



Unser Angebot ist **frisch** und schmackhaft, **traditionelle selbstgemachte** mexikanische Speisen und natürliche Cocktails, die mit den **besten Zutaten** zubereitet werden: **Authentische mexikanische** Chilis und Bohnen, glutenfreie Maismehl-Tortillas, Meersalz, Bio-Milchprodukte von **grasgefütterten** Kühen im Allgäu, **regionales** Fleisch von Bio-Qualität, **Bio-Gemüse**.

Wie in alten Zeiten kochen wir mit **natürlichem** Schweineschmalz, Bio-Butter oder Erdnussöl; Abgesehen von gesunden, stabilen und hitzebeständigen Fetten bieten sie einen einzigartigen Geschmack, der sonst nicht erreicht werden kann.

Alles wird in **Edelstahl** gekocht, und in **Glas** oder Edelstahl gelagert um Schwermetalle und Plastikrückstände zu vermeiden.

Gesunde Menschen sind das, was wir wollen, deshalb verzichten wir auf die Verwendung von Lebensmitteln, die Chemikalien wie Konservierungsmittel, Farbstoffe, Geschmacksverstärker und andere Wirkstoffe enthalten, sowie Konserven in Dose, genTechnik und Mikrowelle.

Wir lieben Mutter Erde, unser Ziel ist es, **nachhaltige** Praktiken zu nutzen, einschließlich **lokaler** und **glücklicher** kleinbäuerlicher Rind-, Pute- und Schweinefleisch, um **gute** landwirtschaftliche Praktiken zu fördern.

Wir vermeiden die Verwendung von Einwegplastik oder -müll im Allgemeinen, **Recycling** wo immer möglich und Nutzung **bio-erneuerbarer** Energie und Materialien.

Wir wollen die Lebensmittelverschwendung verringern, weil die Pflanzen und Tiere, die wir essen, ihr Leben geben, um uns zu ernähren, wir ehren und **respektieren** sie, weil wir sie **lieben**.



Chinampa Xochimilco



Our offer is **fresh** and tasty, **traditional homemade** mexican food and **all-natural** cocktails, cooked with the **best ingredients** available: **Authentic Mexican** chilies and beans, **gluten-free** corn tortillas, sea salt, organic dairy products from **grass-fed** cows in the Allgäu region, **regional** meat of organic quality, **organic** vegetables.

Just like old times, we cook with natural pork lard, organic butter or peanut oil; apart from being **healthy**, stable and heat resistant fats, they offer a unique flavor that cannot be achieved otherwise.

Everything is cooked in stainless **Steel**, and stored in **glass** or stainless steel to avoid heavy metals and plastic residues.

Healthy people is what we want, therefore we refrain from the use of food that contains any type of chemicals like preservatives, colorants, flavor enhancers and other agents, as well as canned food, GMO's or using the microwave.

We love mother earth, our aim is to use **sustainable** practices including **local** and **happy** small farm beef, pork and turkey to promote **good** farming practices.

We avoid the use of disposable plastic or garbage in general, **recycling** wherever possible and using **bio renewable** energy and materials.

We aim to decrease food waste because the plants and animals we eat, gave their lives to feed us, we honor and **respect** them because we **love** them.

Erklärung

Tortilla - Maismehlfladenbrot | Glutenfrei ohne Gentechnik
Darauf kommt jeder Belag wie Fleisch, um ein Taco zu werden



Taco

Weiche Tortilla + Unterlage
(z.B. Bohnenmus) + **Speise**
Ca. 220 gr.
1 Tortilla 20 cm
*soft tortilla + base food
(for example beans) +
main food topping*

Quesadilla

Gleich wie ein Taco plus Bio
Allgäuer geschmolzener Käse
Ca. 270 gr.
1 Tortilla 20 cm
*same as a Taco plus organic
melted cheese*

Nachos

Tostadas mit Bohnenmus,
doppeltem Bio Allgäuer
Käse überbacken, Tomatensoße,
Bio-Feta, Spicy Gurke + **Speise**
Ca. 600 gr.
7 Tostadas 10 cm
*tostadas with refried beans, double
bio gratin cheese, fresh tomato
sauce, organic feta, spicy cucumber
+ main food topping*



Tostada

gebackene knusprige Tortilla
+ Bohnenmus + **Speise**
Ca. 230 gr.
1 Tostada 15 cm
*baked crispy tortilla +
refried beans +
main food topping*

