






## Vorspeisen & Spezialitäten vom Grill & Garten

Perfekt zum Teilen, Entdecken & Erinnern

Pimientos Asados con Chimichurri 	€
Geröstete Paprika an Koriandersauce.....	3,5
Zuckermais-Tempura 	
Frittierter Zuckermais mit Chili und Limette.....	4,5
Hallullas y Pebre 	
Chilenische Brote mit Butter an Duett aus frischer chilenischer und warmer kolumbianischer Tomatensalsa.....	4,5
Patacones con Hogao 	
Frittierte Kochbananen mit Kolumbianischer Tomatensalsa.....	5
Yuka pommes mit Saure Sahne	
Frittierter Yuka. Ein Gesundes Pflanzenart. ....	5
Kürbiscreme 	
Kürbissuppe mit Kokosmilch.....	6,5
Costillas de Cerdo (250g)	
Schweinerippe vom Grill mit Karibischer Chilisauce.....	8,5
Nachos (Große Portion +3) 	
Frittierte Maistortillas, Guacamole, Pico de Gallo, Sauersahne und Käse.....	9
Tacos x 3: Maistortillas mit verschiedenen Belägen:	
Churrasco und Chimichurri / oder / Pulled-Pork und Käse .....	9
Avocado, Maiz und Chili / oder / Schwarze Bohnen und Pico de Gallo. 	9
Fisch, grüne Chili, rote Zwiebel, würzige Salsa.....	11
Al Pastor - Pulled Pork und Ananas.....	11
Burrito-Wrap	
Reis, Bohnen, Käse & Pulled Pork .....	11
Reis, Bohnen, Käse & gerösteter Paprika.....	11
Empanada de Queso mit chilenischem Salat 	
Chilenische Käse Teigtasche mit Tomatensalat nach Chilenischer Art.....	11
Empanada de Pino mit Pebre 	
Chilenische Fleisch Teigtasche mit Tomatensauce.....	12
Ceviche	
Rotebarschfleisch mariniert in Zitronensaft, mit Chili, Koriander und zwiebeln.....	12
Nachos Nahuatl (Große Portion +4)	
Frittierte Maistortillas mit Hausgewölftem Hackfleisch, Guacamole, Pico de Gallo, Sauersahne und Käse.....	12

Wir verwenden keine Konservierungsstoffe. Für eine vollständige Allergenliste fragen Sie Ihren Kellner/in.



Vegetarisch



Vegan




Vollblut Makoto Wagyu




## Salat

Serviert mit frischen Kräutern, hausgemachtes Salatdressing und Brötchen.

mit Gegrilltem Gemüse 	15
mit Rindfleischstreifen	18


## Burger

All unsere Burger werden vom Brot über Sauce bis zum Doppel-Patty (200g) hausgemacht und kommen mit Pommes oder Kartoffelchips

¡Hazlo Verde! 	
Kidneybohnen Patty, Käse, Tomaten Salat & hausgemachte Gewürz Mayo	18
Klassik Bacon-Cheeseburger	
Zwei argentinisches Rindfleisch Pattys mit Cheddar-Käse, Speck zwischen selbstgemachter Brioche	21
Un Jalapen ¡Yo!	
Rote Paprika Sauce, Jalapeños, Cheddar-Käse mit Zwei Argentinisches Pattys. Einfach so	21
La Azulada	
Blauschimmel Käse, Tomaten, Salat, karamellisierte Rote-Zwiebel und Speck	21

## Steak

All unsere Steak werden vom Argentinien außer der Vollblut Wagyu und kommt mit zwei Beilage von ihrer Wahl

Bife a lo Pobre (240g)	
Lendenstück mit Pommes, Gerösteten Zwiebeln und Spiegelei	28
Roastbeef Asi no ma' (240g)	
Stück Fleisch mit zwei Beilagen	30
Filet con Chimichurri (240g)	
Gegrilltes Filet mit Koriandersauce	32
Entrecôt con Salsa de Vino (240g)	
Argentinisches Fleisch mit Rotwein Sauce	36
Loco pa' Makoto (200g) 	
Deutsches Vollblut Wagyu Flank Steak	54
Deutsches Vollblut Wagyu Flat Iron Steak	62

