



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

Tarta de Aguacate con Totopos B

Cremige Avocado-Tarte, serviert mit knusprigen Maistortilla-Chips – perfekt zum Teilen
11,50

Birria Nachos con Queso G

Gelbe Tortilla-Chips, gratiniert mit Käse und unserem saftigen, würzigen Birria-Fleisch – ein herzhafter Klassiker
16,80

Sopa de Camarón B

Garnelensuppe auf Tomatenbasis mit aromatischen Chilischoten – kräftige, würzige Meeresfrüchtebrühe
7,00

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.
6,90

Caesar Salat (A,C,D,M)

Marinierte Römersalat-Herzen mit knusprigen Croutons und frischem Parmesan.
Wahlweise mit gegrilltem Huhn, Garnelen oder Halloumi (G).
Der Klassiker – mit einem Hauch von Mezcalería.

12,00

• Gegrillten Garnelen B
+3,50

• Gegrilltem Huhn, B
+3,50

• Gegrilltem Käse G
+2,50

Aus dem Meer / Del Mar

Goldbrasse 400 g (A,D) - zum Teilen

Knusprig frittierte Goldbrasse, serviert im Ganzen auf Bananenblatt mit duftendem Reis und unserer hausgemachten Bohnenmousse. Dazu drei frische Tortillas, Habanero-Zwiebeln und Tomatillo-Avocado-Sauce.

18,60

Aguachile Verde B

Garnele, roh mariniert in einer knallfrischen, scharfen Salsa aus Koriander, grünen Tomaten und Jalapeños.

Obendrauf: knackige Gurkenscheiben und rote Zwiebeln im feinen Julienne-Cut – ganz klassisch, ganz mexikanisch.

Frisch, feurig und voller Küsten-Vibes – wie ein Sommertag in Sinaloa

16,80

Taco Mahahual A,B,D,O

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 – 16,80

Wolfsbarsch – 16,50

Mixto B – 17,80

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.

16.50

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

15,80

Tamal Rojo D,G

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

18,90

Tacos de Birria de Res (mit Consomé)

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

16,80

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 (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.

45,50

Surf & Turf B

Fleisch + Garnele

Molcajete de Pezcado B

Zarter Fisch Goldbrasse, Garnelen und Oktopus

Vegetarische & Vegane Optionen

(Alle Gerichte werden frisch und authentisch nach mexikanischer Tradition zubereitet)

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

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

13,90

Vegan: Tacos de Huitlacoche

Gefüllte Maistortillas, angereichert mit frischen Champignons, Spinat und Huitlacoche

14,90

Vegan: Calabaza Adobada con Puré de Camote y Sikil Pak

Zart marinierter Kürbis in Adobo auf cremigem Süßkartoffelpüree, serviert mit einem traditionellen mexikanischen Kürbiskern-Dip (Sikil Pak)

15,90

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.
6,90

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