Burrito

Weiche gerollte Tortilla mit
Bio Allgäuer Käse,
Bohnenmus, Bio-Hirse, Kohl,
frische Tomatensoße + **Speise**
Ca. 400 gr.
1 Tortilla 23 cm
*rolled tortilla with organic melted
cheese, refried beans, organic
millet, cabbage, fresh tomato
sauce + main food topping*



fairfleisch

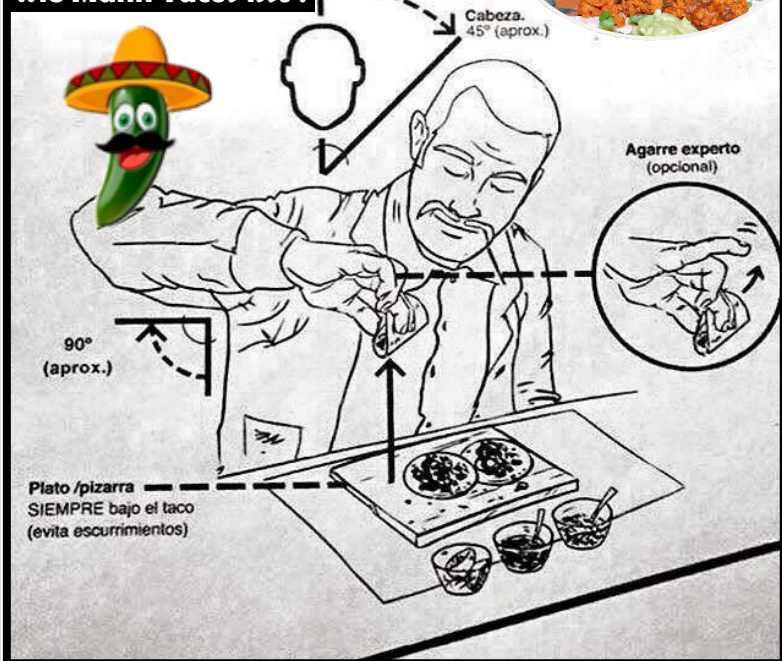


BODAN
Großhandel für Naturkost GmbH

Ökologische Molkereien Allgäu

Salsa über den Tacos!

wie Mann Tacos isst!



SALSA BAR | EXTRAS

€ 0,90 für je 3 cl Saucenschale oder Extra
for each 1 oz sauce bowl or extra

- ◆ Salsa de Aguacate & Chile Jalapeño 🌶️
Bio-Avocado, -Joghurt, -Zitronen, -Koriander
- ◆ Salsa Taquera de Chile Verde 🌶️
Bio-Zucchini, -Olivenöl, -Zitronen, -Koriander
- ◆ Salsa Chile Chipotle 🌶️🌶️
Bio-Tomate, -Essig, Zwiebel, Knoblauch
- ◆ Salsa Mango & Chile Habanero 🌶️🌶️🌶️
Mango, Erdnussöl, Knoblauch
- ◆ Jalapeño Chili scheiben in Essig 🌶️🌶️🌶️
- ◆ 1/2 Bio-Limette in scheiben

Salsa zum Mitnehmen 300 ml glas € 8,90

BOTANAS | VORSPEISE

- Bio Tortilla Chips € 4,90
- Bio Tortilla Chips & Salsa € 6,90
- Bio-Kartoffelchips in Kokosöl frittiert € 7,90
- Guacamole & Chips klein - Ca. 150 gr € 10,90
- Guacamole & Chips groß - Ca. 300 gr € 16,90
- Guacamole Topping € 5,90



