



Flavors

PIMIENTOS DE PADRON 5.50
Frittierte Pimientos, serviert mit Fleur de Sel

GUACAMOLE MIT TORTILLA CHIPS 8.50
Guacamole, Schwarze-Bohnen-Püree, Sauerrahm, Tortilla Chips: Natur, BBQ, Chili oder alle drei (G)

NACHOS:

CHILI CON CARNE 10.50
Tortilla Chips, Melted Cheese, Sauerrahm, Avocadosauce (G)

COCHINITA PIBIL 10.50
Tortilla Chips, Mexican pulled pork, Melted Cheese, Sauerrahm, Avocadosauce (G)

NATURAL 7
Tortilla Chips, Melted Cheese, Sauerrahm, Avocadosauce (G)

TACOS: 2 Stk.

COCHINITA PIBIL 9
Mexican pulled pork

VERDE 9
Vegetarisch, Salsa Verde, Schwarze Bohnen

QUESADILLA DE POLLO 12.50
Weizentortilla, Hühnerfleisch, Mais, schwarze Bohnen, Käse, Pico de Gallo (A,G)

ENCHILADA FRITA 10.50
Gebackene Maistortilla gefüllt mit Käse, faschiertem Rind und Schwein
3 Stück mit Sauce (G)

PATATAS FRITAS 9,50
Gebackene Potatoes Wedges mit Feta Käse und Oregano (G)

CEVICHE 13
Dorade, rote Zwiebel, Chili, Limettensaft, Mango (D)

KABELJAU (150G) 24
In Cascabel-Chili-Öl mit Mexikanischem Reis (D)

AMERICAN FLANK STEAK (180 G) VOM GRILL 26
Rosa, mit Chimichurri Sauce

EXTRA GUACAMOLE 4

EXTRA SAUCE 3

POSTRE:

HASELNUSSMOUSSE 8,50
mit Schokoladenganache und Financier (H)

HOME MADE ICE CREAM PRO KUGEL 3
Tahiti Vanilla (G)
Swiss chocolate (G,H)
Piña Colada (A,G,H)

SORBET PRO KUGEL 3
Lungauer Schwarzbeere
Salzburger Erdbeere



Flavors

PIMIENTOS DE PADRON 5.50

Fried pimientos, served with fleur de sel

GUACAMOLE WITH 8.50
TORTILLA CHIPS

Guacamole, black bean puree, sour cream, tortilla chips: natural, BBQ, chili or all three (G)

NACHOS:
CHILI CON CARNE 10.50

Tortilla chips, melted cheese, sour cream, avocado sauce (G)

COCHINITA PIBIL 10.50

Tortilla chips, Mexican pulled pork, melted cheese, sourcream, avocado sauce (G)

NATURAL 7

Tortilla chips, melted cheese, sour cream, avocado sauce (G)

TACOS: 2 pcs
COCHINITA PIBIL 9

Mexican pulled pork

VERDE 9

Vegetarian, salsa verde, black beans

QUESADILLA DE POLLO 12.50

Wheat tortillas, chicken, sweet corn, cheese, pico de gallo (A,G)

ENCHILADA FRITA 10.50
Baked corn tortilla filled with cheese, minced beef and pork
3 pieces with sauce (G)

PATATAS FRITAS 9.50

Baked potatoe wedges with feta cheese and oregano (G)

CEVICHE 13

Giltthead, red onions, chili, lime juice, mango (D)

CODFISH (150G) 24

in cascabel-chili-oil with Mexican rice (D)

AMERICAN FLANK STEAK 26
(180 G) FROM THE GRILL

medium, with chimichurri sauce

EXTRA GUACAMOLE 4**EXTRA SAUCE** 3

POSTRE:
HASELNUT MOUSSE 8.50

with chocolate ganache and financier (H)

HOME MADE ICE CREAM PER SCOUP 3

Tahiti Vanilla (G)

Swiss chocolate (G,H)

Piña Colada (A,G,H)

SORBET PER SCOUP 3

Blackberries from Lungau

Strawberries from Salzburg



Flavors

aperitivo

SOL Cerveza	5	PALOMA Tequila, grapefruit juice, agave sirup, soda, salt	13.50
MODELO ESPECIAL Cerveza	6	PISCO SOUR Pisco, lemon juice, sugar cane sirup, egg white	12.50
MARGARITA Tequila, lemon juice, agave sirup, triple sec	13.50	PROSECCO BRUT 0,10 L Flasche / Bottle 0,75 l	5.90 39

vino

WEISS/WHITE

LA VIE EN ROSE ROSÉ - CHATEAU ROUBINE 2022 0,125L Flasche / Bottle 0,75 l	6.60 39
GERARD BERTRAND BIO CIGALUS 2022 0,125L Flasche / Bottle 0,75 l	9.90 53
LUGANA GOCCE D'ORO DOC BULGARINI 2022 0,125L Flasche / Bottle 0,75 l	7.10 42

ROT/RED

GERARD BERTRAND ART DE VIVRE LANGUEDOC 2017 0,125L Flasche / Bottle 0,75 l	7.10 39
EL CORRALON JIMENEZ LANDI 2021 0,125L Flasche / Bottle 0,75 l	7.40 42
BLAUFRÄNKISCH KLASSIK 2020 0,125L WEINGUT GAGER, DEUTSCHKREUTZ Flasche / Bottle 0,75 l	6.40 38

digestivo

TEQUILA DON JUILO BLANCO	5.20
TEQUILA DON JULIO REPOSADO	6.20
RON CENTENARIO FUNDACIÓN 20 YEARS Costa Rica, 4cl	14.80

Fragen Sie für noch mehr Auswahl nach unserer Bar oder Weinkarte.
For more selection ask for the bar or wine menu.