

Feine Bouteillenweine im Achtelliter-Glas

WEISSWEINE

Hauswein Grüner Veltliner Göttweiger Berg 2010/11	4,90
Gerald Malat, Mautern, Kremstal	
Sabathini (WR+SB+MU) 2010/11	5,10
Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	
Dialog (CH+SB) 2010	5,20
Johannishof, Reinisch, Tattendorf, Thermenregion	
Soave Classico DOC 2009/10	5,10
Zenato, San Benedetto	
Pinot Grigio di Lenardo 2009/10	5,10
Azienda Agricola, Ontagnano	
Baron de Ley Rioja Blanco 2009/10	5,10
Rioja Alta	
Sauvignon Blanc DO 2009	5,10
Marques de Riscal, Rueda	

ROTWEINE

Hauswein Zweigelt Classic 2008/09	4,90
Gerald Malat, Mautern, Kremstal	
Cuvée Classic (ZW+BP+M) 2009/10	5,10
Leopold Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion	
Barbera d'Alba Bussia 2008	5,10
Fratelli Giacosa, Neive	
Chianti DOCG 2009	5,10
Castello Banfi, Montalcino	
El Meson Rioja Crianza 2006/07	5,10
Rioja Alta	
Castillo de Almansa Reserva DO 2006/07	5,10
Bodegas Piqueras, Navarra	
Gran Sangre de Toro 2005/07	5,10
Miguel Torres, Villafranca, Penedes	
Shiraz Cabernet (SY+CS) 2008	5,10
Diamond Cellars, Rosemount Estate, South Australia	

ROSÉWEINE

Klassischer Rosé Weingut Römerhof 2009	5,-
A. Kollwentz, Großhöflein, Neusiedlersee	
Cruz de Piedra Rosado DO 2009/10	5,-
Bodegas Virgen de la Sierra, Calatayud	
1/4 lt G´spritzter weiß oder rot	4,-
1/4 lt Aperol G´spritzter	4,80
1/4 lt G´spritzter Prosecco Aperol	6,20
1/4 lt HUGO (Prosecco, Soda, Holler, Minze)	5,50



1 lt SANGRIA weiß oder rot	25,-
---	-------------

Flaschenweine

WEISSWEINE

Hauswein Grüner Veltliner Göttweiger Berg 2010/11	29,50
Gerald Malat, Mautern, Kremstal	
Sauvignon blanc klassik 2010	31,-
Gerhard Wohlmuth, Kitzack, Südsteiermark	
Chardonnay klassik 2010	30,-
Johann Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee	
Dialog (CH+SB) 2010	31,-
Johannishof, Reinisch, Tattendorf, Thermenregion	
Gavi DOCG Principessa Gavia 2010	31,-
Vigne Regali, Strevi (Castello Banfi)	
Pinot Grigio DOC 2009	31,-
I Feudi di Romans, San Canzian, Isonzo	
Marques de Caceres 2008/10	30,-
Rioja Blanco DO, Cenicero, Rioja Alta	

ROTWEINE

Hauswein Zweigelt Classic 2008/09	29,50
Gerald Malat, Mautern, Kremstal	
ZB (ZW+BF) 2007/09	30,-
Albert Gesellmann, Deutschkreuz, Mittelburgenland	
Valpolicella Classico Superiore DOC 2007/08	32,-
Zenato, San Benedetto di Lugana	
Bardolino DOC 2008/09	30,-
Zenato, San Benedetto di Lugana	
Villa Antinori IGT (SG+CS+SY) 2007	39,-
Chianti, Marchesi L. & P. Antinori, Firenze	
Baron de Ley Reserva DO 2005	36,-
Rioja Alta	
Marques de Caceres Crianza 2007	31,-
Rioja Tinto, Cenicero, Rioja Alta	
Cabernet Sauvignon Woodbridge 2008/09	33,-
Twin Oaks, Robert Mondavi, California	
Shiraz Cabernet (SY+CS) 2008	31,-
Diamond Cellars, Rosemount Estate, South Australia	

Magnum (1,5 lt.) - Doppelmagnum (3,0 lt.) Rehoboam (5,0 lt.)

