

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	5,50 €
6	MIT SALSA VERDE	6,40 €

3	MIT GUACAMOLE	7,80 €
5	MIT SALSA ROJA	5,50 €

7 SOMBRERO SORPRESA FÜR 2 ODER MEHR PERSONEN

18,90 €

Totopos mit Salsa Roja, Guacamole, Bohnenmus, Salsa Verde

9 NACHOS

9,90 €

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

10,90 €

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

10 TOSTADA DE TINGA DE POLLO

7,30 €

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

9,00 €

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

7,80 €

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

14,50 €

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 7,90 €

Hähnchen in Salsa Verde mit Salsa und Sauerrahm*_{a,c,f}

18 TAMAL DE POLLO EN MOLE POBLANO 7,90 €

Hähnchen in Mole Poblano mit Mole, Sesam, Granatapfel*_{c,i,f}

19 TAMAL DE VERDURAS 7,90 €

Bohnen, Karotten, Mais und Chili Ancho mit Salsa und Sauerrahm*_{a,c,f}



MACH ES ZUM HAUPTGANG!

27 2 TAMALES MIT SALAT*_d 16,80 €


/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** **16,90 €**
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}
- 28 TACOS DE CARNITAS** **16,90 €**
Coca-Cola Carnitas- ein Klassiker auf den Straßen Michoacans! Bei diesem Gericht wird Schweinebauch in Schweineschmalz, Coca-Cola, Orangensaft und Gewürzen gegart. Wir servieren 3 Maistortillas im Taquera- Stil gefüllt mit Carnita-Fleisch, Xnipec, Jalapeños, Tomate, Karottenspänen und Koriander. Garniert mit Limette und Salsa Verde Fría*_{1,3,9,11}
- 33 ENCHILADAS POTOSINAS**  **19,50 €**
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** **16,70 €**
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 Achiot (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 2 Pibil- Varianten an:

- 34 TACOS DE COCHINITA PIBIL** **16,70 €**
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**  **14,80 €**
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

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** **25,50 €**
Birria in Consommé serviert, dazu Maistortillas, Zwiebeln, Koriander, Radieschen, Totopos und Limette *_f
- 41 QUESABIRRIA** **16,90 €**
Quesadillas mit ordentlich Käse und Birria gefüllt, dazu eine Portion Consommé zum Tunken mit Zwiebeln, Koriander und Limette *_{a,f}



- 44 PASTEL AZTECA** **16,90 €**
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** **20,80 €**
Drei Maistortillas im Taquera-Stil, gefüllt mit saftig gebratenen Steakwürfeln, frittierter Petersilie, Xnipec und Avocado-scheiben. Serviert mit knusprigen Kartoffelstäbchen für den extra Crunch und Limette*_{a,1}
- 46 RUMPSTEAK** **28,50 €**
Mit Kräuterbutter und Pommes Frites *_a

/GUARNICIÓN Beilagen

300	Guacamole	4,00 €	307	Xnipec 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 7,90 €

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

63 EMPANADA DE MANZANAS 6,00 €

+ Kugel Vanilleeis *a,3,12 1,50 €

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

62 TOTOPOS CHURROS-STYLE 5,50 €

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.

/MEXIKANISCHE SOFTDRINKS

546	AGUA DE JAMAICA	0,3 l	4,50 €
	Hausgemachter Hibiskusblüten- Eistee		
547	HAUSGEMACHTER TAOL EISTEE	0,3 l	4,90 €
	Schwarztee, Limejuice, Mandarinen, Maracujasirup, Pfefferminz *3,11,12		
605	GRANATAPFEL LIMONADE	0,5 l	7,80 €
	Limette, Granatapfelkerne, Granatapfelsirup, Pfefferminz		

/ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

BAD LIEBENZELLER medium oder still

118/238		0,5 Fl.	5,20 €
139/119		0,75 Fl.	6,90 €
115	COCA COLA*3,9,11	0,3 l	4,20 €
137	COCA COLA ZERO*3,5,8,9,11	0,3 l	4,20 €
116	FANTA*3,11,12,16	0,3 l	4,20 €
214	SPRITE*11	0,3 l	4,20 €
120	PAULANER SPEZI*3,11,12,16	0,35 Fl.	4,60 €
112	TONIC WATER*10,11	0,2 Fl.	3,70 €
113	BITTER LEMON*10,11,16	0,2 Fl.	3,70 €
114	GINGER ALE*3,11	0,2 l	3,60 €
138	PINK GRAPEFRUIT*3,11,16	0,2 Fl.	5,80 €

SÄFTE 0,2 l 3,80 €

246	APFELSAFT / 240 ORANGENSAFT
244	ANANASSAFT / 242 MANGONEKTAR
254	GUAVENNEKTAR / 243 MARACUJANEKTAR
256	KIRSCHNEKTAR / 247 SCHWARZER JOHANNISBEERNEKTAR