## Beilagen

Pommes / Bratkartoffeln mit Rosmarin / Kartoffelchips / Arroz blanco / Kokos- und limettenreis / Grüner Salat / Tomaten Salat / Gegrilltes Gemüse	3,5
---	-----

## Sauce

Pebre / Pebre picante / Chimichurri / Chili Mayonnaise / Rotwein Sauce / BBQ / Süße Chili BBQ / Guacamole	2,5
---	-----



# Alpirsbacher Klosterbräu

Pils 0,0% 0,33l	€ 4,00
Kräuter Radler 0,33l	€ 4,00
Pils von Fass 0,3l / 0,4l	€ 4,00 / € 4,50
Hefeweizen von Fass 0,3l / 0,5l	€ 4,50 / € 5,50
Hefeweizen 0,0% 0,5l	€ 5,50
Alpirsbacher Spezial 0,5l	€ 5,50
Alpirsbacher Zwickl 0,5l	€ 5,50
<b>Craftbier</b> .....	<b>€ 6,00</b>

## Mikeller Berliner Sauerbier 0,33l

Erfrischenden Säure und intensiv fruchtige Himbeernoten

## Mikeller Visions IPA 0,33l

## Mikeller Burst IPA 0,33l

## Mikeller Evergreen 0,33l

Juicy, angenehm leicht und wahnsinnig süffig

## Craft Werk HopHead7 IPA 0,33l

Papaya, Maracuja, Zitrone und eine spürbar harzige Bitterkeit

## Sierra Nevada Pale Ale 0,355l

Intensive Noten von Zitrusfrüchten und Pinie, kombiniert mit einer harzigen Bitterkeit

## Delirium Tremens Blonde Bier 0,33l

Starkes Belgisches Bier (8,5%)

## Warme Getränke

### Kaffee:

Espresso/ Espresso Doppio. € 2,50 / €3,00

Tee: (Selektion) € 3,00

Americano / Cappuccino € 3,50



## ¡Latino Bier!.....€ 5,50

Quilmes 0,33l (Argentinisches Pils)

Canita 0,33l (Dominikanisches Pils)

Pilsner 0,33l (Peruanisches Pils)

Cusqueña Quinoa (Peruanisches Pils)

Polar (Venezolanisches Pils)

Dos Equis 0,33l (Mexikanisches Pils)

Negro Modelo (Mexikanisches Dunkel)

## Erfrischungen

Wasser San Pellegrino Still / Mineral

0,25l / 0,5l / 0,75l € 3 / € 5 / €7

Schwarze Johannisbeereschorle 0,3l. € 4,00

Jarritos (Mexikanisches Mandarin) 0,33l € 4,50

Pony Malta (Ecuadorianisches Malz) 0,3l € 4,50

Guarana (Brasilianische Beere) 0,3l € 4,50

Inca Kola (Peruanisches Golden Kola) 0,3l € 4,50

Haus Kola 0,3l € 4,50

Haus Limonade 0,3l € 4,50

Haus Maté-Kola 0,3l € 6,00

Kola-Café 0,3l € 6,00

## Cocktail.....€ 9

### Aperol Spritz

Aperol, Sekt, Orange

### Bicicletta

(Sekt, Campari, Sprudelwasser)

### Caipirinha

Cachaça, Zucker, Limette

### Gin Basil Smash

Gin, Limettensaft, Basilikum

### Margarita

Tequila, Cointreau, Limettensaft

### Martini

Gin, Vermouth

### Mojito

Rum, Limette, Minze

### Moscow Mule

Vodka, Ingwerbier

### Negroni

Gin, Campari, Vermouth

### Old Cuban

Rum, Sekt, Limettensaft, Minze

### Pisco-Sour

Pisco, Eiweiss Limette Sirup

### Tequilla Sunrise

Orangensaft, Tequilla

### Whiskey Smash

Whiskey, Zitronensaft, Minze

**Mezcal Old Fashioned € 14**

Mezcal, Zuckersirup

**Mezcal Smash € 14**

Mezcal, Zitronensaft, Minze

**Espresso Martini € 14**

Kahlua, Vodka, Espresso



## Weißwein

€ 0,1l / 0,2l / Fl.

