

TAQUERIA TAOL

Erlebe den vollen Geschmack Mexikos,
ganz ohne Kompromisse. Willkommen in unserer
100% glutenfreien Küche der Taquería Taol!



/ENTRADAS

SELBSTGEMACHTE TOTOPOS (TORTILLA-CHIPS)

2	GROSSE PORTION TOTOPOS	6,00 €
4	MIT BOHNENMUS	5,20 €
6	MIT SALSA VERDE	6,10 €

3	MIT GUACAMOLE	7,50 €
5	MIT SALSA ROJA	5,40 €

7 SOMBRERO SORPRESA FÜR 2 ODER MEHR PERSONEN

Totopos mit Salsa Roja, Guacamole, Bohnenmus, Salsa Verde

17,90 €

9 NACHOS

9,80 €

Juicy Nacho-Ecken mit Bohnenmus bestrichen, einer ordentlichen Portion Käse überbacken und garniert mit Xnipec mit Habanero Chili, Koriander und Salat*_{a,d,1}

8 VOLCANES

10,80 €

Juicy Nacho-Ecken*_{a,d,1} belegt mit einer ordentlichen Portion:
Tinga de Pollo, Gemüse oder Cochinita Pibil

10 TOSTADA DE TINGA DE POLLO

6,90 €

Flach ausgebackene Maistortilla belegt mit Sauerrahm, Tinga de Pollo, Eisbergsalat, Salsa Verde, Queso Fresco, getoppt mit Radieschen, Xnipec mit Habanero Chili und Koriander *_{a,f,1,2}

15 ESQUITES vegetarisch oder vegan

8,80 €

Die bessere Version des Maiskolbens, die dich geschmacklich in die Strassen Mexikos transportieren wird!
Maiskörner, gekocht in einer Brühe mit Kräutern, Gewürzen und Chili de Arbol. Serviert in einem Maisblatt mit Mayonnaise, Queso Fresco, Chilipulver und Totopos *_{a,c}

14 SOPA DE FRIJOLES NEGROS vegetarisch oder vegan

6,80 €

Eine Suppe, die nicht nur in Mexiko beliebt ist!
Schwarze Bohnensuppe mit Queso Fresco und frittiertes Banane. Garniert mit Totopos und Koriander *_a

12 ENSALADA DE FRIJOLES NEGROS vegetarisch oder vegan

13,50 €

Bunter Salat aus Kaktusblättern, Gurken, Radieschen, Mais, roten Zwiebeln, Tomaten, Jalapeños, Queso Fresco, Eisbergsalat und Weißkraut in Hausdressing. Mit schwarzen Bohnen, Totopos und Avocado garniert *_{a,d}

TAOL'S LIEBLINGE:

TAMALES

Fluffige gefüllte Maiskuchen, gedämpft in
Maisblättern

17 TAMAL DE POLLO EN SALSA VERDE 7,80 €
Hähnchen in Salsa Verde mit Salsa und Sauerrahm*_{a,c,f}

18 TAMAL DE POLLO EN MOLE POBLANO 7,80 €
Hähnchen in Mole Poblano mit Mole, Sesam, Granatapfel*_{c,i,f}

19 TAMAL DE VERDURAS   7,80 €
Bohnen, Karotten, Mais und Chili Ancho mit Salsa und Sauerrahm*_{a,c,f}



**MACH ES ZUM
HAUPTGANG!**

27 2 TAMALES MIT SALAT*_d 16,50 €

/PLATO PRINCIPAL



25 TACOS DE HONGOS vegetarisch oder vegan   **17,80 €**
3 warme Maistortillas gefüllt mit Käse, gerösteten Kaktusblättern sowie Austernpilzen und Champignons, die in reichlich Knoblauch und Zwiebeln angebraten wurden. Getoppt mit frittierten Knoblauchchips, Jalapeños, Habanero Chili und Koriander. Dazu servieren wir kross gebackene Kartoffelstäbchen und Limette*_a

26 TACOS CHORIQUESO **16,50 €**
3 Maistortillas im Taquera- Stil gefüllt mit Käse, würziger Chorizo, Zwiebeln und Knoblauch. Getoppt mit Guacamole, Xnipec und Koriander. Dazu servieren wir kross gebackene Kartoffelstäbchen, Salsa Roja Fría und Limette*_{a,1,12,15,16}

33 ENCHILADAS POTOSINAS  **18,80 €**
Die Spezialität aus der Region San Luis Potosí!
4 Maistortillas, gefüllt mit Käse und der typischen Potosina-Adobo mit Ancho Chili. Garniert mit Sauerrahm, Salsa Verde, Queso Fresco, Xnipec mit Habanero Chili und Salat*_{a,d,1}

39 TACOS DE TINGA DE POLLO **15,90 €**
3 warme Maistortillas gefüllt mit Tinga de Pollo und Käse, garniert mit Eisbergsalat, Salsa Roja fría, Sauerrahm, Koriander und Limette*_{a,f,2}

TAUCHE EIN IN DIE AROMEN YUCATÁNS

Pibil bezieht sich auf eine traditionelle Zubereitungsmethode aus der Yucatán-Region, bei der Schweinefleisch in einer würzigen Adobo basierend auf Achiote (einer Paste aus den Samen des Annattostrauchs), Chilis und Orangensaft eingelegt und langsam in Bananenblättern geschmort wird, bis es saftig und zart ist. Wir bieten euch 3 Pibil- Varianten an:

34 TACOS DE COCHINITA PIBIL **15,90 €**
3 warme Maistortillas gefüllt mit schwarzen Bohnen und Cochinita Pibil. Dazu servieren wir Xnipec mit Habanero Chili und knackigem Weißkohl in frischem Limettensaft und Gewürzen*₁

35 TACOS DE VERDURAS PIBIL  **13,80 €**
3 warme Maistortillas gefüllt mit schwarzen Bohnen und Gemüse in Adobo Pibil mariniert. Dazu servieren wir Xnipec mit Habanero Chili und knackigem Weißkohl in frischem Limettensaft und Gewürzen *₁

36 COCHINITA TAOL **17,80 €**
Cochinita Pibil auf Taol's spezial Masa-Kartoffel-Stampf, dazu servieren wir Xnipec mit Habanero Chili und Salat*_{a,d,1}

BIRRIA ESTILO JALISCO

Berühmter Eintopf aus Jalisco, bei dem das Rindfleisch in einer Chilibrühe geschmort wird, bis das Fleisch bereits beim bloßen Anblick auseinanderfällt. Wem die Consommé nicht ausreicht, kriegt von uns eine extra Portion kostenfrei dazu.

40 CLÁSICO **24,50 €**
Birria in Consommé serviert, dazu Maistortillas, Zwiebeln, Koriander, Radieschen, Totopos und Limette *_f

41 QUESABIRRIA **15,90 €**
Quesadillas mit ordentlich Käse und Birria gefüllt, dazu eine Portion Consommé zum Tunken mit Zwiebeln, Koriander und Limette *_{a,f}

42 BIRRIA TAOL **26,40 €**
Birria auf Taol's spezial Masa-Kartoffel-Stampf, mit Consommé, Koriander, Xnipec mit Habanero Chili und Salat*_{a,d,f,1}

44 PASTEL AZTECA  **16,50 €**
Mexikanische Lasagne aus Maistortilla-Schichten, gefüllt mit Tinga de Pollo, Käse, Mais, serviert mit Mole Poblano, Salsa Verde Caliente und Salat *_{a,d,f,g,i,2}

47 TACOS DE STEAK **19,80 €**
Drei Maistortillas im Taquera-Stil, gefüllt mit saftig gebratenen Steakwürfeln, frittiertes Petersilie, Xnipec und Avocado-scheiben. Serviert mit knusprigen Kartoffelstäbchen für den extra Crunch *_{a,1}

46 RUMPSTEAK **27,50 €**
Mit Kräuterbutter und Pommes Frites *_a

/GUARNICIÓN Beilagen

300	Guacamole	3,90 €	307	Xnipeç mit Habanero Chili *1	2,50 €
301	Sauerrahm*a	2,30 €	311	Maistortilla St.	0,35 €
302	Bohnenmus	2,00 €	312	Jalapeños	2,00 €
303	Salsa Verde	2,30 €	308	Eisbergsalat-Weißkraut-Mix*d	5,30 €
305	Salsa Roja	2,00 €	309	Beilagensalat *d	5,80 €

/POSTRE CASERO

60 TAMAL DE CHOCOLATE **7,80 €**

Fluffiger Zartbitter-Schokoladenmaiskuchen mit Gewürzen verfeinert und in Maisblättern gedämpft. Getoppt mit Puderzucker und Vanilleeis *a,3,12

63 EMPANADA DE MANZANAS **5,80 €**

+ Kugel Vanilleeis *a,3,12 **1,50 €**

Eine süße Variante der klassischen Empanada: gefüllte Masa-Teigtasche, die mit frischen Äpfeln und Frischkäse gefüllt. Im Fett ausgebacken und in Zimt-Zucker gewendet. Dazu servieren wir einen hausgemachten Apfelsirup zum Tunken. *a

62 TOTOPOS CHURROS-STYLE **5,40 €**

Hausgemachte Tortilla Chips in Zimt-Zucker geschwenkt.

Serviert mit einer hausgemachten Erdbeer- Hibiskus- Konfitüre als süße Salsa



/UNSERE LEIDENSCHAFT FÜR QUALITÄT UND GESCHMACK

Unsere Leidenschaft für Qualität und Geschmack zeigt sich in jedem Detail: Jede Salsa, jede Adobo und jede Gewürzmischung kreieren wir selbst, um euch authentischen Genuss zu bieten. Und nicht nur in der Taquería Taol legen wir großen Wert auf hausgemachte Spezialitäten: Seit der Eröffnung des El Taquitos 1983 stellen wir unsere Maistortillas mit großer Sorgfalt und Liebe in Handarbeit her. Dabei verwenden wir regionalen Mais, den wir nach dem traditionellen Nixtamal-Verfahren zu feiner Masa verarbeiten – die Grundlage für unsere Tortillas und vieler weiterer Spezialitäten.

Scanne den QR-Code und werfe einen Blick hinter die Kulissen – in der Galileo-Dokumentation über unsere Produktion von Mexican GoodFood



P.S. jeden Dienstag von 14-18 Uhr könnt ihr Maistorillas frisch aus dem Ofen holen! Wo? Überquere dafür einfach die Straße! Rastatter Str. 101, 76199 Karlsruhe.