Eichkogel Römerhof (ZW+BF) A. Kollwentz, Großhöflein, Neusiedlersee

Magnum 2002/08	1,5 lt.	85,-
Doppelmagnum 2000/06	3,0 lt.	160,-

Römerhof Steinzeiler (BF+ZW+CS) A. Kollwentz, Großhöflein, Neusiedlersee

Magnum 2001	1,5 lt.	145,-
Doppelmagnum 2003	3,0 lt.	295,-
Rehoboam 2004	5,0 lt.	495,-

Villa Antinori Chianti Classico IGT Riserva Marchesi L&P Antinori, Florenz

Magnum 2005	1,5 lt.	95,-
Doppelmagnum 1997/2000	3,0 lt.	210,-

Brunello di Montalcino Castello Banfi, Montalcino

Magnum 2004	1,5 lt.	195,-
-------------------	---------	--------------

Birra - Cerveza - Bier

Warsteiner Pils vom Fass	0,3 lt.	4,00
Stiegl - Goldbräu vom Fass	0,3 lt.	3,80
Stiegl - Goldbräu vom Fass	0,5 lt.	5,10
1 Fl. Stiegl - Gaudi-Radler	0,33 lt.	3,70
1 Fl. Wiener Weißbier, naturtrüb, premium	0,3 lt.	3,90
1 Fl. Schneider Weiße	0,3 lt.	3,90
1 Fl. Clausthaler alkoholfrei	0,3 lt.	3,30

Cerveza Mexicana

Corona mit Limette	0,3 lt.	3,90
Salitos Tequila	0,3 lt.	3,60

Alkoholfreie Getränke

1 Fl. Coca Cola light	0,2 lt.	2,90
1 Glas Coca Cola, Sprite	0,2 lt.	2,90
1 Glas Apfelsaft, Johannisbeersaft	0,2 lt.	2,90
1 Glas gespritzter Apfelsaft	0,4 lt.	3,70
1 Fl. Pago Tomate oder Pfirsich	0,2 lt.	2,90
1 Glas Orangenjuice	0,2 lt.	2,90
1 Fl. Schweppes Tonic, Bitter Lemon oder Ginger Ale	0,2 lt.	2,90
1 Fl. Red Bull Energy Drink	0,2 lt.	4,50

Mineralwasser

1 Fl. Gasteiner prickelnd oder still	0,3 lt.	2,90
1 Fl. Gasteiner prickelnd oder still	0,75 lt.	5,70

Sekt & Champagner

	0,1 lt.	0,75 lt.
Prosecco DOC di Valdobbiadene, La Farra	4,90	35,-
Prosecco Rosé, La Farra, Spumante	5,10	36,-
Schlumberger White Secco	5,10	36,-
Taittinger Brut	12,-	84,-
1 Fl. Schlumberger Sparkling Jahrgangssekt		49,-
1 Fl. Moët & Chandon Champagner Brut Premier		95,-
1 Fl. Moët & Chandon Imperial Rosé		110,-
1 Fl. Veuve Clicquot Brut		95,-
1 Fl. Veuve Clicquot Rosé		110,-
1 Fl. Veuve Clicquot Brut Magnum		175,-

Aperitifs

Martini (süß, trocken oder rot)	1/16 lt.	5,50
Pernod	3 cl.	5,50
Sherry (trocken oder medium)	1/16 lt.	5,50
Campari Soda	3 cl.	5,-
Campari Orange	3 cl.	6,40

Long Drinks

Bacardi Cola	4 cl.	8,50
Gin Tonic oder Gin Bitter Lemon	4 cl.	9,90
Vodka Tonic oder Vodka Lemon	4 cl.	9,90
Vodka Red Bull	4 cl.	9,30
Scotch Cola oder Bourbon Cola	4 cl.	8,50
Jack Daniels & Red Bull	4 cl.	10,30
Jack Daniels & Ginger Ale	4 cl.	10,90

Short One's & Shots

	Olmecca Tequila Silver/Gold	2 cl.	3,00
	Vodka Feige Hellerschmidt	6 cl.	3,50
	Flying Hirsch (Red Bull & Jägermeister Miniatur)	2 cl.	4,20

Whiskies (Scotch - Bourbon - Canadian - Irish)

Johnny Walker, Ballantines	4 cl.	7,-
Glennfiddich	4 cl.	8,-
Dimple, Chivas Regal	4 cl.	8,-
Jim Beam, Four Roses	4 cl.	7,-
Jack Daniels	4 cl.	8,-
Canadian Club	4 cl.	7,-
Tullamore Dew	4 cl.	5,-

Bitters

Fernet Branca, Mentha, Jägermeister Miniatur	2 cl.	3,50
Averna - Amaro Siciliano	2 cl.	3,50
Ramazzotti	2 cl.	3,50

PIPAMEX - Special Offer!!

