

DINNER MENU

CASA MAÑANA

FUSION TACOS & FRESH MARGARITAS
MONTAG - SONNTAG
17:30 - 22:00



STARTERS

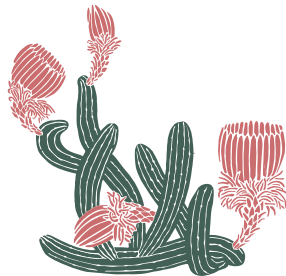
HOUSE GUACAMOLE	9.5
in Lavasteinschüssel mit Maismehl Tortilla Chips	
SALSA TRIO & CHIPS	7.5
Guacamole, Salsa Verde, Pico de Gallo, Maismehl Tortilla Chips	
LOADED NACHOS	8.5
Maismehl Tortilla Chips, Chili Cheese Sauce ^g , Jalapeño, Koriander	

EXTRA TOPPINGS

BEEF BRISKET	4.5
CRISPY CHICKEN ^{a1,f}	4.5
COCONUT SHRIMP ^{a1,b,f}	4.5
AL PASTOR	4.5
OYSTER MUSHROOM  (vegan)	4.0
JACKFRUIT  (vegan)	4.0

EXTRA SALSAS

GUACAMOLE	2.5
CHIPOTLE SALSA  	2.5
Tomaten, Chipotle Chilischoten	
SALSA BOMBASTICA 	2.5
Ananas, Habaneros	
SALSA VERDE 	2.5
Gegrillte grüne Tomaten, Jalapeño	
PICO DE GALLO	2.5
Tomaten, Zwiebeln, Jalapeño	
CHIMICHURRI	2.5
Gehackte Petersilie, Knoblauch, Chili	
GARLIC MAYO ³	2.0
CHILI MAYO  ³	2.0



Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmittel, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle, 10 = gewachst, 11 = mit Nitritpökelsalz, 12 = Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen), 13 = koffeinhaltig, 14 = Taurin, 15 = chininhaltig
Allergene: a = glutenhaltiges Getreide [namentlich a1 = Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen), a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, a5 = Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus nennen], b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterezeugnisse [namentlich h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Cashewnüsse, h5 = Pecanüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse nennen], i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulfit, n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o = Weichtiere und Weichtiereerzeugnisse
Preise: Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

FUSION TACOS

Wir stellen täglich unseren Tortilla Teig frisch her & verwenden dafür bestes glutenfreies Maismehl. Inspiriert von unseren Reisen durch die Welt, interpretieren wir Tacos neu!

TACO COMBOS

5 x1 COMBO 19.8

Kombiniere 5 einzelne Tacos nach Wahl

3 x1 COMBO 12.8

Kombiniere 3 einzelne Tacos nach Wahl

MAÑANA TACOS

(Pro Bestellung 2 Tacos, mit Pico de Gallo und Koriander)

BEEF BRISKET TACOS 9.0

Chipotle, rote Zwiebeln, Chipotle Mayo ³

CRISPY CHICKEN TACOS ^{a1,f} 9.0

Guacamole, Chili Mayo ³

COCONUT SHRIMP TACOS ^{a1,b,f} 9.0

Guacamole, gepickeltes Gemüse

AL PASTOR TACOS 9.0

Schweinefleisch vom Drehspieß, Ananas, Salsa Bombastica (täglich so lange der Vorrat reicht)

OYSTER MUSHROOM TACOS  8.5

Chimichurri, Garlic Mayo ³ (vegane Taco)

JACKFRUIT TACOS  8.5

Guacamole, Salsa Verde (vegane Taco)

MAINS

QUINOA BOWL 16.0

Avocado, Koriander, Pico de Gallo, Chipotle Mayo ³, Beef Brisket
(alternativ mit Oyster Mushroom oder Jackfruit)

