

MEXICAN CANTINA & BAR



Speisekarte

Genießen Sie hohe Qualität und eine große Auswahl unserer neuen Steakkarte!

Wählen Sie Ihr Steakgericht mit Beilagen selber aus. So einfach geht's!

Jetzt neu:
Steak-Spezialitäten
aus unserem
DRY-AGER
Reifeschrank

Wählen Sie:

1. Ihr Fleischstück
2. Den Cut (Gewicht)
3. Die Garstufe
4. Beilagen und Saucen

Cuts:

- Ladies' Cut 150g
- Regular Cut 250g
- House Cut 350g
- Giant Cut 450g

Aus dem Fleischstück, dem Cut, den Beilagen und den Saucen ergibt sich dann der Preis Ihres Steakgerichtes. Natürlich beraten wir Sie gerne bei Ihrer Auswahl, bitte fragen Sie uns einfach! Unsere Mitarbeiter werden laufend geschult und sind echte Steakspezialisten, sie freuen sich, wenn sie Ihnen bei der Auswahl Ihrer Steakspezialität helfen dürfen.

Der Mexicana präsentiert das US-Premium Beef GOP- Greater Omaha Packers

Das GOP ist dem Kobe-Rind gleichzusetzen! Dank der besonders aufwendigen Haltung und Pflege der Rinder entfaltet das Fleisch seinen einzigartigen Geschmack. Leicht durchzogen, zart und saftig – jeder Biss wird zum unvergesslichen Gourmeterlebnis!

Die Aufzucht dauert ca. 18 bis 22 Monate, erfolgt auf den besten Rinderweiden unter strengsten und weltweit anerkannten Richtlinien und endet mit einer mindestens 150 Tage dauernden ausgewogenen Getreidefütterung.



In keinem anderen Lokal in Europa werden Sie, lieber Gast, diese Vielfalt des Angebotes in so erlesener Qualität finden.

Quality takes Time

Der von uns gewählte Qualitätsstandard ist so hoch, dass wir für die Zubereitung eines Steaks ein wenig Zeit benötigen. Die entsprechenden Gar-, Rast- und Entspannungszeiten sind bei uns Standard und auch alle Beilagen werden frisch für Sie zubereitet. Genießen Sie die Vorfreude auf ein besonderes Geschmackserlebnis und überbrücken Sie die Wartezeit mit einer Vorspeise oder einem Salat. Danke für Ihre Geduld!

Hacienda Mexican Hotel



Themenzimmer "Chichen Itza"



Themenzimmer "Cancun"

Mexikanisches Komfortzimmer



Themenzimmer „Chichen Itza“ mit Halbpension

Den Raum schmückt ein Ausschnitt aus den Wandgemälden von Bonampak, eine durch ihre Malereiin berühmtgewordene Maya-Stadt in Chiapas. Bonampak bedeutet auf Maya „bemalte Wand“. Abgebildet ist ein Ausschnitt aus der Prozession von Musikanten. Am Kleiderschrank ist die Beschreibung der Tierkreiszeichen nachzulesen, der Fundort ist unbekannt. An der Eingangstür ist der Windgott Quetzalcoatl zu finden.
--- künstlerische Gestaltung des Raumes: Annette Steindl / www.anet.st ---

Zimmerausstattung:

Dusche / WC, Haarföhn, Seife & Duschgel, TV, Safe.

Frühstück:

Wir bieten ein auswahlreiches Frühstücksbuffet, von heimischen Betrieben!



Themenzimmer „Cancun“

Ein besonderes Highlight in diesem Zimmer ist das von Hand gefertigte Bambusbett unter einem Schilfdach. Leuchtende Sterne, sowie eine Dekortapete mit romantischem Sonnenuntergang und riesigen Palmen versetzen Sie in eine herrliche Atmosphäre - ein Gefühl wie am Sandstrand!

Zimmerausstattung & Leistungen:

Bambusbett, Schilfdach, Palmen, Dusche / WC, Haarföhn, Seife & Duschgel, TV, Safe.
Benützung unserer Wellness-Oase Acapulco in der Zeit von 17.00 bis 21.00 Uhr

Frühstück:

Wir bieten ein auswahlreiches Frühstücksbuffet, von heimischen Betrieben!



Mexikanisches Komfortzimmer mit Frühstück

Zimmerausstattung:

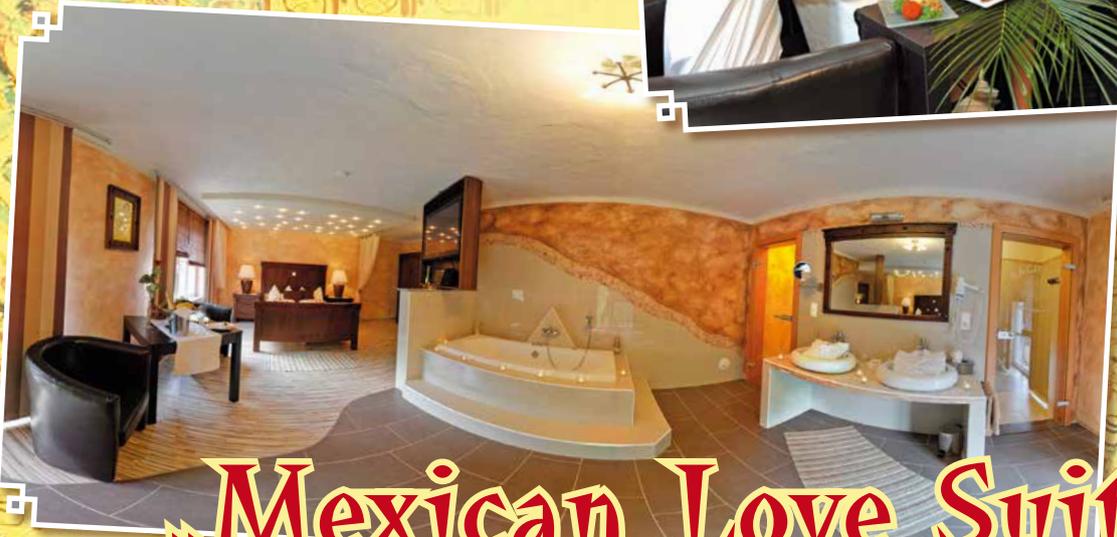
Dusche / WC, Haarföhn, Seife & Duschgel, TV, Safe.

Frühstück:

Wir bieten ein auswahlreiches Frühstücksbuffet, von heimischen Betrieben!

Die aktuellen
Zimmerpreise finden Sie
auf unserer website
www.hacienda-mexicana.at

Hacienda Mexican Hotel



"Mexican Love Suite"



Wellness-Oase "Acapulco"



Mexican Love Suite - Für schöne Stunden zu zweit!