**Sauvignon Blanc 2021**, Tagua Tagua - Rapel, Chile..... 3,00 / 5,50 / 16  
- Unaufdringlich und ausgewogen. Wenig Säure

**Vinho Verde DOC 2020** - Portugal..... 3,50 / 6,00 / 18  
- Sanft, zart und frisch

**Chardonnay 2020**, Staphyle - Mendoza, Argentina..... 4,50 / 7,00 / 22  
- Leicht, Mittel Säure

**Torrontés 2019**, Finca Las Nubes - Cafayate, Argentina..... 5,50 / 8,50 / 28  
- Zitrusfrüchten, Blumen und weißer Pfirsich

**Chardonnay 2020**, Jorge Rubio - Mendoza, Argentina..... 6,50 / 9,50 / 32  
- Elegant, fruchtigen Abgang, Zitrone, Birne, Apfel. Wenig Säure.

**Moscatel 2021**, Finca Gabriel - Mendoza, Argentina..... --,-- / --,-- / 38  
- Frisch, Innovativ, Orange

## Rosé

**Malbec 2020**, Septima Mendoza, Argentina..... 4,00 / 7,50 / 28  
- Ein feiner leichter Rosé auf Malbec-Basis

## Rotwein

**Cabernet Sauvignon 2021**, Tagua Tagua, Rapel - Chile..... 3,00 / 5,50 / 16  
- Einfaches, leichtes und saftig

**Syrah 2017**, De Martino - Valle del Maipo, Chile ..... 4,50 / 7,00 / 22  
- Würzig, animalisch.

**Carménère 2017**, De Martino - Valle del Maipo, Chile ..... 4,50 / 7,00 / 22  
- Weiche Textur mit reifen Tanninen

**Malbec 2021**, Trapiche, Mendoza, Argentina..... 5,50 / 8,50 / 28  
- Klassik und Fruchtig

## Rotwein

€ 0,1l / 0,2l / Fl.

**Bio-Malbec 2021**, Chakana Nuna - Mendoza, Argentina..... 6,50 / 9,50 / 32  
- Kräftig, weich, Seidig

**Bonarda Natur 2020**, Chakana Nuna, Mendoza, Argentina..... 6,50 / 9,50 / 32  
- Waldnuss, Pflaume, Mittlerer Säuregehalt, weiche Tannine

**Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2019**, Viejo Feo - Maule, Chile... 8,50 / 12,00 / 42  
- Kräftig, weich, Seidig

**Malbec Alte Reben 2021**, Jorge Rubio, Mendoza, Argentina..... 9,50 / 13,00 / 46  
- Trockene Frucht, equilibriert Säuregehalt, Ein Geheimnis

**Carménère Reserva 2020**, La Capitana, Cachapoal, Chile..... 10,00 / 14,50 / 46  
- Guten Körper, Mittlerer Säuregehalt, weiche Tannine

**Cuvée 2017, Gran Reserva**, Cornellana, Cachapoal, Chile..... --,-- / --,-- / 68  
- Intensiven und duftenden Aromen, Wilden Früchten, Cassis

**Red Blend 2013**, Cornellana Cachapoal, Chile..... --,-- / --,-- / 120  
- Grosse Persönlichkeit und ein hohes Alterungspotenzial

**Carménère 2018 Gran Reserva**, Peumo, Chile ..... --,-- / --,-- / 120  
- Konzentriert und harmonisch. Tiefgründig, vielschichtig, rote Früchte, Graphit und feste Tannine

## Sekt

4,00 / 7,50 / 28

## Desertwein

0,05l / 0,1l / Fl.

**Torrontés Tardío 2018**, Tukma. Calchaquí-Tal, Argentina..... 5,00 / 10,00 / 38