1 Fl. Olmecca Tequila Silver/Gold	0,75 lt.	79,-
--	---------------	-------------



Schnäpse & Brände

Dr. Guyot - Birne Bartl Enn, Hinterglemm	2 cl.	5,60
Alte Zwetschke Bartl Enn, Hinterglemm	2 cl.	5,60
Marillenbrand Bartl Enn, Hinterglemm	2 cl.	5,60
Schoko Chili Bartl Enn, Hinterglemm	2 cl.	5,60
Gebrannte Haselnuss Ferdinand Parzmair	2 cl.	5,60
Gebrannte Blutorange Ferdinand Parzmair	2 cl.	5,60

Schnäpse & Brände

Grappa Vecchia di Prosecco mild	2 cl.	3,60
Grappa Chardonnay mild	2 cl.	3,60
Gordons Dry Gin, Vodka Absolut	2 cl.	3,50
Eristoff Roter Vodka	2 cl.	3,50
Bacardi	2 cl.	3,50
Asbach Uralt	4 cl.	5,00
Metaxa *****	4 cl.	5,00
Hennessy V.S.O.P.	4 cl.	6,00
Calvados, Armagnac	4 cl.	6,00
Remy Martin	4 cl.	6,00

Liköre

Baileys	4 cl.	6,00
Tia Maria	4 cl.	6,00
Amaretto	4 cl.	6,00
Sambuca de Cesaris	4 cl.	6,00
Cointreau	4 cl.	6,00
Drambuie	4 cl.	6,00
Grand Marnier	4 cl.	6,00
Southern Comfort	4 cl.	6,00

- Cocktails

Bloody Mary		9,00
Vodka, Tomatensaft, Zitrone		
Piña Colada		10,30
Myer's Rum, Coconutcream, Sahne, Ananassaft		
Margarita Classico		10,00
Tequila Gold, Cointreau, Zitronensaft		
Strawberry Daiquiri		9,-
Bacardi, Zitrone, Erdbeerpüree		
Caipiriña		9,-
Cacacha, Rohrzucker, Limettenspalten		
Mojito		12,30
Havanna Club, Soda, Minze, Rohrzucker, Limettenspalten		
Tequila Sunrise		8,10
Tequila Silver, Orangensaft, Grenadine		

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema		2,90
Ginger Ale, Limetten, Zucker		
Virgin Mary		3,90
Tomatensaft, Zitronensaft, Gewürze		
Flying Coconut		3,80
Coconutcream, Ananassaft, Orangensaft, Sahne		

Warme Getränke

1 Glas Tee (Schwarzer Tee, Früchtetee)		2,90
1 Glas Tee mit Rum	2 cl.	4,40
1 Macchiato klein		2,90
1 Cappuccino		2,90
1 Tasse kleiner Espresso		2,90
1 Tasse großer Espresso		3,70
1 Glas Irish Coffee		8,80
1 Glas Kaffee Amaro Siciliana		6,80
1 Glas Mexican Coffee		6,10
Kaffee, Tia Maria, dunkler Rum		



PIPAMÉX

Fancy Salsa Restaurant

Pizza

Pasta

Mexikanisches

Getränke

Alpenhotel Saalbach · Vitrine "The Asian Wok Restaurant" · La Trattoria · Happy Saloon · Kuhstall Bar · Smoker's Club Lounge