TIJUANA-STYLE CAESAR SALAD 12.0

Romanasalat, Parmesan ^g, Limette, Caesar Dressing ^{c,g,k}, Tortilla Crumbles
+ Crispy Chicken ^{a1,f} 4.5
+ Coconut Shrimp ^{a1,b,f} 4.5

CRISPY CHICKEN & CHIPS ^{a1,f} 13.0

mit Maistortilla Chips, Guacamole, Chili Mayo ³, Salsa Verde

SHRIMP & CHIPS 15.0

Kokosgarnelen ^{a1,b,f}, Maistortilla Chips, Guacamole, Chili Mayo ³, Salsa Verde

DESSERTS

CRUNCHY CHURROS ^{a1,c,g} 8.5

mit Zimt & Zucker, Vanillesauce ^g und Schokosauce ^g

SWEET PANCAKE TACOS ^{a1,c,g} 10.0

2 Pancakes mit saisonalen Früchten und Vanillesauce ^g

HOMEMADE LEMONADES

LIME MINT 6.0

Frisch gepresster Limettensaft, Minzblätter

PINK GRAPEFRUIT 6.0

Frisch gepresster Pink Grapefruitsaft, Hollunderblütensirup³

CRANBERRY HIBISCUS 6.0

Cranberrysaft (Nektar), Hibiskussirup¹

PIÑA COCO 6.0

Ananassaft, Kokosnusssirup

WATER & CO

AQUA MONACO

Still / Spritzig (0,33l) 3.8

Still / Spritzig (0,75l) 7.2

ORGANICS 3.8

Bitter Lemon / Ginger Beer / Viva
Mate / Black Orange / Purple Berry /
Simply Cola / Tonic Water (0,25l)

COCA COLA 3.8

Classic^{1,3,13} / Zero^{1,3,8,9,13} (0,2l)

RED BULL 4.5

Energy^{1,13,14} / Sugar Free^{1,8,13,14} (0,25l)

JARRITOS 4.0

Mango³ / Mandarin¹ (0,37l)

CERVEZA

HACKER PSCHORR

Münchener Helles^{a3} (0,5l) 4.5

Münchener Radler^{a3} (0,5l) 4.5

CORONA

Classic^{3,a3} (0,335l) 4.5

Cero 0% (Alkoholfrei)^{3,a3} (0,335l) 4.5

SHOTS

TULUM CHASER 4.0

Corralejo Blanco Tequila, Pink
Grapefruitsaft, Pampelmusenlikör (2cl)

MEXICAN PASH 15.0

4 x Tulum Chaser

TEQUILA

Corralejo Reposado (2cl) 5.0

1800 Silver (2cl) 5.0

Padre Azul Reposado (2cl) 9.0

Don Julio Añejo (2cl) 12.0

MEZCAL

Del Maguey Vida (2cl) 5.0

San Cosme Blanco (2cl) 5.0

Bozal Ensemble (2cl) 6.0

Marca Negra Espadín (2cl) 7.0

HOMEMADE MARGARITAS

Wahlweise mit Salz- oder Zuckerrand

TOMMY'S CLASSIC MARGARITA 10.5

Corralejo Blanco Tequila, Agavensirup, Limettensaft

SKINNY MARGARITA 10.5

Corralejo Blanco Tequila, Limetten- und Pink Grapefruitsaft

MANGO CHILI MARGARITA 10.5

Corralejo Blanco Tequila, Ancho Reyes Chili Liqueur, Mango Sorbet

COCONUT MARGARITA 10.5

Corralejo Blanco Tequila, Limettensaft, Kokosnuss Sorbet

HIBISCUS BLOOD ORANGE MARGARITA .. 10.5

Corralejo Blanco Tequila, Hibiskussirup ¹, Blutorangen Sorbet

COCKTAILS / MOCKTAILS

PALOMA ROYAL 10.5

Corralejo Blanco Tequila, La Toronja Grapefruit

SMOKEY BANANA 10.5

San Cosme Mezcal, Bananenlikör, Angostura ¹, Zimt

MEZCAL NEGRONI 10.5

San Cosme Mezcal, Campari ¹, Antica Formula Wermut ^m, Orangenzeste
(alternativ mit *The Duke Gin*)

