

Menú - Speisekarte

T a q u e r í a



¡Gracias por su visita!
Danke für Ihren Besuch!

Taquería Los Mexikas

Lange Gasse 12, 1080 Wien

Tel: +43 (0)14060871

taqueria@losmexikas.at

www.losmexikas.at

Hinweise für unsere Gäste:

Allergeninformationsverordnung ab 13. Dezember 2014

Seit 13.12.2014 sind die Allergeninformationsverordnung sowie die damit verbundenen Erlasse des Gesundheitsministeriums in Kraft. Die Gastronomie wird verpflichtet, ihre Gäste über 14 Allergene und den Süßstoff Aspartam in den Speisen und Getränken zu informieren.

Insgesamt sind es 14 Allergene, die allergische Reaktionen bzw. Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können:

A - Glutenhaltiges Getreide	G - Milch oder Laktose	P - Lupine
B - Krebstiere	H - Schalenfrüchte	R - Weichtiere
C - Ei	L - Sellerie	** Aspartam
D - Fisch	M - Senf	Acesulfam-Salz
E - Erdnuss	N - Sesam	
F - Soja	O - Sulfite	

- Eine Nennung der Allergene in Speisen und Getränken erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



ENTRADAS VORSPEISEN

Nachos con queso - vegetarisch CGMN € 8,50
knusprige Tortilla-Chips mit geschmolzenem Käse und würzigen Saucen (Avocadocreme, mexikanischer Salat-Dip, Sauerrahm, Bohnenmus)

Totopos - vegetarisch € 8,20
knusprige Tortilla-Chips, dazu drei verschiedene Dips (Avocadocreme, mexikanischer Salat-Dip, Bohnenmus)

Nachos con pollo L,N € 8,80
(mit Hühnerfleisch)
knusprige Tortilla-Chips, würzige Dips (Avocadocreme, mexikanischer Salat-Dip, Sauerrahm, Bohnenmus)

Botana "Los Mexikas" ACGML € 15,50
knusprige Tortilla-Chips mit Käse, dazu Dips (Avocadocreme, mexikanischer Salat-Dip, Bohnenmus), gefüllte Chilischoten und pikante mexikanische Wurst



TAQUITOS

TRADITIONELLES GERICHT
AUS MEXIKO CITY



Tacos al pastor L (nur Fr. und Sa.) € 3,50
(besondere Spezialität für unsere Gäste an Freitagen und Samstagen)
Maistortilla mit Schweinefleisch (Lende), mariniert nach mexikanischer Art

Tacos de suadero L (Mo. bis Do.) € 3,50
Maistortilla mit Rindfleisch und Sauce

Tacos de longaniza L € 3,50
Maistortilla mit pikanter mexikanischer Paprikawurst und Sauce

SOPAS - SUPPEN

Sopa azteca ^{GL} € 7,20

kräftigende, klare Tomatensuppe
mit knusprigen Tortillas, Avocado, Käse und
Sauerrahm

Consomé de pollo ^L € 6,50

feine Hühnersuppe mit Fleischeinlage und Kichererbsen
auf mexikanische Art

Frijoles charros ^G € 7,20

Bohnensuppe mit Speck, Tomaten und Käse

Consomé de Barbacoa ^L € 8,00

(Spezialität des Hauses)
köstliche Lammsuppe auf mexikanische Art



ENSALADAS - SALATE

Ensalada de nopales - vegetarisch ^{ADGN} € 8,00

traditioneller mexikanischer Salat aus Kaktustrieben, Avocado,
Tomaten, Schafskäse, Zwiebeln und Koriander, Mais-Tortillas

Ensalada Xochimilco ^{ADGN} € 8,50

traditioneller mexikanischer Salat aus
Kaktustrieben, Avocado, Tomaten, Schafskäse,
Zwiebeln, Koriander, "chicharrón" (knusprig
gebratene Schweineschwarte) und Mais-Tortillas

Ensalada de pollo ^{ACMN} € 9,50

zart gegrillte Hühnerbruststreifen mit Tomaten und Gurken auf Blattsalat, dazu
Avocadocreme

Ensalada mixta - vegetarisch ^{CMN} € 4,00

gemischter Salat



ESPECIALIDADES DE LA PARRILLA

Spezialitäten vom Grill

Tacos de pollo con queso ^{ACGM} € 13,50

Tortilla, gefüllt mit Schweinskarree, Käse und Sauce,
dazu Salatgarnitur

Tacos de costilla ^{ACGMN} € 14,50

Tortillas gefüllt mit Rinderkarree, Käse und Sauce,
dazu Salatgarnitur

Tacos de verduras ^{ACGMN} € 13

Tortillas gefüllt mit Gemüse der Saison, Käse
und Sauce, dazu Salatgarnitur

Tacos de bistec con chorizo ^{A,CGMN} € 14,50

Tortillas gefüllt mit Rindfleisch, pikanter mexikanischer Paprikawurst,
Käse, Sauce, dazu Salatgarnitur