Hier erwartet Sie eine große Badewanne in der Sie herrliche Stunden zu zweit genießen können, sowie ein Bett mit Sternenhimmel zum Träumen. Als kulinarischer Gruß erwartet Sie ein Obstteller, sowie eine Flasche Sekt in Ihrer Mexican Love Suite. Einfach mal raus aus dem Alltag, ein paar Tage alles um sich herum vergessen können, das können Sie sich von unserem herrlichen Ambiente mit Sicherheit erwarten!

Als Willkommensgetränk erhalten Sie einen Aperitif in unserer Lounge!

Zimmerausstattung und Leistungen:

Badewanne für Zwei, Regenschauer-Dusche, WC, Haarföhn, Seife & Duschgel, TV, Safe, Sternenhimmel, Benützung unserer Wellness-Oase-Acapulco in der Zeit von 17.00 bis 21.00 Uhr, Obstkorb und eine Flasche spanischen Sekt am Zimmer.

Als besonderes Service bieten wir Ihnen:

Frühstück am Zimmer

1. Abend: 5 gängiges Menü am Zimmer
2. Abend: Mexikanische Hausplatte im Restaurant oder im Liebes-Pavillon in unserer Summer-Lounge

Frühstück:

Wir bieten ein auswahlreiches Frühstücksbuffet, von heimischen Betrieben!

Die aktuellen
Zimmerpreise finden Sie
auf unserer website
www.hacienda-mexicana.at



Die „Wellness-Oase Acapulco“
in der „Hacienda Mexicana“
bietet Ihnen eine Vielzahl
an Entspannungsmöglichkeiten



Gönnen Sie sich eine Auszeit
und tanken Sie neue Energie.
...auch für Tagesgäste zugänglich!

Weitere Infos, Fotos und Angebote finden Sie unter:

www.hacienda-mexicana.at



VEGETARISCH



SCHARF



EXTRA SCHARF

Da unsere Speisen alle frisch zubereitet werden, bitten wir Sie um Verständnis, dass es manchmal zu längeren Wartezeiten kommen kann.

DANKE!

Wir akzeptieren als Bezahlung gerne Ihre Bankomatkarte. Wir bitten jedoch um Verständnis, dass Kreditkartenzahlungen nur für Hotelgäste möglich sind.

Allergene kennzeichnung:

- A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse



Soups

- | | |
|---|------|
| <u>Cornchowder</u> (G,F,L) | 8,00 |
| feine Maiscremesuppe mit Paprika und Chilischoten | |
| <u>Baked Potato-Soup</u> (G,F,L) | 8,00 |
| würzige Kartoffelcremesuppe mit Lauch und Cheddar Cheese überbacken | |
| <u>Avocadosuppe</u> (B,G,F,L) | 8,40 |
| mit Cocktailshrimps | |



Starters

- | | |
|---|---|
|  <u>Corn on the Cob</u> (G,L,M) | 5,40 |
| goldbraun gebratener Maiskolben mit Kräuterbutter | |
|  <u>Garlic Bread</u> (A,G,L,M) | 4,10 |
| warmes Knoblauchbrot mit würziger Kräuterbutter | |
|  <u>Potato-Wedges</u> (A,G,L,M) | 6,40 |
| knusprig gebackene Kartoffelspalten in der Schale, dazu Kräuterrahm und Chili-Salsa | |
|  <u>Fried Onion Rings</u> (A,G,L,M) | 9,40 |
| knusprig gebackene Zwiebelringe mit pikanter Chili-Salsa und würziger Blue-Cheese-Sauce | |
|  <u>Red Hot Chili Poppers</u> (A,G,H,L,M) | 9,20 |
| Die scharfe Alternative mit 3 roten Chilischoten, Chili-Salsa & Salatgarnitur | |
| <u>Shrimp Poppers</u> (A,B,C,G,H,L,M) | 9,50 |
| 4 knusprig gebackene Garnelen in einer Weißbrot-Panade, dazu Chili-Salsa & Salatgarnitur | |
|  <u>Mozzarella Sticks</u> (A,C,G,H,L,M) | 8,70 |
| 3 knusprig gebackene Mozzarella-Sticks mit Kräuterrahm, Chili-Salsa & Salatgarnitur | |
|  <u>Mexicana`s Starter</u> (A,G,L,M) | eine Person 10,00
für 2 Personen 18,50 |
| gebackene Red Hot Chili-Poppers gefüllt mit Frischkäse, knusprige Zwiebelringe, Potato-Wedges, gegrillte Maiskolben und Chickenfingers, dazu Kräuterrahm, Chili-Salsa und Blue-Cheese-Sauce | |



Mexicana`s Starter für 2 Personen

Nachos

Guacamole Dip (G)

feine Avocado-creme, dazu knusprige Tortilla-Chips

8,40



Nachos con Queso (G,L,M)

Tortilla-Chips mit Jalapenos, Chili-Salsa und Cheddar-Cheese überbacken

11,50

Nachos Supreme (G,L,M)

Tortilla-Chips mit Cheddar-Cheese überbacken, Chili-Salsa, Kräuterrahm, Blue-Cheese-Sauce

10,50



Wrap's

Tex-Mex-Wrap (warm) (A,G,L,M,O)

Weizentortillas gefüllt mit Rinder-Huftstreifen, Eisbergsalat, Mais, Tomaten, Paprika, Avocado-creme und Chili-Salsa

11,90

Karibik Wraps (warm) (A,F,G,H,M,O)

Weizentortillas gefüllt mit Hühnerbruststreifen, frischer Ananas, Eisbergsalat, Lauch, Curry, Kräutersauce und Ananas-Salsa

11,90



Veggie Wraps (warm) (A,G,L,M,O)

Weizentortillas gefüllt mit Eisbergsalat, Paprika, Tomaten, Gurken, Mais, Mozzarella und Chili-Salsa

10,90



Tex-Mex Wrap



Mexican Burger

Tex-Mex-Burger (A,C,G,H,L,M,N) 16,40

gegrilltes Rindfleisch in einem krossen Sesambrötchen, gebratener Speck, belegt mit geschmolzenem Cheddar-Cheese, sonnengereiften Tomaten, knackige Zwiebeln und Gurken, krachendem Eisbergsalat und Chili-Salsa



Veggie Burger (A,G,K,I) 16,10

gegrillter Mozzarella in einem energiegeladenen Hausbrot, belegt mit gegrillten Tomaten, Champignons, Paprika, roter Zwiebel auf Rucola und Kräutersauce, dazu Guacamole



Hot-Chili-Burger (A,C,G,H,L,M,N) 16,40

gegrilltes Rindfleisch in einem krossen Sesambrötchen, belegt mit geschmolzenem Cheddar-Cheese, Jalapenos, sonnengereiften Tomaten, knackige Zwiebeln und Gurken, krachendem Eisbergsalat und Chili-Salsa

Mexican Special Burger

Italian Burger (A,C,G,H,L,M,N) 19,90

saftig gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf einem krossen Sesambrötchen, verfeinert mit Mozzarella, sonnengereiften Tomaten, zartem Rucola, gerösteten Pinienkernen und frischen Frühlingszwiebeln. Zusammen mit unserem hausgemachten Pesto und Guacamole schmeckt der Burger echt nach „Sommer/Urlaub“!

