

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-Reis, Kohl,
frische Tomatensoße + **Speise**
Ca. 400 gr.
1 Tortilla 23 cm
*rolled tortilla with organic melted
cheese, refried beans, organic rice,
cabbage, fresh tomato sauce +
main food topping*



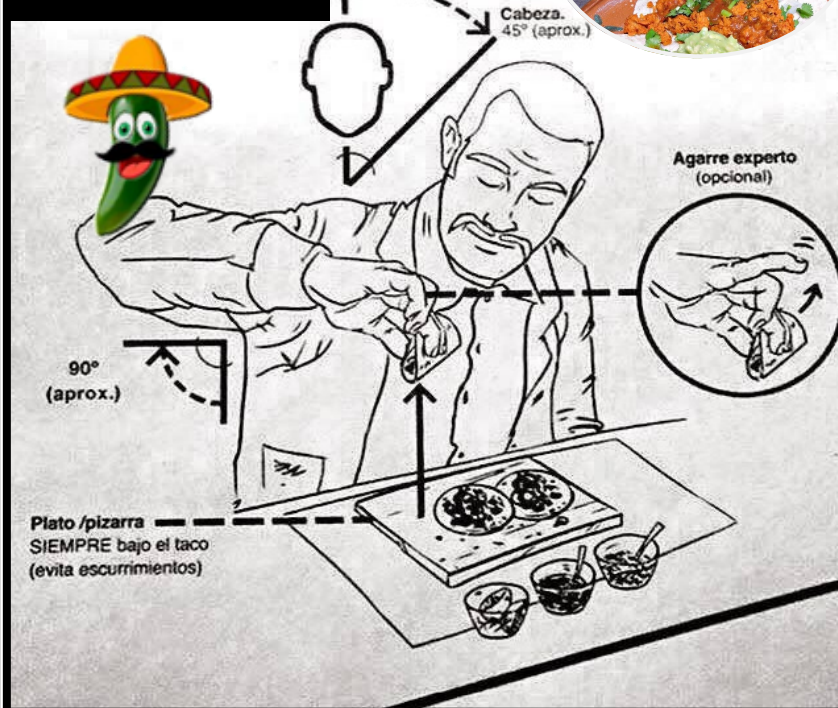
fairfleisch



Ökologische Molkereien Allgäu

Salsa über den Tacos!

wie Mann Tacos isst !



SALSA BAR | EXTRAS

€ 0,50 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
- ◆ 1/4 Bio-Limette in scheiben

Salsa zum Mitnehmen 300 ml glas € 8,90

BOTANAS | VORSPEISE

- Bio Tortilla Chips € 4,90
- Bio Tortilla Chips & Salsa € 5,90
- Guacamole & Chips klein € 9,90
- Guacamole & Chips groß € 14,90
- Guacamole Topping € 5,90
- Chicharrones | Schweinekrusten € 7,90
- Bio-Kartoffelchips in Kokosöl gebacken € 6,90



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-Reis. Ananas, Zwiebel *base: organic rice. pineapple, onion
⇒ PICADILLO ROJO DE RES	€ 7,50 € 7,90 € 8,50 € 13,50 € 18,50
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	€ 7,90 € 8,50 € 8,90 € 13,90 € 18,90
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-Reis. Zwiebel *base: organic rice. 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-Reis. Feta, Zwiebel *base: organic rice. 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-Reis. Koriander, Zwiebel *base: organic rice. 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-Reis. -Feta, -Koriander *base: organic rice. 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-Reis. Feta, Tomatensoße *base: organic rice. feta, tomato sauce
⇒  YACA AL AJILLO	€ 7,50 € 7,90 € 8,50 € 13,50 € 18,50
Bio-Jackfrucht in Ajillo Soße (Knoblauch, Chili, Zitronen, Orangen). <i>organic jack fruit in ajillo sauce (garlic, chili, lemon, orange).</i>	*Unterlage: Bio-Reis. Koriander, Tomatensoße *base: organic rice. cilantro, tomato sauce
⇒ 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. Bio-Kartoffel & -Reis 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 - € 7,90 - **Stark 8 cl Spirit!**
Tequila, Triple Sec Likör, Bio-Zitronensaft, Himalaya Salz

Margarita Royale 1800 Añejo & Grand Marnier + € 5

⇒ **White Mexican alias "Güerito" Frappé** - 0,25 l - € 7,90
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 - **Muppet Shot** - € 2,90

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

⇒ **Ponche** - 0,25 l - € 6,90 - **Punsch Shot** - € 2,90

Tequila, Bio-Granatapfelsaft, -Zucker, Sprudel

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
Herradura	€4,90	€4,90	€5,90	
Cuervo Reserva	€8,90			



eigene Kreation

* Außer Mezcal



⇒ **Sangría** - 0,3 l - € 5,90 (enthält Sulfite)
Tempranillo Rotwein, Bio-Zitronen Saft, -Zucker, Sprudel

⇒ **Caipirinha** - 0,3 l - € 7,90

Cachaça, Bio-Limetten, -Zucker, Sprudel

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

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

⇒ **Mojito** - 0,3 l - € 7,90

Andale! Arriba!