alpenhotel saalbach
**** das Erlebnishotel

www.alpenhotel.at

info@alpenhotel.at



Antipasti

Prosciutto San Daniele con melone <i>Rohschinken San Daniele mit Melone und Grissini</i> <i>Prosciutto San Daniele with melon and Grissini</i>	11,-
Nuova insalata Caprese <i>Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum, Kirschtomaten und Mozzarella-Kugeln am Spieß, Tomatenpesto mit gebackenem Mozzarella</i> <i>Tomatoes with basil, cherry tomatoes with mozzarella on a skew, pesto of tomatoes with fried mozzarella</i>	11,-
Insalata della Casa <i>Spanischer Feldsalat mit Feta Käse, Kirschtomaten, Rote Zwiebeln und Schwarze Oliven Spanish lettuce with feta cheese, cherry tomatoes, red onions and black olives</i>	7,50
Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano <i>Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan</i> <i>Beef carpaccio with rucola and parmesan</i>	12,-
La Focaccia <i>Pane di pizza con olio di extra vergine, rosmarino e sale</i> <i>Pizzabrot mit kalt gepresstem Olivenöl, Rosmarin und Salz</i> <i>Pizza bread with cold-pressed olive oil, rosemary and salt</i>	4,50
La Focaccia Rustica	5,-
Bruschetta estiva <i>Bruschetta con pomodoro e basilico, pesto di ricotta o funghi e porcini</i> <i>Italienisches Ciabattabrot mit Tomaten und Basilikum, ricotta pesto oder Pilze und Porcini</i> <i>Bruschetta with tomato and basil, ricotta pesto or mushrooms and porcini</i>	6,-

Zuppe

Crema di pomodori <i>Tomatencremesuppe mit Basilikumöl und Sahnehaube</i> <i>Cream of tomatoes with basil oil and a swab of whipped cream</i>	5,50
Crema di rucola con pasta <i>Rucolacremesuppe mit Mozzarellatascherl</i> <i>Rucola cream soup with mozzarella tortellini</i>	5,50
Minestrone - Zuppa di verdura <i>Gemüsesuppe Vegetable soup</i>	5,50

Pasta della mamma

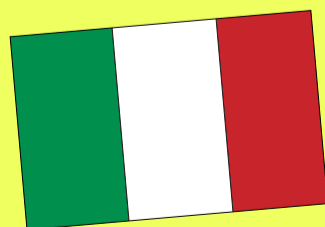
Wählen Sie die Pasta nach Ihren Wünschen | Choose yourself-made pasta

Spaghetti | Penne | Tortellini | Tagliolini

① Bolognese	9,-
② Pomodoro	8,-
③ Carbonara	9,50
④ Pesto con Rucola	9,50
⑤ Aglio, Olio, Peperoncine	9,-
⑥ Arrabbiata	9,50
Cannelloni <i>Gefüllte Teigrollen mit Spinat und Fleischsauce</i> <i>Filled dough roll with spinach and meat sauce</i>	11,50
Trio dello Chef <i>Spaghetti Carbonara, Tortellini al Pesto, Cannelloni mit Tomatensauce</i> <i>Spaghetti Carbonara, Tortellini al Pesto, Cannelloni with tomato sauce</i>	14,-

Insalate

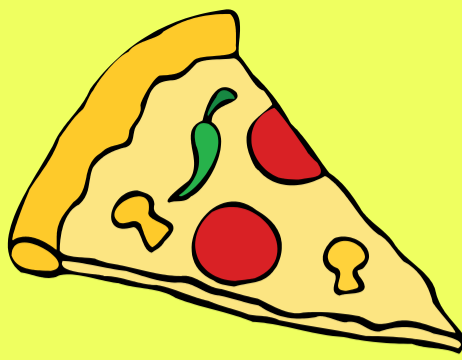
Insalata mista <i>Gemischte Blattsalate, Tomaten, Karotten, Roter Zwiebel</i> <i>Mixed lettuce, tomatoes, carrots, red onion</i>	6,-
Insalata rucola e pomodoro <i>Ruccola und Tomaten mit Zwiebel Rucola and tomatoes with onion</i>	6,-



www.nill.at

Alle wichtigen Informationen zu unserem Haus schnell und bequem auf Ihr Handy!