Speisen kombinierbar

z.B. 1 Taco Pastor &
1 Quesadilla Chorizo

2 oder 3 Stücke von Tacos, Tostadas oder Quesadillas reicht

2 or 3 Tacos, Tostadas or Quesadillas is normally enough



Alles ist Glutenfrei & Selbsgemacht


Pro Stück: Taco | Tostada | Quesadilla | Burrito | Nachos

⇒ CERDO AL PASTOR	€ 7,50 € 7,90 € 8,50 € 13,50 € 18,50
Schwein geschnetzeltes in Soße aus Ananas, Orange, Gewürze & Chilis. <i>pork strips in sauce from organic pineapple, orange, spices & chillies.</i>	*Unterlage: Bio-Kartoffelmus. Koriander, Zwiebel *base: organic potatoes. Cilantro, onion
⇒ CHORIZO	€ 7,50 € 7,90 € 8,50 € 13,50 € 18,50
Schweine Hack in Soße aus Chilis, Bio-Apfelessig & Gewürzen. <i>minced pork in sauce from chillies, organic apple vinegar & spices.</i>	*Unterlage: Bio-Kartoffelmus. Koriander, Zwiebel *base: organic potatoes. cilantro, onion
⇒ COCHINITA PIBIL	€ 7,90 € 8,50 € 8,90 € 13,90 € 18,90
gezupftes Schwein in Soße aus Bio-Annatto Samen, Orange & Gewürze. <i>pulled pork in sauce from organic achiote seeds, orange & spices.</i>	*Unterlage: Bio-Hirse. Ananas, Zwiebel *base: organic millet. pineapple, onion
⇒ PICADILLO ROJO DE RES	€ 8,90 € 9,50 € 9,90 € 14,90 € 19,90
Rinder Hack mit Bio-Butter in rote Soße aus Tomaten, Koriander & frische Chilis. <i>ground beef with organic butter in red sauce from tomato, cilantro & fresh chillies.</i>	*Unterlage: Bohnenmus. Bio-Feta *base: beans. organic feta
⇒ BIRRIA DE RES	€ 8,50 € 8,90 € 9,50 € 14,50 € 19,50
gezupfter Rinder Hals in Soße aus Chilis & Bio-Gewürze. <i>pulled beef in sauce from chillies & organic spices.</i>	*Unterlage: Bohnenmus. Koriander, Zwiebel *base: beans. cilantro, onion
⇒ MUSLO DE PAVO AL PIPIAN VERDE	€ 8,50 € 8,90 € 9,50 € 14,50 € 19,50
geschnetzelte Putenoberkeule mit Bio-Butter in grüne Soße aus Kürbiskerne & Paprika. <i>turkey thigh strips with organic butter in green sauce from pumpkin seeds & peppers.</i>	*Unterlage: Bio-Hirse. Zwiebel *base: organic millet. onion
⇒  PAVO EN MOLE	€ 8,50 € 8,90 € 9,50 € 14,50 € 19,50
gezupfte Putenbrust in Soße aus Kakao, Chilis, Mandel, Erdnuss, Sesam & Gewürze. <i>pulled turkey breast in sauce from cacao, chillies, almonds, peanuts, sesame & spices.</i>	*Unterlage: Bio-Hirse. Feta, Zwiebel *base: organic millet. Feta, onion
⇒  VENADO EN SALSA DE CACAHUATE	€ 8,90 € 9,50 € 9,90 € 14,90 € 19,90
gezupfte Hirsch in Soße aus Erdnuss, Knoblauch & Chilis. <i>pulled deer in sauce from peanuts, garlic & chillies.</i>	*Unterlage: Bio-Hirse. Koriander, Zwiebel *base: organic millet. cilantro, onion

Vegetarisch (als Vegan möglich)

*Unterlage bei Taco & Quesadilla

⇒ FRIJOLES	€ 4,90 € 5,50 € 5,90 ——— € 12,90
Bohnenmus in Soße aus Chilis, Knoblauch & Tomate. <i>mashed beans in sauce from chillies, garlic & tomato.</i>	*Topping: Bio-Feta, Tomatensoße *topping: organic feta, onion, tomato sauce
⇒ TINGA DE JAMAICA	€ 4,90 € 5,50 € 5,90 € 10,90 € 15,90
Kohl & Bio-Karotten Streifen, -Hibiskusblüten in Soße aus Tomaten & Chilis. <i>cabbage & carrot strips, hibiscus flowers in sauce from tomato & chillies.</i>	*Unterlage: Bio-Hirse. -Feta, -Koriander *base: organic millet. Feta, cilantro
⇒  PAPA GUISADA	€ 4,90 € 5,50 € 5,90 € 10,90 € 15,90
Bio-Kartoffelmus in Soße aus Chilis, Knoblauch & Tomate. <i>organic mashed potatoes in sauce from chillies, garlic & tomato.</i>	*Topping: Kohl, Tomatensoße, Zwiebel, Bio-Feta *topping: fresh cabbage, tomato sauce, onion, feta
⇒ LENTEJAS	€ 4,90 € 5,50 € 5,90 € 10,90 € 15,90
Bio-Linsen in Soße aus Tomaten, Knoblauch, Chilis & Gewürze. <i>organic lentil in sauce from tomato, garlic, chillies & spices.</i>	*Unterlage: Bio-Hirse. Feta, Tomatensoße *base: organic millet. feta, tomato sauce
⇒  CHICHAROS A LA VERACRUZANA	€ 4,90 € 5,50 € 5,90 € 10,90 € 15,90
Bio-Erbesen, -Paprika, -süß Mais, -Oliven, Knoblauch & weiß Wein. <i>organic peas, bell pepper, sweet corn, olives, garlic & white wine.</i>	*Unterlage: Bio-Hirse. -Koriander, -Oliven *base: organic millet. cilantro, olives
⇒ GUACAMOLE	€ 6,90 € 7,50 € 7,90 € 12,90 € 17,90
Frishes Bio-Avocadomus mit Koriander, Gurke, Zitronen & Meersalz. <i>fresh mashed organic avocado with cilantro, cucumber, lemon & sea salt.</i>	