MEXICALI MULE 10.5

San Cosme Mezcal, Gingerbeer
(alternativ mit *The Duke Gin*)

PINK SEÑORITA 10.5

Lions Vodka, Drachenfrucht, Soda

GIN BASIL 10.5

The Duke Gin, Basilikum-Ingwer Limonade ¹

TIKI MOJITO 10.5

Havana Club 3 Años, Ananas-Minz Limonade ³

ESPRESSO MARTINEZ 10.5

Corralejo Blanco Tequila, Khalúa, Espresso (alternativ mit *Lions Vodka*)

WERMUT SODA / TONIC 10.5

Antica Formula Wermut ^m, Soda / Tonic Water

FLORITA 0% (ALKOHOLFREI) 10.5

Martini Floreale ^{1,2,m}, Limettensaft, Mango Sorbet

VIBRANTE TIKI 0% (ALKOHOLFREI) 10.5

Martini Vibrante ^{2,m}, Ananas-Minz Limonade ³

WINE

WEINSCHORLE

Weiß ^m 6.5

BY THE GLASS

Il Corzanello Bianco | Corzano e Paterno | Italien (0,2l) ^m 8.5

Vino Rosso | Francesco Cirelli | Pianella, Italien (0,2l) ^m 8.5

SPARKLING

Blanc de Blanc Champagner | Vazart Coquart & Fils | Frankreich (0,75l) ^m 85.0

Purist Pet Nat | Fritsch | Österreich (0,75l) ^m 35.0

MIAU Frizzante Vino Rosato | Pranzegg | Italien (0,75l) ^m 35.0

WHITE

Il Corzanello Bianco | Corzano e Paterno | Italien (0,75l) ^m 35.0

Weißburgunder | Battenfeld-Spanier | Deutschland (0,75l) ^m 35.0

Grauburgunder Quarz und Löss | Michael Andres | Deutschland (0,75l) ^m 30.0

Grüner Veltliner Natural | Hajszan Neumann | Österreich (0,75l) ^m 40.0

Pecorino | Francesco Cirelli | Italien (0,75l) ^m 35.0

RED

Vino Rosso | Francesco Cirelli | Pianella, Italien (0,75l) ^m 35.0

Blaufränkisch | Heinrich | Österreich (0,75l) ^m 40.0

Pino Noir Ruppertsthal | Fritsch | Österreich (0,75l) ^m 40.0

Alle unsere Weine sind händisch-biologisch hergestellt.

COFFEE & CO.

HOT STUFF

Espresso	2.4
Espresso Doppio	3.5
Espresso Macchiato ^g	2.5
Cappuccino ^g	3.8
Cappuccino Big ^g	4.8
Caffè Latte ^g	4.6
Flat White ^g	4.6
Americano	3.4
Caffè Crema	3.4
Chai Latte ^{8,f,g}	4.6
Dirty Chai Latte ^{8,f,g} (mit extra Shot Espresso)	5.2
Matcha Latte ^g	4.8
Hot Chocolate ^g	4.2
Hot Grapefruit	4.6
Tee (Schwarz, Rooibos, Grün, Früchte)	4.2

COLD STUFF

Iced Americano	4.5
Iced Latte ^g	5.0
Matcha Iced Latte ^g	5.0
Chai Iced Latte ^{8,f,g}	5.0
Dirty Chai Iced Latte ^{8,f,g}	5.8

Wir verwenden für unsere Getränke

frische Bergbauernmilch von Berchtesgadener Land.

Falls gewünscht, kannst du ebenfalls kostenfrei aus laktosefreier Milch oder unseren Milchalternativen (Mandel ^{h1}, Hafer ^{a4}, Kokos) für je 0,5€ wählen.