

# ★ 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

ALTSTADT

## 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

<b>SAN MIGUEL</b> 0,3L / 0,5L	3,8 / 5,8
<b>SCHUMACHER ALT</b> 0,25L	3,9
<b>RADLER</b> 0,3L / 0,5L	3,9 / 6

## FLASCHE

<b>CORONA</b> 0,33L	4,9
<b>CORONA 0,0%</b> 0,33L	4,9
<b>IMPORTED MEXICAN BEER</b> 0,33L (Frag unser Personal nach dem aktuellen Bestand)	5,9
<b>ANHEUSER-BUSCH BUD</b> 0,33L Budweiser	3,9
<b>FRANZISKANER WEIZEN</b> <sup>A</sup> 0,5L	5,5
<b>FRANZISKANER WEIZEN ALKOHOLFREI</b> <sup>A</sup> 0,5L	5,5
<b>RADLER ALKOHOLFREI</b> 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

<b>PUREZZA PREMIUM WATER</b> 0,35L / 0,75L Mit Kohlensäure oder Still	2,9 / 5
<b>COKE &amp; CO</b> 0,3L / 0,5L Coca Cola <sup>1,9</sup> , Coca Cola Zero <sup>1,2,4,5,9</sup> , Spezi <sup>1,6,9</sup> , Sprite <sup>6</sup> , Fanta <sup>1,6</sup>	3,5 / 4,9
<b>SCHORLE</b> 0,3L / 0,5L Jamaica, Ananas, Apfel, Maracuja	3,5 / 5,2
<b>SAFT</b> 0,3L / 0,5L Ananas, Apfel, Orange, Maracuja	3,7 / 5,5



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

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



# VINO

<b>WEISS - RIESLING BIO</b> <sup>1</sup> 0,15L / 0,7L Hiestand (Rheinhessen)	6,5 / 25
<b>ROSÉ - LÁGRIMA BIO</b> <sup>1</sup> 0,15L / 0,7L Ochoa (Spanien)	6,9 / 29
<b>ROT - MALBEC</b> <sup>1</sup> 0,15L / 0,7L San Felipe (Argentinien)	6,5 / 25
<b>PROSECCO</b> <sup>1</sup> 0,15L / 0,7L (Italien)	6,9 / 29

VEGETARISCH VEGAN SCHARF

# MAINS

## BURRITO <sup>A,G</sup>

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

## QUESADILLAS <sup>A,G</sup>

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 <sup>F,H,I,K</sup>

Bowl mit mexikanischem Reis, Salsa Verde, Bohnen, buntem Salat und **Füllung nach Wahl\*** **15,5**

## STREET TACOS <sup>LIMETTEN GRATIS DAZU! Ask for them!</sup>

Vier doppelte Maistortillas<sup>2</sup> mit **Füllung nach Wahl\***, Zwiebeln, Koriander und Salsa Verde **15,9**

- Zwei verschiedene Füllungen **16,9**
- Mit gegrilltem Mozzarella Käse<sup>17,G</sup> **+3**

## SALSAS <sup>je 1,9</sup>

**VERDE** <sup>P, VEGAN</sup>  
Grüne Tomatillo, Koriander, Avocado

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

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

**HABANERO** <sup>VEGAN</sup>   
Habanero Chilisoße

**TRÍO DE SALSAS** <sup>VEGAN</sup> **7,5**  
Drei verschiedene vom Chef ausgewählte Salsas zum dippen mit Tortilla-Chips

## ADD ONS

<b>MINI GUACAMOLE</b> <sup>VEGAN</sup>	3
<b>JALAPEÑOS</b>	1,5

# FÜLLUNGEN



**TINGA**   
Hähnchenbrustfilet-Streifen mariniert in Chipotle-Tomatensoße 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



**ASADA CON NOPALES** <sup>AV</sup> + 2€  
Marinierte Rindersteakstücke mit gegrillten Kaktusblättern

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

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



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

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

**AL PASTOR**   
Schweinefleisch mariniert in Chilissoße mit Ananasstücken



**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** <sup>VEGAN</sup> + 1€ (nicht für Tacos)  
Frische hausgemachte Guacamole

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

**CALABACITA** <sup>VEGAN</sup>  
Gebratene Zucchini

\*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