Alle Preise in Euro. Preise inklusive 10% Mehrwertsteuer, 10,5 % Bedienungsgeld, WI 2011/12 - 80
All prices in Euro. Prices inclusive 10% VAT, 10,5 % service charge, WI 2011/12 - 80



Pizze

Margherita <i>Pomodoro, formaggio Tomaten, Käse Tomatoes, cheese</i>	8,50
Tonno <i>Pomodoro, formaggio, tonno, cipolle Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebel Tomatoes, cheese, tuna, onion</i>	10,50
Prosciutto cotto <i>Pomodoro, formaggio, prosciutto cotto Tomaten, Käse, gekochter Schinken Tomatoes, cheese, ham</i>	10,50
Siciliana <i>Pomodoro, formaggio, cipolle, acciughe, capperi, olive, salame, peperoni Tomaten, Käse, Zwiebel, Sardellen, Kapern, Oliven, Salami, Paprika Tomatoes, cheese, onions, anchovies, capers, olives, salami, bell peppers</i>	11,-
Capricciosa <i>Pomodoro, formaggio, prosciutto, carciofini, funghi, olive Tomaten, Käse, Schinken, Artischocken, Pilze, Oliven Tomatoes, cheese, ham, artichokes, mushrooms, olives</i>	11,-
Diavolo <i>Pomodoro, formaggio, salame piccante Tomaten, Käse, pikante Salami Tomatoes, cheese, spicy salami</i>	11,-
Messicana <i>Pomodoro, formaggio, salamino piccante, peperoncini, acciughe, capperi, tonno, cipolle, olive nere Tomaten, Käse, kleine pikante Salami, Pfefferoni, Sardellen, Kapern, Thunfisch, Zwiebel, schwarze Oliven Tomatoes, cheese, spicy salami, pepperoni, anchovies, capers, tuna, onions, black olives</i>	12,-
Rustica <i>Pomodoro fresco, formaggio, prosciutto crudo di Parma, rucola e grana Frische Tomaten, Käse, Rohschinken aus Parma, Rucola, Parmesan Fresh tomatoes, cheese, Parma ham, rucola, parmesan</i>	12,-
Montanara <i>Pomodoro, formaggio, funghi porcini, pancetta Tomaten, Käse, Steinpilze, Speck Tomatoes, cheese, mushrooms, bacon</i>	12,-
Quattro formaggi <i>Pomodoro, mozzarella, bel paese, grana, gorgonzola Tomaten, Mozzarella, Bel Paese, Parmesan, Gorgonzola Tomatoes, mozzarella, Bel Paese, parmesan and gorgonzola</i>	11,-
Vegetariana <i>Pomodoro fresco, formaggio, funghi, spinaci, carciofini, olive Frische Tomaten, Käse, Pilze, Spinat, Artischocken, Oliven Fresh tomatoes, cheese, mushrooms, spinach, artichokes, olives</i>	10,50
Frutti di mare <i>Pomodoro, formaggio, frutti di mare Tomaten, Käse, Meeresfrüchte Tomatoes, cheese, sea food</i>	12,50
Hawaii <i>Pomodoro, formaggio, funghi, prosciutto, ananas Tomaten, Käse, Pilze, Schinken, Ananas Tomatoes, cheese, mushrooms, ham, pineapple</i>	11,-
Carbonara <i>Pomodoro, mozzarella, pancetta, porcini, salame piccante gratinata con salsa Tomaten, Mozzarella, Speck, Pilze, pikante Salami mit Salsa gratiniert Tomatoes, Mozzarella, bacon, mushrooms, spicy salami, gratinated with salsa</i>	12,50
Mafioso <i>Scharfe Salami, Sardellen, Kapern, Oliven, Zwiebel und Knoblauch Hot salami, anchovies, capers, olives, onion, garlic</i>	12,-
Sindaco (Bürgermeister) <i>Scharfe Salami, Gorgonzola, Zwiebel, Knoblauch Hot salami, gorgonzola, onion, garlic</i>	12,-
Amigos Maxi (für 2 Personen for 2 persons) <i>Combinazione delle pizze Diavola e Rustica Kombination aus den Pizzen Diavola und Rustica Kombination of Pizza Diavola and Rustica</i>	24,-

Dolce

Tiramisù	6,-
Mousse al cioccolato	6,50
Gelato Stracciatella	6,50
Forza Italia <i>Fragole, Mascarpone con miele, gelato Pistazia Erdbeeren, Honigmascarpone, Pistazieneis Strawberries, honey mascarpone, pistachio ice cream</i>	8,-