Surf & Turf Burger (A,B,C,G,H,L,M,N) 21,40

medium gegrilltes Angus Beef, gebettet auf einem Rucolasalat, dazu Guacamole, abgerundet mit leichtem Cheddar Cheese und Senfmayonnaise. Die „Krönung“ für echte Genießer bietet die kurz gebratene Riesengarnele!

Eine Beilage zur Auswahl:

Pommes Frites, Potato Wedges, Sweet Potato Fries (*Aufpreis € 1,90*),
Baked Potato, Salatgarnitur, Broccoli



Salads

Scampi Salad* (A,B,C,G,H)

in Kräuterbutter gebratene Garnelen auf knackig frischer Salatmischung, Avocado-creme und American-Dressing

17,00



„South of the Border“ Salad* (C,H,L,M)

saftig gegrillte Rindfleischstreifen auf knackig frischer Salatmischung, roten Bohnen, Zwiebeln und pikantem Mexican-Dressing

16,90

Caesar Salad (A,D,F,G,L,M)

knackig frischer Romanasalat mit gebratenen Speck- und Weißbrotwürfeln, mit Parmesan und Sardellen-Knoblauchdressing

kleine Portion 12,10

große Portion 13,50

Tex Mex Salad* (A,C,F,H,M)

gebratene Hühnerfiletstreifen mit Speck und Mais auf knackig frischer Salatmischung mit American-Dressing in der Tacoschale serviert

14,40

Caesar`Chicken Salad (A,DF,G,L,M)

knackig frischer Romanasalat mit gebratenen Speck und Hühnerfilet, Weißbrotwürfeln, mit Parmesan und Sardellen-Knoblauchdressing

kleine Portion 14,10

große Portion 15,40

*unsere Salate bestehen aus verschiedenen Blattsalaten, Gurken, Paprika Mais und Tomaten



Kleine Salatschüssel

8,40

Große Salatschüssel

9,40

dazu servieren wir folgende Dressings:

Mexican-Dressing (pikant feurig) (C,H,L,M)

American-Dressing

Joghurt-Dressing (A,G,O)

Essig-Öl-Dressing (O)



„South of the Border“ Salad

Chimichangas

Gefüllte Tortillataschen knusprig frittiert, dazu eine kleine Salatgarnitur

Chicken Chimichanga (A,C,F,G,H,L,M) 17,90

Weizentortillas knusprig frittiert und gefüllt mit gebratenen Hühnerfleisch, Mais, Paprika dazu Chili-Salsa und Sauerrahm

Beef Chimichanga (A,C,F,G,H,L,M) 18,00

Weizentortillas knusprig frittiert und gefüllt mit Rinderhüftstreifen, Mais, Paprika, Cheddar Cheese, dazu Chili-Salsa, Sauerrahm



Vegetarian Chimichanga (A,C,F,G,H,L,M) 16,10

Weizentortillas knusprig frittiert, gefüllt mit Paprika, Melanzani, Champignons, Zucchini, Mais, Broccoli, Spinat, Cheddar Cheese, dazu Chili-Salsa, Guacamole und Sauerrahm



Beef Chimichanga

Burritos

Gefüllte Weizentortillas (gerollt), mit Sauerrahm und kleiner Salatgarnitur

Chicken Burrito (A,C,F,G,H,L,M) 17,90

gerollte Weizentortillas, gefüllt mit gebratenem Hühnerfleisch, Mais, Paprika, dazu Chili-Salsa und Sauerrahm

Beef Burrito (A,C,F,G,H,L,M) 18,00

gerollte Weizentortillas, gefüllt mit Rinderhüftstreifen, Mais, Paprika, Cheddar Cheese, dazu Chili-Salsa und Sauerrahm



Vegetarian Burrito (A,C,F,G,H,L,M) 16,10

gerollte Weizentortillas, gefüllt mit Champignons, Mais, Paprika, Melanzani, Zucchini, Broccoli, Spinat, Cheddar Cheese, dazu Chili-Salsa, Guacamole und Sauerrahm



Vegetarian Burrito

Mexican Hits



Mexican Chili (F,G,L,M)

16,90

feuriges Ragout aus faschiertem Rindfleisch, roten Bohnen, Knoblauch, Tomaten, Mais, Paprika dazu Sauerrahm und Tortillachips



Enchiladas jalapena (C,F,G,H,L,M)

16,90

gebratene Weizentortillas, gefüllt mit mexican Chili, mit Käse überbacken, dazu Chili-Salsa und Sauerrahm



Enchiladas vegetarian (C,G,H,L,M)

16,40

gebratene Weizentortillas, gefüllt mit Broccoli, Champignons, Mais, Melanzani, Spinat und Zucchini, mit Käse überbacken, dazu Guacamole und Sauerrahm

Enchiladas con Pollo (A,C,F,G,H,L,M)

16,90

gebratene Weizentortillas, gefüllt mit Hühnerfleisch, mit Käse überbacken, dazu Chili-Salsa und Sauerrahm

Mexicana`s Sampler (A,B,C,F,G,H,L,M,R)

18,90

3 gebratene Weizen-Tortillas, gefüllt mit Ragout aus Rindfleisch, Hühnerfleisch und Gemüse, mit Käse überbacken, dazu Chili-Salsa, Guacamole und Sauerrahm



Mexicana`s Sampler

Mexican Favorites

Mexican Variation (A,B,G,H,L,M)

ab 2 Personen 26,40
(Preis pro Person)

250g Huftsteak, Texas Wings, Mexican-Ribs, Garnelen-Spieße, dazu Maiskolben, Potato Wedges, Knoblauchbrot, Pfefferrahmsauce, Chili-Salsa, Kräuterrahm, Blue-Cheese-Sauce, süß-saure Sauce aus Curry und Jalapenos

Pechugas de Pollo (F,G,H,L,M)

18,60

gegrillte Hühnerbrust an Ananassauce mit Kokos-Raspeln, Mandeln, Reis und Broccoli



Mexican Variation



Mexicana`s Fajitas

Fajitas, ein ursprünglich texanisches Nationalgericht ist ein Rezept der Chicano-Cowboys des 19. Jahrhunderts. Mundgerecht geschnittenes Fleisch, serviert in einer heißen Gusspfanne, wird in warme Weizentortillas gerollt und von Hand gegessen.

Ab 2 Personen (Preis pro Person)

Beef Fajitas (A,F,G,H,L,M) 20,70

gebratene Rinderhufstreifen, rote Bohnen, Paprikastreifen, Mais, Cheddar Cheese und Eisbergsalat

Chicken Fajitas (A,F,G,H,L,M) 18,40

gebratenes Hühnerfiletstreifen mit Mais, Paprikastreifen und Eisbergsalat

Beef & Chicken Fajitas (A,F,G,H,L,M) 20,30

gebratene Rinderhuf- und Hühnerfiletstreifen, rote Bohnen, Paprikastreifen, Tomaten, Mais, Cheddar Cheese und Eisbergsalat



Vegetarian Fajitas (A,F,G,H,L,M) 17,90

gebratene Pilze, Mais, Zucchini, Spinat, Broccoli, Paprika, Melanzani, Schafskäse, Chilis und Eisbergsalat

How the Mexicans eat their Fajitas

Step 1: Hold a tortilla in your hand and fill it with goodies.