 Enthält Erdnuss/öl. Bio-Kartoffel & -Hirse werden mit Erdnussöl gekocht



wir nutzen
fairfleisch
ARTGERECHT & GUT





Cocktails



Nur echte 100% Agave Tequila!



mit 4 cl Spirituosen,
lieber stärker mit 6 cl für € 1 mehr ? *

mit 4 cl Premium Tequila 1800 Silver für € 3 mehr

⇒ **Margarita Frappé** - 0,25 l - € 8,90 - **Stark 8 cl Spirit!**

Tequila, Triple Sec Likör, Bio-Zitronensaft, Meer Salz

Margarita Royale 1800 Añejo & Grand Marnier + € 5

⇒ **White Mexican alias "Güerito" Frappé** - 0,25 l - € 8,90

Tequila, Kaffee Likör, Bio -Zucker, -Kokoscreme (enthält Gellan)

⇒ **Tequila Sunrise** - 0,3 l - € 7,90 - **Sunrise Shot** - € 2,90

Tequila, Bio-Orangen Saft, -Selbstermachter Grenadine

⇒ **Berry Sunshine** - 0,3 l - € 7,90

Tequila, Bio-Apfel-, -Zitronen Saft, Sprudel, Beeren

⇒ **Paloma** - 0,3 l - € 7,90

Tequila, Bio-Grapefruit, -Zitronensaft, -Zucker, Meer Salz

⇒ **Ponche** - 0,2 l - € 6,90 - **Punsch Shot** - € 2,90

Tequila, Bio-Granatapfelsaft, -Zucker

Tequila Shots *La última y nos vamos...*



Tequila 2cl	Plata	Reposado	Añejo	Cristalino
Mayorazgo	€2,90	€2,90		
Tradicional	€3,90	€3,90		
1800	€4,50	€4,50	€4,90	€6,90
Arette	€4,90			
Herradura	€4,90	€4,90	€5,90	
Reserva de Familia	€8,90			



💡 eigene Kreation

* Außer Mezcal



⇒ **Mezcal Negroni** - 0,2 l - € 9,90 (enthält Sulfite)

Mezcal Encantado, Wermut, Bio-Aperitif Ambric, -Orange

⇒ **Tarantula** - 0,3 l - € 9,90

Mezcal Encantado, Bio-Hibiskus, -Grapefruit Saft, -Zucker

⇒ **Piña Colada Frappé** - 0,3 l - € 8,90

Havana Rum, Bio-Ananas Saft, -Kokoscreme (enthält Gellan)

⇒ **Mojito** - 0,3 l - € 7,90

Havana Rum, Bio-Zitronensaft, -Zucker, Minze

⇒ **Moscow Mule** - 0,3 l - € 7,90

Bison Grass Wodka, Bio-Ingwer, -Zitronen, -Zucker

⇒ **Caipirinha** - 0,3 l - € 7,90

Cachaça, Bio-Limetten, -Zucker, Sprudel

⇒ **Whisky Sour** - 0,2 l - € 6,90

Jim Beam Bourbon, Bio-Zitronen, -Zucker

⇒ **Amaretto Sour** - 0,2 l - € 6,90

Amaretto, Bio-Orangen, -Zitronen Saft

Andale! Arriba!