Entremeses

Totópos con salsa picante	5,-
<i>Maistortillachips mit scharfer Tomatensauce Corn tortilla chips with hot tomato sauce</i>	
Totópos con guacamole	5,-
<i>Maistortillachips mit Avocado-creme Corn tortilla chips with avocado cream</i>	
Nachos „Pipamex“	8,-
<i>Gehacktes Chilirindfleisch, schwarze Bohnen, Pfefferoni, Oliven, Chilischote und Cheddar-Käse Nachos with chilli beef, black beans, peppers, olives, chilli and cheddar cheese</i>	
Mozzarella Cheese Sticks	6,50
<i>mit Salsa Hot & Sweet und Chili-Salsa Dip with salsa hot & sweet and chilli salsa dip</i>	
Alitas de pollo	9,-
<i>10 Stk. pikante Hühnerflügel auf Eisbergsalat mit Chili Salsa 10 spicy chicken wings on salad, chilli salsa</i>	
Chicken Wrap	9,-
<i>mit Hühnerbrust, Paprika, Champignons, Zucchini-Streifen, Guacamole-, Sauerrahm- und Chili Salsa Dip with chicken breast, bell pepper, mushrooms, courgettes, guacamole-, sour cream- and chilli salsa dip</i>	
Quesadilla classic	8,-
<i>Weizenmehl Tortillas gefüllt mit Pizza- und Cheddar-Käse, Pfefferoni, Zwiebel, Sauerrahm, Guacamole und Tomatenwürfel Tortillas stuffed with a mix of melted cheese, peppers, onions, sour cream, guacamole and salsa</i>	
Letterman Skins	8,50
<i>Potato Wedges gratiniert mit Speck und Käse, Sauerrahm Potato Wedges gratinated with bacon and cheese, sour cream</i>	
Pincho Vegetales	9,50
<i>Gemüsespieß mit Maiskolben, Paprika, Zucchini, Roter Zwiebel, Aubergine in Kräuterbutter gebraten auf Mexikanischem Reis, Salsa Skew of vegetables with corn, peppers, zucchini, red onion, eggplant roasted in garlic butter on Mexican rice, salsa</i>	
Gambas al Pil-Pil	13,-
<i>Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch, Petersilie, Zitronen und Chili Shrimps in olive oil with garlic, parsley, lemon and chilli</i>	
Pipamex-Mix	14,-
<i>Cream Cheese Jalapenos, Chicken Wings, Mozzarella Sticks, Spare Ribs und Nachos mit vier verschiedenen Saucen Cream cheese jalapenos, chicken wings, mozzarella sticks, spare ribs, nachos and 4 different sauces</i>	

Sopas

Sopa de queso con chile	6,00
<i>Chili-Käse-Suppe mit Tortillastreifen Cheese soup with chilli and tortilla stripes</i>	
Sopa de aguacate	6,00
<i>Hühnersuppe mit Sahne, Avocados und Cayenne-Pfeffer Chicken soup with cream, avocados and cayenne-pepper</i>	
Sopa de patatas al gratén	6,00
<i>Kartoffel-Lauchsuppe, mit Cheddar-Käse überbacken Soup of potatoes and leek, gratinated with cheddar cheese</i>	

Ensaladas

Ensalada taco belle	7,50
<i>Feldsalat, Cherrytomaten, Maiskörner, rote Bohnen, Fetakäse, Chilledressing mit Limetten – serviert in der Tacoschale Lettuce, cherry tomatoes, corn, red beans, feta cheese, chilli lime dressing – served in the taco shell</i>	
Ensalada mexicana	7,00
<i>Blattsalate mit Maiskörnern, Avocado-creme, Schafskäse, an mexikanischem Dressing – in der Tacoschale serviert Lettuce with maize, avocado cream, sheep's cheese and Mexican dressing – served in the taco shell</i>	
Ensalada Texmex	9,50
<i>Eisbergsalat, gewürfelte Tomaten, gehackte Oliven, Junglauch und rote Bohnen, Putenbruststreifen, Avocadoscheiben, Cheddar Käse und Tortillachips – serviert in der Tortillaschüssel Salad, tomatoes, olives, leek and red beans, turkey breast stripes, avocado, cheddar cheese and tortilla chips, served in the tortilla shell</i>	