Step 2: Fold the Tortilla in, carefully on one side.

Step 3: Roll it up and away you go!



Chicken Fajitas

Ribs & Wing`s

Texas Wing`s (L,M) 15,80
knusprige Hühnerflügel,
mit pikanter Chili-Salsa

 Hot-Spicy-Chicken -Wing`s (C,H,L,M) 15,80
knusprige Hühnerflügel aus einer Chili-Knoblauch-Marinade
mit Habano-Salsa

Caribbean Ribs (G,H,L,M) 21,30
saftige Spare Ribs mit Ananas-Salsa aus Honig und Curry,
dazu gebratener Maiskolben mit Ananas-Salsa

Mexicana`s Ribs (G,L,M) 21,30
saftige Spare Ribs mit pikanter Chili-Salsa
dazu Baked Potato

Maya Ribs (A,G,L,M) 21,30
saftige Spare Ribs mit BBQ-Senf-Glasur,
dazu Potato Wedges mit Chili-Salsa und Kräuterrahm

 Hot Hazienda Ribs (G) 21,30
saftige Spare Ribs, gnadenlos scharf gewürzt,
dazu heiße Pommes frites und Kräuterrahm

Ribs and Wing`s (A,F,G,L,M) 21,40
knusprig gebratene Spare Ribs und leckere Hühnerflügel
mit pikanter Chili-Salsa, cremiger Gorgonzolasauce, Ananas-Salsa,
dazu gegrillte Maiskolben und Knoblauchbrot



Texas Wing`s

Caribbean Ribs



Was lange reift ...

Mexican Dry Aging – die hohe Kunst der Fleischveredelung

Rindfleisch braucht Reife. Und Reifung braucht Zeit. Dry Aging – übersetzt „Trockenreifung“ – ist die traditionelle Methode, um Fleisch außergewöhnlich zart und geschmacklich intensiv reifen zu lassen. Ein Jahrzehnte altes Verfahren, durch das Rindfleisch seine denkbar höchste Veredelungsstufe erlebt. Denn um das perfekte Steak zu bekommen, braucht es keine andere Zubereitungsmethode, sondern einen neuen, alten Reifeprozess.

Ausgereift
Hausgereift



Wie funktioniert Mexican Dry Aging?

Die Trockenreifung von Fleisch, das Dry Aging, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung überhaupt. Das Fleisch reift am Knochen in unserem Reifeschrank bei ca. 85% Luftfeuchtigkeit und einer Temperatur von 2°C. Es darf in Ruhe reifen und statt luftdicht in Plastikfolie zu liegen, darf es das tun, was Fleisch am liebsten tut: Es darf atmen.

Durch den Flüssigkeitsverlust wird der Rindfleischgeschmack konzentriert und intensiviert. Das Fleisch wird somit nicht nur außergewöhnlich zart und saftig, sondern überzeugt durchaus durch seinen intensiven und einzigartigen, oft auch als nussig-erdig beschriebenen, Rindfleischgeschmack.

Und eine Konsistenz, die nichts mit einem „normalen“ Stück Fleisch gemeinsam hat. Kein Wunder, dass Dry Aged Beef unter Kennern deshalb als „die Königsklasse unter den Steaks“ gilt.

Dry Aged Steaks aus Österreich

Unser heimisches Fleisch vom „Simmentaler Rind“ wird ca. 40 Tage in unserem eigenen Dry Ager gereift und aufgeschnitten am Knochen serviert.

Bone-In Rib-Eye (G,L,M)
ca. 400-600g

pro 100g 9,80

Prime Rib Steak (G,L,M)
ca. 500-700g

pro 100g 9,80

T-Bone Steak (G,L,M)
ca. 400-600g

pro 100g 9,80

Dry Aged Steak aus Irland

Unser irisches Steak vom „Irish Ox“ wird ca. 40 Tage in unserem eigenen Dry Ager gereift und aufgeschnitten am Knochen serviert.

Tomahawk Steak (G,L,M)
ca. 600-800g

pro 100g 9,90

Dry Aged Steaks aus Nebraska

Unsere amerikanischen Steaks vom „Black Angus Rind“ werden 10 Tage in unserem eigenen Dry Ager gereift und aufgeschnitten serviert.

Sirloin Butt Steak (G,L,M)

pro 100g 11,90

Rib-Eye Steak (G,L,M)

pro 100g 12,90



Weitere Steak-Spezialitäten vom US-Premium Beef GOP finden Sie auf der nächsten Seite >>>

(G,L,M) ist in Kräuterbutter enthalten

Quality takes Time

Der von uns gewählte Qualitätsstandard ist so hoch, dass wir für die Zubereitung eines Steaks ein wenig Zeit benötigen. Die entsprechenden Gar-, Rast- und Entspannungszeiten sind bei uns Standard und auch alle Beilagen werden frisch für Sie zubereitet. Genießen Sie die Vorfreude auf ein besonderes Geschmackserlebnis und überbrücken Sie die Wartezeit mit einer Vorspeise oder einem Salat.

Danke für Ihre Geduld!

Erleben Sie im Mexicana das besondere Steakerlebnis!

Wählen Sie Ihr Steakgericht mit Beilagen selber aus. So einfach geht's!

Wählen Sie:

1. Ihr Fleischstück
2. Den Cut (Gewicht)
3. Die Garstufe
4. Die Beilagen und Saucen

Cuts:

- Ladies' Cut 150g
- Regular Cut 250g
- House Cut 350g
- Giant Cut 450g



Aus dem Fleischstück, dem Cut, den Beilagen und den Saucen ergibt sich dann der Preis Ihres Steakgerichtes. Natürlich beraten wir Sie gerne bei Ihrer Auswahl, bitte fragen Sie uns einfach! Unsere Mitarbeiter werden laufend geschult und sind echte Steakspezialisten, sie freuen sich, wenn sie Ihnen bei der Auswahl Ihrer Steakspezialität helfen dürfen.

Lieber Gast! Die Garstufe Ihres Steaks bestimmt nicht nur die Farbe und den Saftgehalt Ihres Fleischstückes, sondern auch die sogenannte „Kerntemperatur“. Dies bedeutet im einzelnen:

Garstufen

- Rare (ca. 38° C) - fast roh - nur kurz und „scharf angebraten“ ,auch „Englisch“ genannt
- Medium Rare (ca. 43° C) - mittel roh - sehr „fleischsaftig“, im Kern noch roh
- Medium (ca. 51° C) - halb durch - im Kern noch „fleischsaftig“, am Rand ins „durch“ übergehend
- Done (ca. 58° C) - zart rosa - im Kern fast „durch“ bei „klarem“ Fleischsaft
- Well Done (ca. 68° C) - ganz „durch“ - braune Fleischfarbe, „klarer“ Saft

Der Mexicana präsentiert das US-Premium Beef GOP- Greater Omaha Packers

Das GOP ist dem Kobe-Rind gleichzusetzen! Dank der besonders aufwendigen Haltung und Pflege der Rinder entfaltet das Fleisch seinen einzigartigen Geschmack. Leicht durchzogen, zart und saftig - jeder Biss wird zum unvergesslichen Gourmeterlebnis!