Tacos de nopales con chorizo ^{A,CGMN} € 14,80

Tortillas gefüllt mit Kaktustrieben, pikanter mexikanischer Paprikawurst,
Käse, Sauce, dazu Traditionelle Bohnen



Especialidades de México City Spezialitäten aus Mexiko City



del Grill

Alambre de res ^{ACGMN} € 16,50

gegrillte Rinderfiletstreifen, köstlich mariniert
nach Rezept des Hauses, Paprika, Speck,
Zwiebeln und Käse, dazu Tortillas, Sauce und Salatgarnitur

Alambre de pollo ^{ACGMN} € 15,50

Weizen-Tortillas, gefüllt mit Hühnerfleisch, Paprika, Speck, Zwiebeln, Käse, dazu Avocado-
creme und mexikanischer Salat-Dip, Salatbeilage

Alambre mixto ^{ACGMN} € 17,00

Weizen-Tortillas, gefüllt mit gegrilltem Rind- und Hühnerfleisch, Paprika, Speck, Zwiebeln und
Käse, Avocadocreme, mexikanischer Salat-Dip und Salatgarnitur

Plato "Los Mexikas" ^{ACGLMN} € 23,00

Taquito de suadero (Mais-Tortilla mit Rindfleisch und Sauce),
Taquito de longaniza (Mais-Tortilla mit mexikanischer pikanter Wurst aus Schweinefleisch,
dazu Sauce), Alambre (mit Rindfleisch gefüllte Weizen-Tortilla),
Quesadilla (mit Käse gefüllte Weizen-Tortilla),
serviert mit Salat, drei würzigen Dips (Avocadocreme, Bohnenmus, scharfe Sauce)
und Tequila

Gringas

Gefüllte Weizentortillas



Gringa de queso vegetarisch ACGMN € 8,50
mit Käse gefüllte Weizentortilla, dazu Salatgarnitur und Avocado-creme

Gringa de bistec AGMN € 14,00
mit Beefsteak und Käse gefüllte Weizentortilla, dazu Salatgarnitur und Avocado-creme

Gringa de chorizo ACGMN € 13,00
mit pikanter mexikanischer Paprikawurst und Käse gefüllte Weizentortilla, dazu Salatgarnitur und Avocado-creme

Gringa Vegetariana - vegetarisch ACGMN € 12,00
vegetarisch gefüllte Weizentortilla, Käse, dazu Salatgarnitur und Avocado-creme

Gringa de pollo ACGMN € 13,00
mit Hühnerfleisch und Käse gefüllte Weizentortilla, dazu Salatgarnitur und Avocado-creme

Gringa de pastor ACLMN € 13,50
(besondere Spezialität für unsere Gäste an Freitagen und Samstagen)
Weizentortilla mit Schweinefleisch (Lende), mariniert nach mexikanischer Art dazu Salatgarnitur und Chilisauce

Los del recuerdo

Antojitos mexicanos - Köstlichkeiten nach Hausrezept



Tacos dorados CGLMN € 12,50
mit Hühnerfleisch gefüllte, knusprige Mais-Tortillas, Avocado-creme, Salat, Tomaten, Schafskäse, Zwiebeln und Sauerrahm

Tacos dorados con papa vegetarisch CGMN € 12,00
knusprige Mais-Tortillas, gefüllt mit Kartoffeln, dazu Avocado-creme, Salat, Tomaten, Schafskäse, Zwiebeln und Sauerrahm

Enchiladas de mole ACGEFLMNO € 12,80
mit Hühnerfleisch gefüllte Mais-Tortillas, Erdnuss-Kakao-Sauce, Salat, Tomaten, Schafskäse, Zwiebeln und Sauerrahm

Enchiladas verdes CGLMN € 12,80
mit Hühnerfleisch gefüllte Mais-Tortillas, dazu grüne Sauce, Salat, Tomaten, Schafskäse, Zwiebeln und Sauerrahm

Enchiladas rojas CGLMN € 12,80
mit Hühnerfleisch gefüllte Mais-Tortillas, dazu Tomaten-Chili-Sauce, Salat, Tomaten, Schafskäse, Zwiebeln und Sauerrahm



