



Speisekarte – Mezcalería con Sabor Mexicano

Mo – Sa 17:00 – 22:00 Uhr (Küche), So 17:00 – 21:30 Uhr (Küche)

(+43) 660 6462302, info@lamezcaleria.at

Alle Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben.

Vorspeisen / Para Comenzar

Guacamole La Mezcaleria Style ^A

Cremige Avocado, serviert mit knusprigen Maistortilla-Chips – perfekt zum Teilen
12,80

Birria Nachos con Queso ^{A,G} – perfekt zum Teilen

Goldene Tortilla-Chips auf cremigem Frijol-Bohnenpüree, überzogen mit geschmolzenem Käse und getoppt mit saftigem, langsam geschmortem Birria-Fleisch – La Mezcaleria-Style, voller Geschmack.
17,80

Sopa de Camarón ^{A,B}

Garnelensuppe auf Tomatenbasis mit aromatischen Chilischoten – kräftige, würzige Meeresfrüchtebrühe
8,50

Pozole ^O

Traditionelle mexikanische Maissuppe mit aromatischen Chilis und zart gezupftem Hühnerfleisch. Serviert mit frischem Eisbergsalat und knackigen Radieschen.
Ein klassisches Wohlfühlgericht voller Geschmack und Geschichte.
7,90

Milpa-Salat

Knackige Maisrippchen mit schwarzen Bohnen, Tomaten, Blattsalat und Avocado, Limette & extra nativem Korianderöl.
12,00

- Gegrillten Garnelen ^B
+3,50
- Gegrilltem Huhn
+3,50
- Gegrilltem Käse ^G
+2,50

Aus dem Meer / Del Mar

Goldbrasse im Ganzen · ca. 400 g ^{A,D} – zum Teilen

Knusprig frittierte Goldbrasse, im Ganzen auf Bananenblatt serviert. Dazu duftender Reis, hausgemachte Bohnenmousse, drei frische Tortillas, Habanero-Zwiebeln und Tomatillo-Avocado-Sauce.

22,90

Taco Mahahual ^{A,B,D,O} (3stk.)

Frisch von Hand gemachte Maistortillas, gefüllt mit in Bier und Achiote panierten Garnelen. Serviert mit Chipotle-Mayonnaise, Rotkraut und Pico de Gallo (Tomate, Zwiebel, Limettensaft und Koriander) – inspiriert von den Stränden der Karibikküste

Garnele ^B – 17,80

Wolfsbarsch – 18,50

Mixto ^B – 19,80

Ceviche Acapulqueño ^{A,D,F}

Wolfsbarsch (nach Art der Küste) in Limettensaft “gegart” – mit Tomaten, roten Zwiebeln, Koriander, Gurke und einer Prise Chili.

Serviert auf knusprigen Tostadas, wie man’s in den Straßenecken von Nayarit oder Veracruz kennt.

19,50

Hauptspeisen / Platos Fuertes

Tamal de Pipián Verde ^G

Gedämpfte Maismasse im Maisblatt, gefüllt mit Hühnerfleisch in einer Sauce aus grüner Tomatillo, Kürbiskernen und milden Chilis
16,80

Tamal Rojo ^G

Gedämpfte Maismasse im Maisblatt, gefüllt mit Rib Eye Steak in einer würzigen roten Guajillo-Salsa mit einem Hauch Chipotle
22,90

Tacos de Birria de Res (mit Consomé) (3stk.)

Hausgemachte Maistortillas, gefüllt mit langsam geschmortem Rindfleisch in aromatischer Birria-Sauce. Serviert mit kräftigem, würzigem Consomé zum Dippen – genau wie auf den Straßen von Mexiko-Stadt
18,50

Taco de Carnitas de Chicharrón La Mezcalería Style (1stk.)

Hausgemachte Tortilla mit knusprigem Schweine-Chicharrón, Guacamole, Habanero-Zwiebeln und Pico de Gallo.
9,50
(nur Fr. und Sa.)