Die Aufzucht dauert ca. 18 bis 22 Monate, erfolgt auf den besten Rinderweiden unter strengsten und weltweit anerkannten Richtlinien und endet mit einer mindestens 150 Tage dauernden ausgewogenen Getreidefütterung.

**In keinem anderen Lokal in Europa werden Sie, lieber Gast,
diese Vielfalt des Angebotes in so erlesener Qualität finden.**

Steaks ohne Knochen (G,L,M) ist in Kräuterbutter enthalten

	Ladie's	Regular	House	Giant
Filet Mignon (nur solange vorrätig)	30,00	37,00		

Feinste Qualität, aus der Filetspitze geschnitten

Sirloin Butt Steak	19,00	25,00	30,00	35,00
---------------------------	-------	-------	-------	-------

Fein geputztes Huftsteak

Rib-Eye Steak		32,00	40,00	45,00
----------------------	--	-------	-------	-------

Rinderrücken mit leichter Fettmarmorierung und dem typischen Fettagge

Tender Loin Steak	33,00	40,00	47,00	50,00
--------------------------	-------	-------	-------	-------

Feinst geputzter Rinderlungenbraten, aus dem Mittelstück geschnitten

Surf & Turf (B,G,L,M) 36,60
 Gegrilltes Filetsteak 200 g und 2 Stk. knusprig gebratene Riesengarnelen auf Kräuterschaum



Steak Palenque (G,L,M) 30,90
 Mexikanisches Pfeffersteak - 250g Huftsteak, besonders gewürzt, dazu Ofenkartoffel und Chili-Salsa

Sancho Pancho Steak (F,G,L,M) 30,90
 Gegrilltes Huftsteak 250g - gratiniert mit Mais, Paprika, Bohnen und Cheddar Cheese, dazu heiße Potatoe Wedges

Side-Orders
 siehe nächste Seite

Steaks von 500g bis 1500g

Prime Rib - die absolute Steaksensation (G,L,M) pro 100g 7,60
 Das erste Stück der Hochrippe, besonders schmackhaft durch seine Fettmarmorierung, nicht geputzt

Club Steak - besonders mager und saftig (G,L,M) pro 100g 6,90
 Feinstes Roast Beef, nicht geputzt, aber trotzdem mager

T-Bone Steak - der Klassiker (G,L,M) pro 100g 7,90
 Ein Drittel Lungenbraten und zwei Drittel Beiried, verbunden durch den berühmten Mittelknochen in T-Form

The Mexican Burner - höchster Genuss ... (G,L,M) 1500g 84,90
 Das Steak für richtige Cowboys!!! Die Struktur der Fleischschichten, Beiried und Ried-Deckel, gebunden in einer feinen Fettschicht, lassen diesen Inbegriff des amerikanischen Steaks zu einem Geschmacks-Erlebnis werden, welches in unseren Breiten nur sehr schwer zu finden sein dürfte ...

Ein absolutes Erlebnis, das man probiert haben muss!



Side-Orders

Baked Potato (G)	5,40
Potato Wedges (A)	6,40
Sweet-Potato-Fries	6,90
Pommes frites	6,40
Nachos	5,10
gegrillter Maiskolben (G,L,M)	5,40
Broccoli mit Käse überbacken (G,L,M)	5,90
gegrilltes Gemüse	5,90



Baked Potato

Warme Saucen

 Pfefferrahmsauce (G)	3,50
 Chipotle Country Sauce (G)	3,50
Kentucky Bourbon Sauce (G)	3,50

Dip-Saucen

Ananas-Salsa (G)	2,00
Käse-Sauce (G)	2,00
Kräuterrahm-Sauce (G)	2,00
Chili-Salsa (G)	2,00
Sauerrahm (G)	2,00
Guacamole (G)	2,50



Baked Potatoes



Beef Potato (F,G,L,M)

Ofenkartoffel mit feurigem Ragout aus Rindfleisch, Tomaten, Zwiebeln, roten Bohnen und frischen Chilis

16,50

Chicken Potato (F,G,L,M)

Ofenkartoffel mit Hühnerfleisch und Broccoli in Rahmsauce, mit Käse überbacken

16,00



Vegetarian Potato (F,G,L,M)

Ofenkartoffel mit Blattspinat, Paprika, Champignons, Melanzani, Mais, Zucchini, Broccoli, Rahmsauce, mit Käse überbacken

15,90



Chicken Potato

Kids Corner

Chicken Fingers (G)

Hühnerfiletnuggets in Kokospanade mit Pommes, dazu Ketchup

10,40

Corn on the cob (G)

goldbraun gebratener Maiskolben mit Kräuterbutter

5,40

Pommes mit Ketchup (G)

5,90



Chicken Fingers



Beer in bottles (A)

<u>Corona Extra</u>	0,33l	5,20
<u>Desperados (mit Tequilageschmack)</u>	0,33l	5,20
<u>Anheuser Busch (American Bud)</u>	0,33l	5,20
<u>Gösser Gold „alkoholfrei“</u>	0,30l	3,50
<u>Franziskaner Weizenbier</u>	0,50l	4,70
<u>Franziskaner Weizenbier alkoholfrei</u>	0,33l	3,90

Beer on tap (A)

<u>Villacher „Bernstein“</u>	0,20l	3,90
<u>Villacher „Bernstein“</u>	0,30l	4,30
<u>Villacher „Bernstein“</u>	0,50l	5,20
<u>Villacher Märzen</u>	0,30l	4,30
<u>Villacher Märzen</u>	0,50l	5,20
<u>Radler</u>	0,30l	4,30
<u>Radler</u>	0,50l	5,20

White wine (O)

<u>Weiß gespritzt</u>	0,30l	3,70
<u>Almdudler weiß</u>	0,30l	3,70
<u>Spritzer mit Aperol</u>	0,30l	5,70

Red Wine (O)

<u>Rot gespritzt</u>	0,30l	3,70
----------------------	-------	------

Spirits

<u>Campari Orange</u>	5cl	5,10
<u>Campari Soda</u>	5cl	4,40
<u>Martini</u>	5cl	4,40
<u>Grappa Vuisinar Riserva</u>	2cl	3,80
<u>Averna</u>	2cl	3,20