Mezcal Shots 2 cl ✨ ✨ ✨

Agaven Sorte -> Kultur	Wild
Mezcal 2 cl	Espadín Tobalá Barril Tepextate
Encantado	€4,90
Los Danzantes	€6,90 €7,90
Real Minero	€9,90
Koch	€9,90
Mezcal Oro de Oaxaca - 5 cl Flasche mit Wurm	- € 9,90



POSTRE | DESSERT

Alles Glutenfrei !

Selbstgemacht

⇒ **TOSTADA PECOSITA** 💡 🌱 + 1 Kugel Eis für € 2,50 mehr € 6,90

Manzana Picada, dátiles, harina de almendra, azúcar orgánica, canela, choco-chips

Apfel-Dattel-Hack, Mandelmehl, Bio-Zucker, -Zimt, bitter Schoko-Chips. 🍪 Mit Erdnussöl

chopped apple, organic dates, almond flour, organic sugar, cinnamon, choco chips

⇒ **PALETA DE SUAVECITO BIO** 💡 🌱 Eis am Stiel € 5,90

Crema vegana orgánica de crema de coco, cacao, crema de cacahuete, azúcar

Bio-Crème Vegan aus Kokosnusscreme (mit Gellan), Erdnussbutter, Kakao, Zucker 🌱 Vegan

organic vegan cream of coconut cream, peanut butter, cacao, sugar

⇒ **CREMOSITO** 💡 € 5,90

Crema orgánica de coco, queso crema, azúcar orgánica, gelatina & licor de avellana

Crème aus Bio-Kokoscreme (mit Gellan), -Frischkäse, -Zucker, -Vanille, Gelatine & Haselnuß Likör

crème of organic coconut cream, cream cheese, sugar, vanilla, gelatin & hazelnut liquor

⇒ **MORENITO** 💡 + 1 Kugel Bio-Eis für € 2,50 mehr € 7,90

Brownie de harina de almendra, nueces, huevo de rancho, mantequilla, chocolate y azúcar Bio

Brownie aus Mandelmehl, Eier aus Freilandhaltung, Bio-Butter, -Walnuss, -Zucker, -Schokolade

brownie of almond flour, free range eggs, organic butter, walnuts, sugar and chocolate

⇒ **HELADO BIO** Vanille oder Schokolade 1 Kugel € 2,90

Bio-Eis von Demeter. 100% natürlich. (mit Johannisbrotkernmehl) 3 Kugel € 7,90



PECOSITA



SUAVECITO



CREMOSITO



Morenito



Bebidas | Getränke

Vino | mit & ohne Sulfite

- **Aperitivo Spritz** - 0,2 l - € 7,90
- Bio-Bitter Aperitif Ambiq, Weißwein, Sprudel, Bio-Orange
- **Sangría** - 0,3 l - € 5,90
- Tempranillo Rotwein, Bio-Zitronen, -Zucker, Sprudel
- **Wein Schorle** 0,2 l
- Weiß Chardonnay Schorle - € 3,90
- Rosé Tempranillo Schorle - € 3,90
- Rot Tempranillo Schorle - € 3,90
- **Blanco | Weiß Wein** 0,2 l
- Französischer Chardonnay trocken - 4,90
- Hagnauer Müller-Thurgau halbr./trocken - € 5,90
- **Rosé Wein** 0,2 l
- Spanischer Tempranillo Rosé trocken - € 4,90
- Hagnauer Weißherbst trocken - € 5,90
- **Tinto | Rot Wein** 0,2 l
- Spanischer Tempranillo trocken - € 4,90
- Bio-Spanischer Tempranillo trocken ohne SO2 - € 6,90
- **Flasche** 0,75 l
- Mexikanischer Vivante Weiss trocken - € 24,90
- Bio-Spanischer Tempranillo Rot trocken - € 24,90



Cerveza (Nur Flasche)

- **Radler Sauer** - 0,5 l - € 4,50 **Regional!**
- **Corona** mit Bio-Limette - 0,35 l - € 5,90
- **Alkoholfrei Zäpfle** Rothaus - 0,33 l - € 3,90
- **Pils** Tannenzäpfle Rothaus - 0,33 l - € 3,90
- **Bio-Export Glutenfrei** Lammsbräu - 0,33 l - € 4,90
- **Bio-IPA** Riedenburger - 0,33 l - € 5,90
- **Hell** Meckatzer - 0,5 l - € 4,90
- **Schwarzbier** Köstritzer - 0,5 l - € 4,90
- **Kristall Weizen** Farny - 0,5 l - € 4,90
- **Hefe Weisse** Hirsch - 0,5 l - € 4,90
- **Hefeweizen Alkoholfrei** Meckatzer - 0,5 l - € 4,90
- **Hefe Dunkel** Fidelis Zoller-Hof - 0,5 l - € 4,90
- **Bio-Lager Hell** Naturtrüb Härle - 0,5 l - € 5,50