Guarniciones

Arroz mexicano	4,50
<i>Mexikanischer Reis Mexican rice</i>	
Patatas fritas	5,00
<i>Pommes Frites French fries</i>	
Gajos de papa	5,00
<i>Kartoffelspalten Potatoe Wedges</i>	
Mazorca de maíz	4,50
<i>Maiskolben in Kräuterbutter gebraten Corn on the cob fried in herbal butter</i>	
Patata asada con salsa de ajo	5,00
<i>Ofenkartoffel mit Knoblauchsauce Baked potato with garlic sauce</i>	

Tacos & Burritos

Knusprig frittierte, gefüllte Maistortillas und/oder weich gerollte, gefüllte Weizentortillas mit Füllung nach Wunsch | Crispy fried, filled corn tortillas and/or rolled, filled wheat tortillas filled according to your wishes

2 Tacos oder 2 Burritos oder 1 Taco & 1 Burrito

- 7 **Mexikanisches Gemüse und Knoblauchsauce** 9,50
Mexican vegetables and garlic sauce
- 8 **Meeresfrüchte, Blattspinat, Feta Käse und Cherrytomaten** 11,50
Seafood, leaf spinach, feta cheese and cherry tomatoes
- 9 **Hühnerfleisch** 11,50
Chicken
- 10 **Argentinisches Rindfleisch** 12,50
Argentine beef

Bisteces sobre la piedra caliente

Steaks vom heißen Stein | Steaks on hot stone

- Solomillo de buey** | Rinderfilet | Beef filet 27,-
- Rib Eye** | Rib Eye | Rib Eye 19,-
- Solomillo de cerdo** | Schweinefilet | Pork filet 17,-
- Pechuga de pollo** | Hühnerbrust | Chicken breast 15,-
- Chuletas de Venado** | Hirsch-Koteletts | deer cutlets 24,-
- Camarones gigantes** 27,-
Riesengarnelen im Ganzen, Safranreis und gegrillte Zucchini
King Prawns with saffron rice and grilled courgettes

Beilagen nach Wahl | Choose your side dish

- A **Heriendos** Ofenkartoffeln und Pfeffersauce | Baked potatoes and pepper sauce
- B **San Diego** Pommes frites und Bohnenbündel | French fries and beans with bacon
- C **Mexicana** Ofenkartoffeln und Bohnenragout | Baked potatoes and bean ragout
- D **Azteca** Potato Wedges und Mexikanisches Gemüse | Potato wedges and Mexican vegetables

Salsa Dips

Nach Wahl: Verschiedene Dips zu den Steaks. | Of choice: dips for your steak

Barbecue | Hot & Sweet Chili Salsa | Tomaten Salsa | Guacamole
Salsa de nata agria - Sauerrahm - Sour cream

Platos

- Chili con carne** 13,-
Feuriger Bohneneintopf mit Rindfleisch, Paprika, Mais, und Tomaten, dazu ofenfrisches Baguette | Spicy bean dish with beef, bell pepper, corn and tomatoes, baguette
- Spare ribs – Costillas de cerdo** 15,-
Feurig, knusprig, herzhaftes Spare Ribs im Ganzen mit BBQ Salsa und Pommes frites
Spicy, crispy spare ribs en bloc with BBQ salsa and french fries
- Wings & Ribs** 15,50
Knusprige Hühnerflügel und würzige Ribs mit Potato wedges
Crispy chicken wings and spicy spare ribs with potato wedges
- Chimichangas** 16,-
Gebackene Weizentortillas mit Rindfleisch in Ei-Käse-Mischung gebacken dazu Ofenkartoffeln und Tomatensalsa | Wheat tortillas with beef, fried in a mixture of egg and cheese, served with baked potato and tomato sauce
- Chimichangas del mar** 16,-
Gebackene Weizentortillas mit Meeresfrüchten und Paprika dazu Ofenkartoffel und Hot & Sweet Chili Salsa | Baked tortillas with sea food and bell pepper, baked potatoe and sweet chilli sauce
- Acapulco sampler** 18,-
Taco gefüllt mit Hühnerfleisch, Burrito mit Rindfleisch, Chimichangas del Mar, Hot & Sweet Chili Salsa und Tomaten Salsa | Chicken Taco, beef burrito, sea food chimichangas with guacamole, hot & sweet chilli salsa and tomato sauce