Sodas & Juices

<u>Coca Cola</u>	0,30l	3,90
<u>Coca Cola zero</u>	0,20l	3,90
<u>Sprite</u>	0,30l	3,90
<u>Almdudler</u>	0,30l	3,90
<u>Fruidade</u>	0,30l	3,90
<u>Schweppes Bitter Lemon</u>	0,20l	4,00
<u>Schweppes Ginger Ale</u>	0,20l	4,00
<u>Red Bull</u>	0,20l	4,40
<u>Mineralwasser Römerquelle</u>	0,25l	3,40
<u>Römerquelle mit/ohne Kohlensäure</u>	0,75l	5,80
<u>Orangensaft</u>	0,30l	3,50
<u>Pago Marille</u>	0,20l	3,90
<u>Pago Erdbeer</u>	0,20l	3,90
<u>Pago Mango</u>	0,20l	3,90
<u>Rauch Cocos Ananas</u>	0,20l	3,90
<u>Apfelsaft</u>	0,30l	3,60
<u>*** Apfelsaft gespritzt ***</u>	0,30l	3,40
<u>*** Apfelsaft gespritzt ***</u>	0,50l	4,30
<u>Ice Tea Pfirsich</u>	0,30l	3,90
<u>Wasser*</u>	0,30l	1,00
<u>Wasser*</u>	0,50l	1,50

* Das Wasser ist kostenlos, es wird lediglich die Serviceleistung verrechnet.

Das Wasser als Beigetränk zu anderen Getränken (Aperitif, Cocktails, etc.) bleibt kostenlos.

*** günstige alkoholfreie Getränke ***

Hot drinks

<u>Espresso klein</u>	2,60
<u>Verlängerter (G)</u>	2,90
<u>Cafe Latte (Milchkaffee) (G)</u>	3,30
<u>Cappuccino (G)</u>	3,20
<u>Mexican Cafe (mit Kahlua) (G,E)</u>	3,90
<u>Früchte- oder Schwarztee</u>	3,40
<u>Grüner Tee</u>	3,40
<u>Tee mit Rum</u>	4,50

Mexicans - Special's

<u>BEFORE DINNER DRINK</u> "Rossini" ...herrlich prickelnder Prosecco. mit feinsten frischen Erdbeeren...	5,00
<u>BEFORE DINNER DRINK</u> "Mangolito" ...herrlich prickelnder Prosecco. mit feinsten frischen Mangos...	5,00
<u>BEFORE DINNER DRINK</u> "Testa Rossa" ...herrlich prickelnder Prosecco. mit feinsten frischen Himbeeren...	5,00
<u>BEFORE DINNER DRINK</u> "Viollini" ...herrlich prickelnder Prosecco. mit feinsten frischen Waldbeeren...	5,00

Special Beers (A)

<u>Corona Extra</u> mit Limone	5,20
<u>Anheuser Busch</u> American Bud	5,20
<u>Desperados</u> mit Tequillageschmack	5,20

Unser vielseitiges Sortiment an Wein, Bier, Rum, Tequila und Zigarren finden Sie in unserer Ipad Spezialkarte!



Die Geschichte des Cocktails

Cocktail heißt auf deutsch „Hahnenschwanz“ Über die Entstehung des Namens gibt es eine Anzahl amüsanter Geschichten. Wahrscheinlich ist, dass der Cocktail seinen Namen den Hahnenkämpfen zu verdanken hat. Nach beendetem Kampf hatte der Besitzer des Siegerhahnes das Recht, dem getöteten Rivalen die bunten Schwanzfedern auszureißen. Beim anschließenden Umtrunk wurde diese Trophäe mit einem Drink „on the cock's tail,“ begossen. Später nannte man diese, nach den Kämpfen gereichten Getränke „Cocktails“. Ob sie bunt waren, wie die Federn der Hähne, oder wie die heute gemixten Drinks, darf bezweifelt werden.

Das damals in Nordamerika zur Verfügung stehende Spirituosenangebot beschränkte sich fast ausschließlich auf die einheimischen Whiskeys, die aber nicht die Qualität der heutigen Erzeugnisse aufwiesen. So lag es nahe, dass man versuchte, durch Süßen mit Zucker oder Honig, oder die Zugabe von aromatischen Ingredienzien und Früchten, den Genuss erträglicher zu machen. Auch der Platz der Kommunikation hatte sich geändert. Von der Namensgeberin der Bar, der einfachen Barriere des Westensaloons, zur heutigen American Bar. Es wurden unzählige Cocktails erfunden, von denen viele als Eintagsfliegen starben, manche jedoch weltbekannt wurden. So wurde vom Volumen her, kurze Getränke als Shortdrinks und diese wiederum in Before- und After-Dinner-Drinks unterteilt. Die Säften und Limonaden verlängerten Alkoholika reihte man unter die Gruppe der Longdrinks ein.

In Europa begann der Siegeszug des Cocktails in den Bars der großen Hotels, die um 1900 errichtet wurden. In den 70er Jahren war der Durchbruch auch in Österreich geschafft. Neben den Hotelbars hielt die American Bar bei uns den Einzug. Mittlerweile hat sich die Bar einen festen Platz in der Gastronomie erobert und ist zum beliebten Ziel vieler Genießer geworden.

Cocktails Happy Hour*

von 17:00 bis 20:00 Uhr

und von

23:00 bis 01:00 Uhr

Euro **7,90**

* Ausgenommen Caipirinha, Cuba Libre und alle Special's Cocktails



Non-alcoholic Drinks

<u>Cocos Kiss</u> (G) Coconut Cream, Ananassaft, Sahne	6,90
<u>Coconut Kiss</u> (G) Coconut Cream, Grenadine, Ananassaft, Sahne	7,00
<u>Banana Kiss</u> (G) Coconut Cream, Banane, Ananassaft, Sahne	7,00
<u>New Sealand</u> (G) Coconut Cream, Bananensirup, Kiwi Ananassaft, Sahne	7,00
<u>Strawberry Kiss</u> (G) Coconut Cream, Erdbeeren, Ananassaft, Sahne	7,00
<u>Mango Kiss</u> (G) Coconut Cream, Mango, Ananassaft, Sahne	7,00
<u>Raspberry Kiss</u> (G) Coconut Cream, Himbeeren, Ananassaft, Sahne	7,00
<u>Caipiginger</u> Schweppes Ginger Ale, Limetten, Zucker	7,50
<u>Tango Girl</u> (G,H) Monin Kokos, Ananassaft, Monin Mandelsirup, Sahne	7,00
<u>Florida</u> Monin Grenadine, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft	7,00
<u>Ferrari</u> Monin Erdbeersirup, Ananassaft, Zitronensaft, Cranberry Juice	7,00