Digestivo | Likör - 2 cl €2,90

- **Guten Taco** Hibiskus-Tequila Likör
- **Tezi Ole** Zimt-Tequila Likör
- **Xtabentun** Anis-Honig Likör
- **Kosaken** Kaffee Mocca Likör

Bier Spezialitäten

- **Hausgemachter Radler süß** (Selbstgemachte Limonade mit Pils) - 0,5 l Krug - € 5,90
- **Ginger Bier** (Dunkel Hefe Weizen, Bio-Ingwersaft, -Zucker) - 0,55 l - € 6,90
- **Black German** (Schwarzbier, Kaffee Likör) - 0,55 l Krug - € 7,90
- **Metbier** (Bio-Hell & Bärenjäger Honig Likör) - 0,55 l Krug - € 7,90
- **Apfel Weizen** (Hefeweizen, Bio-Apfel Saft, Sprudel) - 1 l Krug - € 8,90
- **Bier Mimosa** (Kristall Weizen, Bio-Orangensaft, Sprudel) - 1 l Krug - € 8,90

Alkohol-Frei

- **Agua | Wasser** Krumbach Naturell | Medium - 0,5 l - € 3,90
- **Bio-Cola** Now - 0,33 l - € 4,50
- **Schorle mit Bio-Direkt Saft** - 0,3 l - € 3,90 | 0,5 l - € 5,90
- Orange, Traube, Apfel, Grapefruit
- **Bio-Direkt Saft** - 0,3 l - € 4,90
- Orange, Traube, Apfel, Karotte, Tomate, Kokoswasser

Tradicionales **Agua Fresca!**

- ⇒ **Limonada** - 0,3 l - € 3,90 | 0,5 l - € 5,90
- Bio-Zitronen Saft, -Zucker, Sprudel
- ⇒ **Naranjada** - 0,3 l - € 3,90
- Bio-Orangen Saft, -Zitronen, -Zucker, Sprudel
- ⇒ **Tamarindo** - 0,3 l - € 3,90
- Bio-Tamarinde, -Zucker
- ⇒ **Jamaica** - 0,3 l - € 3,90
- Bio-Hibiskus Blüten, -Zucker
- ⇒ **Bomba** - 0,3 l - € 4,90
- Bio-Orangen, -Karotten, -Rote Bete Saft
- ⇒ **Conga** - 0,3 l - € 5,90
- Bio -Orangen, -Ananas, -Grapefruitsaft, -selbstgem. Grenadine
- ⇒ **Tepache** - fermentiert | fermented - 0,3 l - € 4,90
- probiotisches Getränk aus Ananas, Bio-Zimt, -Vollrohrzucker
- *probiotic drink from pineapple, cinnamon, mascabado sugar*
- ⇒ **Piñada Frappé** - 0,3 l - € 6,90
- Bio-Ananas Saft, -Kokos Creme, -Zucker



Té Orgánico | Bio-Tee - € 3,90

- **Verde Jasmin** | Jasmin Grüntee
- **Relajante** | Schlafen (Hanf, Ginkgo, Hopfen...)
- **Energizante** | Energie Bachblüten (Ginsengwurzel...)
- **Circulatorio** | Herz (Mate, Rosenblüten...)
- **Digestivo** | Bauchgefühl (Blaue Malve, Bergtee...)
- **Resfriados** | Erkältung (Hagebutten, Holunder...)
- **Diurético** | Pipifein (Birkenblätter, Cranberry...)
- **Inmune** | Immun (Kurkuma, Ingwer...)
- **Cólico** | In der Regel (Brennnessel, Schafgarbe...)
- **Cacao** | Kakaobohnen, Süßholzwurzel, Zimt...

Kaffee Bio & Fair aus Chiapas, Mexiko

- Demeter-Arabica, Höhe über 1000 m, Vulkanböden, Naturmild
- **Espresso** - € 2,90 | **Double** - € 4,50
- **Espresso con Piquete** | mit Schuss - € 4,50
- **Kaffee** - € 2,90