USP ab 2 Personen / for 2 persons or more

Plato Gigante Pipamex pro Person | per person **19,-**
 Spare Ribs, Wings, Burrito con pollo, Schweinerücken, Jalapenos, Mozzarella Sticks, Pommies frites und Bohnenragout | Spare ribs, wings, burrito con pollo, pork saddle, jalapenos, mozzarella sticks, French fries and bean ragout

Plato Revolucion pro Person | per person **25,-**
 Rinderfilet, Camarones Gigantes, Fajita de Pollo, Chimichanga del Mar, Folienkartoffel, Maiskolben, Mexikanischer Reis und grüne Chili Bohnen | Beef filet, king prawns, chicken fajita, wheat tortillas with sea food, baked potatoe, corn on the cob, Mexican rice and green chilli beans

Chili Fondue pro Person | per person **18,-**
 Rinder-, Schweine- und Hühnerfleisch, Maiskolben, Pommies frites und mexikanische Saucen
 Beef, pork and chicken, corn on the cob, french fries and Mexican sauces



Fajitas para 2 personas

Entdecken Sie ein außergewöhnliches Esserlebnis. Fajitas, ein ursprünglich texanisches Nationalgericht, entstammt den spanischen Falidas (kleine Stücke) und ist ein Rezept der Chicano Cowboys des 19. Jahrhunderts. In Streifen mundgerecht geschnittenes Fleisch wird mit Zwiebel und Paprika gebraten und in der Gusseisenpfanne serviert. Dazu reichen wir Guacamole Dip, Sauerrahm, Cheddarcheese, Eisbergsalat und warme Weizentortillas. Sie rollen sich Ihre Fajitas ganz nach Ihrem Geschmack und essen eventuell mit den Fingern.

Discover an extraordinary dine experience. Fajitas, originally a Texan dish, consisting of falidas (small pieces), was a traditional dish of the Chicano cowboys. Bite size meat pieces are fried with onions and bell pepper and are served in a cast iron pan with guacamole dip, sour cream, cheddar cheese, lettuce and warm tortillas. You roll your own fajitas according to your taste and eat them traditionally with your fingers!

Fajitas de pollo pro Person | per person **13,-**
 mit Hühnerfleisch | with chicken

Fajitas de res pro Person | per person **14,-**
 mit argentinischem Rindfleisch | with Argentine beef

Fajitas mixtas pro Person | per person **15,-**
 mit Hühner- und Rindfleisch | with chicken and beef

Fajitas con camarones pro Person | per person **15,-**
 mit Garnelen | with prawns

Platos de los Incas y de los Mayas

Aus der Welt der Inka und Maya. Die Gerichte werden in einer heißen Gussplatte mit weißem Reis serviert | The world of the Incas and Mayas. Those dishes are served on a hot plate and with white rice.

Bistec Encebollado **15,-**
 Rindfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, roten Bohnen und Paprika
 Beef with onion, garlic, red beans and bell pepper

Mole poblano de guajolote **14,-**
 Truthahnbrust mit Knoblauch, rotem Zwiebel, Schokolade, Tomatenwürfeln, Sherry, Chili u. Erdnüssen | Turkey breast with garlic, red onion, chocolate, tomato cubes, sherry, chilli and peanuts

Huachinango en naranja **15,-**
 Streifen vom Red Snapper in Orangensauce, Maiskörner und Paprika
 Stripes of Red Snapper in orange sauce with maize and bell pepper

Postres

Tortilla con nougat, helado de vainilla y caramelo **6,50**
 Nougat-Tortilla mit Vanilleeis und Karamellsauce
 Nougat tortilla with vanilla ice cream and caramel sauce

Tarta de chocolate mexicana **5,50**
 Schokoladenschnitte mit hausgemachter Mangocreme
 Chocolate tart with homemade mangocream

Plátanos fritos con sorbete de mango **6,50**
 Gebratene Bananen mit Mangosorbet | Fried bananas with mango sorbet

Pirámide azteca abrasanda con frutas exóticas **6,50**
 Brennende Aztekenpyramide mit exotischen Früchten
 Burning Aztec pyramid with exotic fruits

Ab 2 Personen | For 2 persons or more

Fondue de chocolate con chile y frutas frescas pro Person | per person **8,-**
 Schokoladenfondue mit Chili und frischen Früchten
 Chocolate fondue with chilli and fresh fruits