Rum- Fancydrinks

<u>Pina Colada (G)</u>	9,50
Weißer u. brauner Rum, Coconut-Cream, Ananassaft, Sahne	
<u>Banana Colada (G)</u>	9,70
Weißer u. brauner Rum, Coconut-Cream, Banane, Ananassaft, Sahne	
<u>Strawberry Colada (G)</u>	9,70
Weißer u. brauner Rum, Coconut-Cream, Erdbeeren, Ananassaft, Sahne	
<u>Mango Colada (G)</u>	9,80
Weißer u. brauner Rum, Coconut-Cream, Mango, Ananassaft, Sahne	
<u>Raspberry Colada (G)</u>	9,70
Weißer u. brauner Rum, Coconut-Cream, Himbeeren, Ananassaft, Sahne	
<u>Baileys Colada (G)</u>	9,70
Baileys, brauner Rum, Coconut-Cream, Ananassaft, Sahne	
<u>Bahama Mama (G,H)</u>	10,10
Brauner Rum, Batida de Coco, Kahlua, Ananassaft, Coconut-Cream, Sahne	
<u>Golden Colada (G)</u>	11,10
Weißer u. brauner Rum, Coconut-Cream, Galiano, Ananassaft, Sahne	
<u>Red Colada (G)</u>	9,90
Weißer Rum, Red Orange, Coconut-Cream, Ananassaft, Sahne	
<u>Planter's Punch</u>	11,10
Weißer u. brauner Rum, Grenadier, Zuckersirup, Zitronensaft, Orangesaft, Angostura Bitter	
<u>Mai Tai</u>	10,60
Weißer u. brauner Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup, Zitronensaft, Ananassaft	
<u>Mexicana Special's Nr.2 (G)</u>	10,20
Weißer u. brauner Rum, Pisang Ambon, Coconut-Cream, Ananassaft, Sahne	
<u>Testamento (G,H)</u>	6,60
Kahlua, Pisang Ambon, Rum, Sahne	
<u>„Original“ Cuba Libre</u>	9,20
Bacardi Gold, Limejuice, Cola	
<u>„Original“ Mojito</u>	9,20
Bacardi Gold, Zucker, Limettensaft, Minze, Sodawasser	
<u>Caipirissma</u>	9,30
Bacardi Superior, Limetten, Limejuice, Zucker	
<u>Jamaica Fever</u>	10,10
Brauner Rum, Mangosirup, Zitronensaft, Ananassaft	
<u>Caipirinha</u>	9,20
Pitu, Limetten, Limejuice, Zucker	



Wodkadrinks

<u>Swimming Pool</u> (G)	10,10
Wodka, Blue Curcao, Coconut-Cream, Ananassaft, Sahne	
<u>Sex on the Beach</u>	9,90
Wodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft	
<u>Caribbean Sunrise</u>	10,10
Wodka, Malibu, Coconut Cream, Ananassaft, Grenadine	
<u>Mango Sunset</u> (G)	9,70
Wodka, Coconut Cream, Mango, Ananassaft, Sahne	
<u>Cosmopolitan</u>	9,60
Wodka, Cointreau, Limejuice, Granberryjuice	
<u>Russian Car</u> (G)	8,50
Wodka, Galliano, Creme de Cacao weiß, Sahne	
<u>White Russian</u> (G,H)	8,70
Wodka, Kahlua, Sahne	
<u>Black Russian</u> (H)	8,70
Wodka, Kahlua	
<u>Caipirovska</u>	9,30
Wodka, Limetten, Limejuice, Zucker	
<u>Caipifragola</u>	9,30
Wodka, Erdbeeren, Limetten, Zucker	
<u>Screw Driver</u>	8,60
Wodka, Orangensaft	
<u>Summer Brezzer</u>	10,10
Wodka, Mango, Zitronensaft, Eistee	
<u>Orgasmo</u> (G,H)	7,40
Wodka, Kahlua, Amaretto, Baileys, Sahne	
<u>Chi Chi</u> (G)	9,40
Wodka, Coconut Cream, Ananassaft, Grenadine, Sahne	



Daiquiris

<u>La Floridita Daiquiri</u>	9,20
Bacardi Oro, Maraschino, Limejuice, Zuckersirup	
<u>Frozen Daiquiri</u>	9,20
Weißer Rum, Maraschino, Limejuice, Zuckersirup	
<u>Strawberry Daiquiri Frozen</u>	9,60
Weißer Rum, Maraschino, Erdbeeren, Zitronensaft	
<u>Banana Daiquiri Frozen</u>	9,60
Weißer Rum, Maraschino, Bananen, Zitronensaft	
<u>Ananas Daiquiri</u>	9,60
Weißer Rum, Maraschino, Ananas- stücke, Zitronensaft	
<u>Mango Daiquiri</u>	9,60
Weißer Rum, Maraschino, Mango- stücke, Zitronensaft	
<u>Mulata Daiquiri (H)</u>	9,60
Brauner Rum, Creme de Cacao braun, Limettensaft	

Gindrinks

<u>Tom Collins</u>	7,80
Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Soda	
<u>Horse's Neck</u>	9,10
Gin, Grenadine, Ginger Ale	
<u>Singapore Gin Sling</u>	8,30
Gin, Cherry Brandy, Grenadine, Zitronensaft, Angostura	
<u>Ruffles Singapore Sling</u>	8,40
Gin, Cherry Brandy, Don Benedictine, Ananassaft, Orangensaft, Angostura Bitter	
<u>Jungle Juice</u>	8,50
Gin, Pfirsich Liqueur, La Banana Verde, Zitronensaft, Orangensaft	



Tequiladrinks

<u>Latin Lover</u>	9,70
Tequila, Zitronensaft, Zuckersirup, Ananassaft	
<u>Tequila Sunrise</u>	9,60
Tequila, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft	
<u>Margarita Classic</u>	9,40
Tequila, Triple Sec, Zuckersirup, Zitronensaft	
<u>Strawberry Margarita</u>	9,50
Tequila, Triple Sec, Erdbeeren, Zuckersirup, Zitronensaft	
<u>Mango Margarita</u>	9,50
Tequila, Triple Sec, Mango, Zuckersirup, Zitronensaft	
<u>Alcatraz</u>	9,30
Tequila, Triple Sec, Limejuice, Soda	

Specials

Get up, stand up, don't give up to fight!!!!

<u>Zombie</u>	13,90
Weißer Rum, brauner Rum, 80% Rum, Apricot Brandy, Grenadine, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft	
<u>Long Island Ice Tea</u>	13,90
Tequila, weißer Rum, Gin, Wodka, Triple Sec, Limejuice, Zitronensaft, Cola	
<u>911 Turbo</u>	13,90
Wodka Orange -, Citron-, Vanille- & Raspberry, Triple Sec, Zitronensaft, Cranberry Juice, Zucker	
<u>Adios Muther Fucker</u>	13,90
Weisser Rum, Gordon's Gin, Stolichnaya Wodka, Bourbon, Southern Comfort, Zitronensaft, Coca Cola, Zucker	



Shots

Im Mutterland der „Bar“, den USA, heißen die kurzen Cocktails schon seit ewigen Zeiten „Shots“. Unüberschaubare Mischungen die zum Phantasie - Cocktail gemixt werden.