Molcajete für 2 Personen

**Traditionelles mexikanisches Gericht, serviert in einem Molcajete (Vulkanstein-Mörser aztekischen Ursprungs) und auf originelle Weise in der Mezcalería zubereitet.
*Eine Hommage an die mexikanische Tradition mit einem einzigartigen Haus-Twist.***

Molcajete de Carne ^{A,B,G}

Saftiges Rib-Eye-Steak (medium), Hühnerbrust, gegrillter Halloumi, original mexikanische Nopales, Frühlingszwiebeln, Maiskolben und Padrón-Chili. Serviert im heißen Molcajete mit sechs hausgemachten Tortillas, Guacamole, Pico de Gallo, Tatemado-Habanero und Habanero-Zwiebeln.
49,50

Surf & Turf ^{A,B}

Fleisch + Garnele
50,80

Molcajete de Pescado ^{A,B,D,G}

Zarter Fisch Goldbrasse, Garnelen und Oktopus
51,80

Vegetarische & Vegane Optionen

Nachos Sin Carne ^{A,G}

Gelbe Tortilla-Chips, gratiniert mit Käse, cremigem Frijol-Bohnenpüree, frischer Guacamole und Pico de Gallo. Perfekt zum Teilen mit Freunden.

16,80

Quesadilla de Champiñones y Espinaca ^G (3stk.)

Mit Käse gefüllte Maistortillas, angereichert mit frischen Champignons und Spinat – herzhaft und vegetarisch

13,90

Vegan: Tacos de Huitlacoche (3stk.)

Gefüllte Maistortillas, angereichert mit frischen Champignons, Spinat und Huitlacoche

14,90

Milpa-Salat

Knackige Maisrippchen, schwarze Bohnen, Tomaten, frischer Blattsalat und Avocado, angemacht mit Limette und nativem Olivenöl extra.

12,00

- Gegrilltem Käse ^G

+2,50

SALSAS & BEILAGEN

Tomatillo-Avocado Salsa 🌶️	3,90 €	Guacamole	3,90 €
Guajillo-Salsa / Salsa Roja (warm) 🌶️	2,70 €	Mais-Tortillas (3stk.)	2,70 €
Chipotle Mayonnaise 🌶️🌶️	2,70 €	Pico de Gallo	2,70 €
Habanero-Zwiebeln 🌶️🌶️	2,70 €	Tortilla-Chips	2,70 €
Tatemado Habaneros 🌶️🌶️🌶️🌶️	2,70 €	Reis	2,70 €
Jalapeños 🌶️🌶️	2,70 €	Hausgemachte Bohnenmousse	2,70 €

Postres / Desserts

Flan de Maracuyá y Mezcal ^C

Cremiger Karamellflan mit Passionsfrucht-Gelee und einem feinen Hauch von Mezcal – ein tropisch-rauchiger Abschluss

6,50

Tamal de Chocolate ^G

Gedämpfte Maismasse im Maisblatt mit dunkler Schokolade und aromatischen Noten von echtem Kakao – warm serviert

12,90

Aschen Churros (A,G,O)

Frisch frittierte Churros mit Zimt und Zucker, serviert mit hausgemachter Schokoladensauce, Vanilleeis und Chipotle-Erdbeer-Hibiskus-Sirup von SIRUP UR GUT.

Ein süßer Abschluss mit einem Hauch Rauch und Leidenschaft.

8,90

Information zu den Allergenen

A- Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Eier D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja, G - Milch oder Käse, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulphite, P - Lupinen, R - Weichtiere

Originalität und Frische

Unsere Speisen und Getränke überzeugen durch Originalität und Frische. Bei uns wird alles hausgemacht und frisch zubereitet – von den Tortillas über die Salsa und Guacamole bis hin zu unseren selbstgemachten Aguas Frescas (Limos). Wir verarbeiten ausschließlich frische Zutaten und nutzen viele Produkte mit Bio- Zertifikaten. Wir arbeiten ohne Glutamat, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe. Daher bitten wir um Verständnis wenn es manchmal etwas länger dauert, bis die frisch zubereiteten Speisen und Getränke auf den Tisch kommen.

DAS ISST MEXIKO!

Alle Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben • Trinkgeld ist nicht inkludiert