Huaraches - Maisteig-Gerichte

Die traditionellen prähispanischen Gerichte aus Mexiko

Huarache de longaniza ACGMNL € 13,50
pikante mexikanische Paprikawurst auf gegrilltem Maisteig mit grüner Sauce, Sauerrahm, Avocado-creme und Schafskäse

Huarache de pollo ACGMNL € 13,00
gegrillte Hühnerstreifen auf gegrilltem Maisteig mit grüner Sauce, Sauerrahm, Avocado-creme und Schafskäse

Huarache de bistec ACGMNL € 13,00
gegrilltes Rindfleisch auf gegrilltem Maisteig mit grüner Sauce, Sauerrahm, Avocado-creme und Schafskäse

Huarache Mexica - vegetarisch ACDGMNL € 12,50
Gemüse der Saison und Kaktustriebe auf gegrilltem Maisteig mit grüner Sauce, Sauerrahm, Avocado-creme und Schafskäse



POSTRES - NACHSPEISEN

Pastel de elote ^{ACGH}
Maiskuchen - Spezialität des Hauses

€ 6,50

Flan de caramelo ^{CGH}
Karamellpudding

€ 6,00

Piñatazo ^{GH}
gebratene Ananas mit Vanilleeis und Schlagobers

€ 6,00

Crepas de cajeta ^{ACGH}
Palatschinken mit Ziegenmilchkaramellcreme

€ 6,50

Postre del día

€ 7,00



GUARNICIONES - BEILAGEN

Mais-Tortillas (4) € 2,50

Weizen-Tortillas (3) ^A € 2,00

Avocadocreme € 3,00

Bohnenmus € 2,00

Jalapeños € 2,00

Chipotle € 2,00

Y para que se pique... ¡Salsa gratis!
Und damit's richtig feurig wird - Saucen gratis!

Und für diejenigen, die es besonders scharf lieben:
"La Poderosa" - unsere extra feurige Sauce!!!



Bebidas no alcohólicas - Alkoholfreie Getränke

AGUAS FRESCAS MEXIKANISCHE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Agua de Horchata - Reisgetränk * ^G 0,5 l € 4,50

Agua de Tamarindo - Getränk aus Tamarindenfrüchten * 0,5 l € 4,50

Agua de Jamaica - Getränk aus Hibiskusblüten * 0,5 l € 4,50

Frische Frucht- und Gemüsesäfte * 0,5 l € 4,50

(Mango, Papaya, Ananas, Guave, Erdbeere, Guanabana, Gurke, gemischt, agua de la casa)

Agua del día * (aus exotischen Früchten, Gemüse, Nüssen und Getreide) 0,5 l € 4,50

Licuados - Milchshakes ^G 0,5 l € 5,50

(Mango, Papaya, Guave, Erdbeere, Guanabana, Banane)

JUGOS - FRUCHTSÄFTE

Apfelsaft 0,25l € 3,00

Apfelsaft gespritzt (klein) * 0,25l € 3,50

Apfelsaft gespritzt (groß) 0,5 l € 4,00

Orangensaft 0,25l € 3,00

Orangensaft gespritzt (klein) * 0,25l € 3,50

Orangensaft gespritzt (groß) 0,5 l € 4,00

Refrescos

Agua mineral - Mineralwasser 0,33 l € 2,70

Coca-cola 0,33 l € 3,50

Sprite 0,33 l € 3,50

Almdudler 0,33 l € 3,50

Soda (klein) 0,25 l € 2,50

Soda (groß) 0,5 l € 3,00

Soda Zitrone (klein) 0,25 l € 3,00

Soda Zitrone (groß) 0,5 l € 4,00

* Jugendgetränk

Bebidas alcohólicas - Alkoholische Getränke

CERVEZAS, LAS CHELAS -

MEXIKANISCHES BIER BIERE NACH SAISON

Corona	(33cl)	€ 5,50
Negra Modelo	(33cl)	€ 5,50
Sol	(33cl)	€ 5,50
Pacífico	(33cl)	€ 5,50

Chelada	(33cl)	€ 6,00
---------	--------	--------

(mit Limette und Salz)

Michelada ▢	(33cl)	€ 6,50
-------------	--------	--------

(mit Salz, Limette, Chile piquín und Tabasco)

Mexichelada ▢	(33cl)	€ 7,00
---------------	--------	--------

(mit Salz, Limette, Gurke, Tamarindo, Chile Pikin und Tabasco)

Österreichisches Bier	(50cl)	€ 4,50
-----------------------	--------	--------

Wieselburger

Cubetazo	€ 25
----------	------

(5 Biere)