<u>B 52 (G,H)</u>	4,70
Kahlua, Bailey´s, Rum 80%	
<u>After Five (G,H)</u>	4,10
Kahlua, Creme de Menthe, Bailey´s	
<u>Mexicana Spezial</u>	4,10
Blue Curcao, Bailey´s, Orangensaft	
<u>One Night Stand (G)</u>	4,10
Malibu, Creme de Cacao, Kokonut Cream, Sahne	
<u>Strawberry Shot</u>	4,10
Wodka, Erdbeermark, Lime Juice	
<u>Fruchtzweig (G)</u>	4,10
Wodka, Himbeeren, Sahne	
<u>Blow Job (G,H)</u>	4,10
Kahlua, Baileys, Sahne	
<u>Lime Shot</u>	4,10
Wodka, Zitronensaft, Lime Juice	

Sour´s

Alle Sours sind Cocktails und werden mit 4cl Spirituosen, sowie Zitronensaft, Limettensaft, Zuckersirup und Orangensaft hergestellt

<u>Wodka Stolichnaya</u>	9,30
<u>Whisky Jim Beam</u>	9,30
<u>Gin</u>	9,30
<u>Bacardi Reserva</u>	9,30
<u>Rum (brauner Rum)</u>	9,30
<u>Tequila Olmeca</u>	9,30
<u>Averna</u>	9,30
<u>Southern Comfort</u>	9,50
<u>Amaretto</u>	9,30



High Ball's

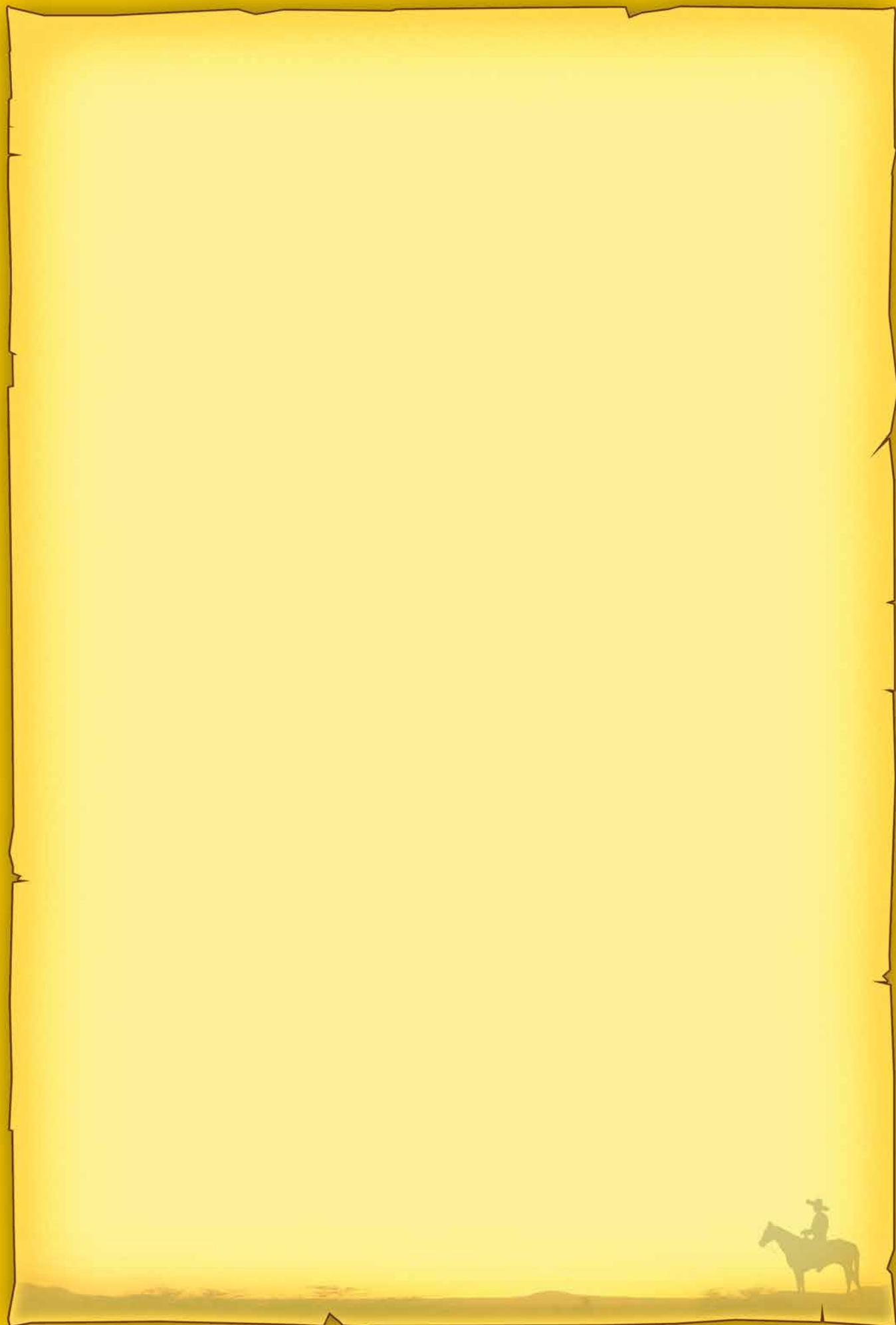
Highballs nennt man Getränke, bei denen Spirituosen mit Soda oder Limonaden aufgegossen und im Trinkglas auf Eiswürfeln zubereitet werden

<u>Havana Cola</u>	8,80
4cl Havana weiß, 1Fl. 0,2l Cola	
<u>Wodka Lemon</u>	8,80
4cl Wodka, 1Fl. 0,2l Schweppes Bitter Lemon	
<u>Wodka Red Bull</u>	9,40
4cl Wodka, 1Fl. 0,125l Red Bull	
<u>Whisky Red Bull</u>	9,40
4cl Jim Beam, 1Fl. 0,125l Red Bull	
<u>Campari Orange</u>	5,30
4cl Campari, Orangensaft	
<u>Campari Soda</u>	4,60
4cl Campari, Soda	
<u>Whisky Cola</u>	8,80
4cl Jim Beam, 1Fl. 0,2l Cola	

Spirits Liqueur / Vodka / Gin

<u>Cointreau</u>	2cl	5,10
<u>Southern Comfort</u>	2cl	5,10
<u>Baileys (G)</u>	2cl	5,10
<u>Kahlua (H)</u>	2cl	4,50
<u>Amaretto (H)</u>	2cl	4,50
<u>Absolut</u>	4cl	5,80
<u>Stolichnaya</u>	4cl	6,50
<u>Beefeater</u>	4cl	5,80

Unser vielseitiges Sortiment an
Wein, Bier, Rum, Tequila und Zigarren
finden Sie in unserer Ipad Spezialkarte!



MEXICAN CANTINA & BAR

Cantina Mexicana

Daniel Ramsbacher

Edlingerstrasse 1

A-9800 Spittal an der Drau

Telefon: 04762 / 42837

E-Mail: info@cantina-mexicana.at

www.cantina-mexicana.at

bigben.st