Havana Rum, Bio-Zitronensaft, -Zucker, Minze

⇒ **Tarantula** - 0,3 l - € 9,90

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

⇒ **Moscow Mule** - 0,3 l - € 7,90

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

⇒ **Whisky Sour** - 0,25 l - € 6,90

Jim Beam Bourbon, -Zitronen, -Zucker

⇒ **Amaretto Sour** - 0,25 l - € 6,90

Disaronno, Bio-Orangen, -Zitronen Saft

Mezcal Shots 2 cl



Agaven Sorte -> Kultur | Wild

Mezcal 2 cl **Espadín** **Tobalá** **Barril** **Tepestate**

Encantado €4,90

Los Danzantes €5,90 €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 € 1,90 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, gelatine & 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 € 1,90 mehr € 6,90

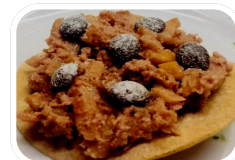
Brownie de harina de almendra, nueces, huevo de rancho, mantequilla, chocolate y azúcar Bio

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 € 6,90



PECOSITA



SUAVECITO



CREMOSITO



Morenito



Bebidas | Getränke

Alkohol-Frei

Vino (enthält Sulfite)

Wein Schorle

Weiss Chardonnay Schorle - 0,2 l - € 3,90

Rosé Tempranillo Schorle - 0,2 l - € 3,90

Rot Tempranillo Schorle - 0,2 l - € 3,90

Met oder Wermut Schorle - 0,2 l - € 4,50

Blanco | Weiß Wein

Französischer Chardonnay trocken - 0,2 l - 4,90

Hagnauer Müller-Thurgau halbtr./trocken - 0,2 l - € 5,90

Rosé Wein

Spanischer Tempranillo Rosé trocken - 0,2 l - € 4,90

Hagnauer Weißherbst trocken - 0,2 l - € 5,90

Tinto | Rot Wein

Spanischer Tempranillo trocken - 0,2 l - € 4,90

Dulce | Süß

Oporto Royal Tawny Portwein - 0,05 l - € 3,50

Vermouth Martini Rosso Wermut - 0,1 l - € 3,90

Hidromiel Wikinger Honigwein Met - 0,1 l - € 3,90

Flasche 0,75 l

Mexikanischer Vivante Weiss trocken - € 24,90

Mexikanischer Malbec Rot halb-trocken - € 24,90

Bio-Spanischer Tempranillo Rot trocken - € 24,90

Cerveza (Nur Flasche)

Radler Sauer - 0,55 l - € 4,50 **Regional!**

Corona mit Bio-Limette - 0,35 l - € 5,90

Alkoholfrei Zäpfle Rothaus - 0,33 l - € 3,90

Pils Rothaus Tannenzäpfle - 0,33 l - € 3,90

Bio-Export Glutenfrei Bioalb - 0,33 l - € 4,50

Hell Meckatzer - 0,5 l - € 4,50

Schwarzbier Köstritzer - 0,5 l - € 4,50

Kristall Weizen Farny - 0,5 l - € 4,50

Hefe Weisse Hirsch - 0,5 l - € 4,50

Hefeweizen Alkoholfrei Meckatzer - 0,5 l - € 4,50

Hefe dunkel Zoller-Hof Fidelis - 0,5 l - € 4,50

Bio-Lager Hell naturtrüb Härle - 0,5 l - € 4,90

Digestivo | Likör - 2 cl €3,50

Cooler Swan reine Single Malt Irish Cream

Tezi Ole Zimt-Tequila Likör **Amazonas** Rum Likör

Xtabentun Anis-Honig Likör **Mozart** Dark Chocolate

Bier Spezialitäten

Hausgemachter Radler süß (Selbstgemachte Limonade mit Pils) - 0,55 l Krug - € 5,50

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 - € 7,90

Bier Mimosa (Kristall Weizen, Bio-Orangensaft, Sprudel) - 1 l Krug - € 8,90



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

Jugo | Bio-Direkt Saft - 0,3 l - € 4,90

Orange, Traube, Apfel, Karotte, Tomate, Kokoswasser

Tradicionales

⇒ Tamarindo - 0,3 l - € 3,90

Bio-Tamarinde, -Zucker, Sprudel

⇒ Jamaica - 0,3 l - € 3,90

Bio-Hibiskus Blüten, -Zucker, Sprudel

⇒ Limonada - 0,3 l - € 3,90

Bio-Zitronen Saft, -Zucker, Sprudel

⇒ Naranjada - 0,3 l - € 3,90

Bio-Orangen Saft, -Zucker, Sprudel

⇒ Bomba - 0,3 l - € 4,90

Bio-Orangen, -Karotten, -Rote Bete Saft

⇒ Conga - 0,3 l - € 5,50

Bio -Orangen, -Ananas, -Grapefruitsaft, -selbstgem. Grenadine

⇒ Tepache - fermentiert | fermented - 0,3 l - € 4,90

probiotisches Getränk aus Ananas und Bio-Muscovado Zucker
probiotic drink from pineapple and mascabado sugar

⇒ Piñada Frappé - 0,3 l - € 6,50

Bio-Ananas Saft, -Kokos Creme, -Zucker

Agua Frescal
Lecker und Gesund!



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

Handgepflückt, Höhe 1600 m Arabica & 1000 m Robusta

Espresso - € 2,90 | Double - € 4,50

Espresso con Piquete | mit Schuss - € 4,50

Kaffee - € 2,90