TEQUILAS



Blancos

Orendain	2cl	€ 3,80
Jose Cuervo blanco	2cl	€ 3,80
Herradura	2cl	€ 4,50
DON JULIO	2cl	€ 4,50
1800	2cl	€ 4,50

Reposados

Orendain	2cl	€ 3,80
Jose Cuervo	2cl	€ 4,20
Don Julio	2cl	€ 5,50
Herradura	2cl	€ 5,50
1800	2cl	€ 5,50

Añejos

1800	2cl	€ 6,50
Don Julio	2cl	€ 6,00
Herradura	2cl	€ 6,50

Mezcales

Gusano rojo	2 cl	€ 4,50
El Recuerdo de Oaxaca	2 cl	€ 4,50



COCTELES - COCKTAILS

Margarita (Tequila, Cointreau, Limettensaft)	€ 10,50
Margarita mit Tamarindensaft/ Mango/ Erdbeere/ Guayaba/ Guanabana (Tequila, Cointreau, Säfte)	€ 10,50
Mojito (Rum, Limetten, brauner Zucker, Sodawasser, Minzblätter)	€ 9,90
Coco Loco (Vodka, Tequila, Rum, Kokossirup, Ananassaft)	€ 9,90
Tequila Sunrise (Tequila, Orangensaft, Grenadine)	€ 9,90
Piña Colada ◦ (Rum, Kokossirup, Ananassaft, Milch)	€ 9,90
Daiquiri Mango /Erdbeere (Rum, Limettensaft, Zuckersirup)	€ 9,90
Oaxaca Sunrise (Quimera) (Mezcal, Ananassaft, Grenadine)	€ 9,90
Caipirinha (Cachaça, Limettensaft, Zucker)	€ 9,90
Cuba Libre (Rum, Coca Cola, Limettensaft)	€ 9,90
Tequijarro (Tequila, Sprite, Limettensaft)	€ 9,90
Desarmador (Vodka, Orangensaft)	€ 9,90
Charro Negro (Coca Cola, Tequila)	€ 9,90



SHOTS

Cucaracha (Tequila, Kahlúa, Rum)	6cl	€ 5,00
Sacrificio Maya (Tequila, Kahlúa, Mezcal)	6cl	€ 5,20
Chocotorro (Tequila, Rum, Grenadine, Kokossirup)	6cl	€ 4,90

VINOS MEXICANOS MEXIKANISCHE WEINE

L.A. Cetto

blanco - weiß		
Sauvignon Blanc ◦	1/8 l	€ 4,30
	Flasche 0,75 l	€ 25,00
Chardonnay ◦	1/8 l	€ 4,30
	Flasche 0,75 l	€ 25,00
tinto - rot		
Cabernet Sauvignon ◦	1/8 l	€ 4,50
	Flasche 0,75 l	€ 25,00
Zinfandel ◦	1/8 l	€ 4,50
	Flasche 0,75 l	€ 25,00

VINOS AUSTRIACOS ÖSTERREICHISCHE WEINE

Weingut Stöger, Ebersdorf

blanco - weiß		
Grüner Veltliner ◦	1/8 l	€ 3,90
Weißer Spritzer ◦	1/4 l	€ 4,50
tinto - rot		
Zweigelt ◦	1/8 l	€ 4,00
Roter Spritzer ◦	1/4 l	€ 4,50

BEBIDAS CALIENTES - HEIßE GETRÄNKE

Atolen	€ 4,50
Maisgetränk mit Früchten (Mango/ Guayaba/ Tamarinde) oder Schokolade (AF)	
Café de olla - schwarzer Café mit Zimt und Zucker	€ 3,90
Café con leche - Milchcafé G	€ 3,90
Espresso	€ 2,90
Capuccino G	€ 2,80
Melange G	€ 3,90
Cacao mexicana - Heiße Schokolade Los Mexikas FG	€ 4,80
Té de canela - Zimttee	€ 3,90

SCHWARZER TEE

Darjeeling	€ 4,00
------------	--------

GRÜNER TEE

Grüne Energie	€ 4,00
- Kräutertee mit Grüntee, Guarana, Kombucha-Extrakt und natürlichen Aromen	
Grüne Harmonie - Kombination von Kombucha und Grüntee	€ 4,00

FRÜCHTE-, KRÄUTER- UND GEWÜRZTEES

Sweet Chili - Gewürzteemischung	€ 4,00
Schoko Mexican Spice - Gewürzteemischung A	€ 4,00
Ingwer Hibiskus - Kräuter- und Gewürzteemischung	€ 4,00
Lemon Mint - Kräuter-, Gewürz- und Früchteemischung	€ 4,00