,9

CORONA 0,0% 0,33L 4,9

IMPORTED 5,9  
MEXICAN BEER 0,33L  
(Frag unser Personal nach dem  
aktuellen Bestand)

SAN MIGUEL 0,33L 4,5

FRANZISKANER 5,5  
WEIZEN<sup>A</sup> 0,5L

FRANZISKANER 5,5  
WEIZEN ALKOHOLFREI<sup>A</sup> 0,5L

RADLER ALKOHOLFREI 0,5L 6

## PIMP MY BEER

MICHELADA  
Hausgemachte würzige Salsa, Zitronensaft  
und Salz-Chilirand  
Das mexikanische Flaschenbier  
deiner Wahl + 2,9

CHELADA  
Zitronensaft und Salzrand  
Das mexikanische Flaschenbier  
deiner Wahl + 2,9

SITE VA DE LA  
CHINGADA, TÓMATE  
UNA MICHELADA



# SOFTS

PUREZZA  
PREMIUM WATER 0,35L / 0,75L 2,9 / 5  
Mit Kohlensäure oder Still

COKE & CO 0,3L / 0,5L 3,5 / 4,9  
Coca Cola<sup>1,9</sup>, Coca Cola Zero<sup>1,2,4,5,9</sup>,  
Spezi<sup>1,8,9</sup>, Sprite<sup>6</sup>, Fanta<sup>1,6</sup>

SCHORLE 0,3L / 0,5L 3,5 / 5,2  
Jamaica, Ananas, Apfel, Maracuja

SAFT 0,3L / 0,5L 3,7 / 5,5  
Ananas, Apfel, Orange, Maracuja



AGUA DE JAMAICA 0,3L / 0,5L 3,3 / 4,5  
Hausgemachter Hibiskusgenuss: in  
Mexiko als „agua fresca“ gefeiert

LIMONADA 0,3L / 0,5L 3,9 / 5,5  
Hausgemacht, aus Zitronen



# VINO

WEISS - RIESLING BIO<sup>1</sup> 0,15L / 0,7L 6,5 / 25  
Hiestand (Rheinhessen)

ROSÉ - LÁGRIMA BIO<sup>1</sup> 0,15L / 0,7L 6,9 / 29  
Ochoa (Spanien)

ROT - MALBEC<sup>1</sup> 0,15L / 0,7L 6,5 / 25  
San Felipe (Argentinien)

PROSECCO<sup>1</sup> 0,15L / 0,7L 6,9 / 29  
(Italien)

# MAINS

BURRITO A.G. 12,9  
Ca. Ø25 cm große, gerollte Weizen-  
tortilla mit gegrilltem Mozzarella Käse<sup>17</sup>,  
Bohnen, knackigem Salat, Füllung nach  
Wahl\* und Salsa Verde

QUESADILLAS A.G.  
Zwei ca. Ø20 cm zusammengeklappte  
Weizentortillas, gegrillter Mozzarella  
Käse<sup>17</sup>, Füllung nach Wahl\*, Pico de  
Gallo und Salsa Verde  
• Gleiche Füllung 16,9  
• Zwei verschiedene Füllungen 17,9

BOWL F.H.L.K. 15,5  
Bowl mit mexikanischem Reis, Salsa  
Verde, Bohnen, buntem Salat und  
Füllung nach Wahl\*

STREET TACOS LIMETTEN GRATIS  
DAZU! Ask for them! 15,9  
Vier doppelte Maistortillas<sup>2</sup> mit  
Füllung nach Wahl\*, Zwiebeln,  
Koriander und Salsa Verde  
• Zwei verschiedene Füllungen 16,9  
• Mit gegrilltem Mozzarella Käse<sup>17,9</sup> +3

SALSAS je 1,9  
VERDE<sup>1</sup> VEGAN  
Grüne Tomatillo, Koriander, Avocado

ROJA<sup>1</sup> VEGAN  
Tomaten, Knoblauch, Chile de Árbol

TAQUERA<sup>1</sup> VEGAN  
Tomaten, grüne Chile, Habanero, Koriander,  
rote Zwiebeln

HABANERO VEGAN  
Habanero Chilisoße

TRÍO DE SALSAS VEGAN 7,5  
Drei verschiedene vom Chef ausgewählte  
Salsas zum dippen mit Tortilla-Chips

## ADD ONS

MINI GUACAMOLE VEGAN 3

JALAPEÑOS 1,5

# FÜLLUNGEN

CHICKEN TINGA  
Hähnchenbrustfilet-Streifen mariniert in  
Chipotle-Tomatensauce und gegarten Zwiebeln

POLLO EN SALSA VERDE  
In grüner Salsa marinierte Hähnchenbrustfilet-  
Stücke

POLLO CON RAJAS  
Hähnchenbrustfilet-Streifen mit Poblano Chilis  
in einer cremigen Salsa gegart, mit Kartoffeln,  
Mais, Feta Käse und roten Zwiebeln

BEEF ASADA CON NOPALES<sup>1</sup> + 2€  
Marinierte Rindersteakstücke mit gegrillten  
Kaktusblättern

ASADA<sup>1</sup> + 2€  
Saftiges, zartes, Rinderhüftsteak, mariniert

BIRRIA + 2,5€  
Butterzartes Premium Rindfleisch in würzigem  
Adobo, voller Gewürze und intensivem  
Geschmack

PORK PICADILLO  
Rinder- und Schweinehackfleisch mit  
Kartoffeln, gewürzt mit einer rauchigen  
Chipotlesoße

COCHINITA PIBIL<sup>1</sup>  
Mariniertes Schweinefleisch, "slow-cooked"  
in einer Gewürz-Orangensoße

AL PASTOR<sup>1</sup>  
Schweinefleisch mariniert in Chilisauce  
mit Ananasstücken

VEGGIE / VEGAN NOPALES  
Zarte, gegrillte Kaktusblätter, gebratene  
Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Feta Käse (auch  
vegan möglich)

REFRITOS (nur für Quesadillas & Burritos)  
Hausgemachte Bohnenmousse mit Feta Käse  
(auch vegan möglich)

GUACAMOLE VEGAN + 1€ (nicht für Tacos)  
Frische hausgemachte Guacamole

RAJAS CON QUESO<sup>1</sup> + 1€  
Grüne Poblano Chilis in einer cremigen Salsa  
gegart, mit Kartoffeln, Mais, Feta Käse und  
roten Zwiebeln

CALABACITA VEGAN  
Gebratene Zucchini

VEGETARISCH VEGAN SCHARF

\*Allergene variieren je nach Füllung A. Weizen B. Krebstiere C. Eier D. Fisch E. Erdnüsse F. Soja G. Milch / Milchzucker / Laktose H. Schalenfrüchte (Nüsse) I. Sellerie J. Senf K. Sesam L. Sulfit / Schwefeldioxid M. Lupine N. Weichtiere P. Knoblauch 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3. Geschmacksverstärker 4. Süßungsmittel 5. Enthält eine Phenylalaninquelle 6. Antioxidationsmittel 7. Phosphat 8. Milcheiweiß 9. Koffeinhaltig 10. Chininhaltig 11. Säuerungsmittel 12. Stabilisatoren