

# LUNCH

MO-FR\*\*  
12-15 UHR

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

~~12,9~~ **NUR 12**

INKL. SOFT DRINK 0,3 L

~~15,4~~ **NUR 13,5**

Ca. ø25 cm große gerollte Weizentortilla mit gegrilltem Mozzarella Käse<sup>7</sup>, Bohnen, Salat, **Füllung nach Wahl\*** und Salsa Verde



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

~~15,5~~ **NUR 14**

INKL. SOFT DRINK 0,3 L

~~19~~ **NUR 15,5**

Bowl mit mexikanischem Reis, Salsa Verde, Bohnen, bunten Salat und **Füllung nach Wahl\***



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

~~16,9~~ **NUR 15**

INKL. SOFT DRINK 0,3 L

~~20,4~~ **NUR 16,5**

Zwei ca. ø20 cm zusammengeklappte Weizentortillas, gegrilltem Mozzarella Käse<sup>7</sup>, **Füllung nach Wahl\***, Pico de Gallo und Salsa Verde



**EXTRAS GUACAMOLE**

**2,5**

★ **FRIJOLES**

**2**

★ **ARROZ**

**2**

**BEILAGEN  
SALAT**

**2,9**

## FÜLLUNGEN



VEGGIE / VEGAN

### NOPALES <sup>6</sup>

Zarte, gegrillte Kaktusblätter, gebratene Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Feta Käse (auch vegan möglich)

### REFRITOS <sup>6</sup> (nur für Quesadillas & Burritos)

Hausgemachte Bohnenmousse mit Feta Käse (auch vegan möglich)

### RAJAS CON QUESO <sup>6,8</sup>

Grüne Poblano Chilis in einer cremigen Salsa gegart, mit Kartoffeln, Mais, Feta Käse und roten Zwiebeln

### CALABACITA <sup>VEGAN</sup>

Gebratene Zucchini



BEEF

### ASADA CON NOPALES <sup>A,F</sup> + 2€

Marinierte Rindersteakstücke mit gegrillten Kaktusblättern

### ASADA <sup>A,F</sup> + 2€

Saftiges, zartes, Rinderhüftsteak, mariniert



CHICKEN

### TINGA <sup>6</sup>

Hähnchenbrustfilet-Streifen mariniert in Chipotle-Tomatensoße und gegarten Zwiebeln

### POLLO EN SALSAS VERDE

In grüner Salsa marinierte Hähnchenbrustfilet-Stücke

### POLLO CON RAJAS <sup>6,8</sup>

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



PORK

### PICADILLO <sup>6,8</sup>

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>6,8</sup>

Schweinefleisch mariniert in Chilisoße mit Ananasstücke

VEGETARISCH VEGAN SCHARF

WIR AKZEPTIEREN: **pluxee**



CASITA  
MEXICANA

\*\* Angebot gilt nicht an Feiertagen und bei Lieferung \*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 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

# LUNCH

MON-FRI\*\*  
12-15 H

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

~~12,9~~ **ONLY 12**

SOFT DRINK 0,3L INCL.

~~15,4~~ **ONLY 13,5**

Approx. ø25 cm rolled wheat tortilla with grilled mozzarella cheese<sup>7</sup>, beans, lettuce, **filling of your choice\*** and salsa verde



## BOWL <sup>F, H, K</sup>

~~15,5~~ **ONLY 14**

SOFT DRINK 0,3L INCL.

~~19~~ **ONLY 15,5**

Bowl with Mexican rice, salsa verde, beans, mixed salad, and a **filling of your choice\***



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

~~16,9~~ **ONLY 15**

SOFT DRINK 0,3L INCL.

~~20,4~~ **ONLY 16,5**

Two folded wheat tortillas of approx. ø20 cm with grilled mozzarella cheese<sup>7</sup>, **filling of your choice\***, pico de gallo and salsa verde



**EXTRAS** GUACAMOLE **2,5**

★ FRIJOLE **2**

★ ARROZ **2**

**SIDE SALAD** **2,9**

## FILLINGS



VEGGIE / VEGAN

### NOPALES <sup>6</sup>

Tender grilled cactus leaves, sautéed onions, sun-dried tomatoes, feta cheese (also available vegan)

### REFRITOS <sup>6</sup> (only for Quesadillas & Burritos)

Homemade bean mousse with feta cheese (also available vegan)

### RAJAS CON QUESO <sup>6, 8</sup>

Green Poblano chilis cooked in a creamy sauce, with potatoes, corn, feta cheese and red onions

### CALABACITA <sup>VEGAN</sup>

Sautéed zucchini



BEEF

### ASADA CON NOPALES <sup>AF + 2C</sup>

Marinated beef steak pieces with grilled cactus leaves

### ASADA <sup>AF + 2C</sup>

Juicy, tender marinated beef rump steak



CHICKEN

### TINGA <sup>6</sup>

Chicken breast strips marinated in chipotle tomato sauce with sautéed onions

### POLLO EN SALSA VERDE

Chicken breast pieces marinated in green salsa

### POLLO CON RAJAS <sup>6</sup>

Chicken breast strips cooked with Poblano chilis in a creamy sauce, with potatoes, corn, feta cheese and red onions



PORK

### PICADILLO <sup>6</sup>

Ground beef and pork with potatoes, seasoned with a smoky chipotle sauce

### COCHINITA PIBIL<sup>1</sup>

Marinated pork, slow-cooked in a spiced orange sauce

### AL PASTOR <sup>1, 6</sup>

Pork marinated in chili sauce with pineapple pieces

VEGETARIAN

VEGAN

SPICY

WE ACCEPT:



CASITA  
MEXICANA

\*\* Offer not valid on public holidays or for delivery. \*Allergens vary depending on the filling: A. Wheat B. Crustaceans C. Eggs D. Fish E. Peanuts F. Soy G. Milk / lactose H. Nuts I. Celery J. Mustard K. Sesame L. Sulfitess / sulfur dioxide M. Lupine N. Molluscs 1. Coloring 2. Preservatives 3. Flavour enhancer 4. Sweeteners 5. Phenylalanine source 6. Antioxidants 7. Phosphate 8. Milk proteins 9. Caffeine 10. Chitin 11. Acidifying agents 12. Stabilizers