SAFT/ NEKTARSCHORLE	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	5,90 €

/CAFÉ Y TÉ

146	CAFÉ DE OLLA ESPECIAL*5,15	4,50 €
	Spezialität - unbedingt probieren. Serviert in einem Tontöpfchen. Espresso, hausgemachter Gewürzsirup, Orangenlikör, Tequila & Sahne	
149	CAFÉ DE OLLA	3,60 €
	Typisch Mexiko: Kaffee mit hausgemachtem Gewürzsirup	
141	CAFÉ CARAJILLO	4,60 €
	Espresso mit einem Shot Likör 43	
492	CORTADO	3,30 €
	Espresso mit einem Schuss Milch	
142	LATTE MACCHIATO	4,30 €
144	CAPPUCCINO	4,60 €
147	FLAT WHITE	4,90 €
152	CHAI LATTE	5,10 €
148	CAFÉ CREMA	3,30 €
143	ESPRESSO	2,60 €

145	CHAMPURRADO*5,15	4,80 €
	Mexikanische Schokolade mit hausgemachtem Gewürzsirup, hochprozentigem Kakao und Sahne	
150	VERSCHIEDENE TEESORTEN	2,60 €
151	FRISCHER PFEFFERMINZTEE	4,50 €

Alle Heißgetränke wahlweise mit:

350	Sojamilch
351	Hafermilch glutenfrei



/APERITIVO

575	CANONITA SPRITZ	9,00 €
	Der perfekte Sommer-Drink aus Mallorca! Erfrischend fruchtig mit bittersüßen Orangennoten	
576	APEROL SPRITZ*3,10,13	8,00 €
638	MARACUJA SPRITZ*13	8,00 €
	Taol Winzersekt, Maracujanektar, frische Maracuja	
	TAOL WINZERSEKT RIESLING*13 trocken	
582	GLAS	0,1 l 4,80 €
584	FLASCHE	0,75 l 24,50 €

/CERVEZA*_e

Brauerei Moninger

121	MONINGER PILS	0,4 l	4,70 €
133	RADLER	0,4 l	4,70 €
130	HEFEWEIZEN Hell	0,5 l	5,50 €
129	DER KARL Helles	0,4 l	4,70 €
166	DIE MONI Export	0,4 l	4,70 €
	1 PITCHER Bier	1,0 l	10,80 €
158	COLA WEISSE *3,9,14	0,5 l	5,50 €
159	RUSS'N WEISSE *11	0,5 l	5,50 €
162	KIRSCH WEISSE	0,5 l	5,50 €
550	CHELADA	0,3 l	4,70 €
	Helles Bier, Zitronensaft, Limejuice, Salzrand, Limette		
550	MICHELADA	0,3 l	5,90 €
	Helles Bier, Tomatensaft, Salsa Valentina Picante, Maggi, Sojasauce, Worcestershire*glutenfrei, Tajin, Zitronensaft, Limejuice, Salz, frisch gemahlener Pfeffer		

/BOTELLAS *_e

135	HEFEWEIZEN alkoholfrei	0,5 Fl.	5,50 €
125	PILS alkoholfrei	0,33 Fl.	4,10 €
132	SAN MIGUEL	0,33 Fl.	4,50 €
131	ESTRELLA GALICIA glutenfrei	0,33 Fl.	5,00 €
165	CORONA	0,33 Fl.	5,00 €
167	DESPERADOS	0,33 Fl.	5,20 €

/SANGRIA*13

Hausgemachter Sangria mit frischen Früchten

570	GLAS	0,2l	6,00 €
571	PITCHER	0,5l	13,80 €
572	GROSSER PITCHER	1,0l	23,80 €

VINO¹³

184	HAUSWEIN weiß, rosé oder rot	0,2 l	5,90 €
		0,75 Fl.	17,90 €
188	RAIZA CRIANZA Rioja trocken	0,2 l	7,20 €

WEINE VOM WEINGUT ELLERMANN-SPIEGEL

360	RIESLING trocken	0,2 l	6,80 €
361	GRAUBURGUNDER	0,2 l	7,50 €

189	GRAUBURGUNDER 2021 trocken		
		0,75 Fl.	29,00 €

Frischer fruchtiger Grauburgunder mit Aromen von reifer Mirabelle und saftiger Maracuja

190	SAUVIGNON BLANC 2021 Goldkapsel trocken		
		0,75 Fl.	35,50 €

Dieser Wein überzeugt mit saftigen Holunderaromen, reifer Stachelbeere und enormer Würze von Kaffee und gerösteten Haselnüssen. Das Besondere: der Wein wird zu einem Drittel in französischen Eichenfässern ausgebaut

191	WINDROSÉ 2021 trocken	0,75 Fl.	30,80 €
-----	-----------------------	----------	---------

Der perfekte Terrassenwein!
Mit Noten von roter Johannisbeere und Erdbeere

192	PINOT NOIR 2021 trocken		
		0,75 Fl.	49,00 €

Nach 14-monatiger Reife in kleinen Barriquefässern wird der Wein unfiltriert abgefüllt. Wilde Beerenaromen mit knackiger Säurestruktur und erdigen Noten. Das Finish ist land und filigran



EXKLUSIVE SPANISCHE WEINAUSWAHL

193	„THE MAKER“ VERDEJO 2021 trocken		
		0,75 Fl.	42,00 €

Das malerische Etikett spiegelt die Freiheit wieder, die sich Pedro Escudero „The Maker“ nimmt, um seine Weine zu kreieren.. Dieser Verdejo aus den besten Lagen Ruedas wurde mit seinen natürlichen Hefen vergoren. Der voluminöse Körper, das exotische Aroma und die knackigen mineralischen Töne passen ausgezeichnet zu hellen Fleischgerichten.

183	RAIZA CRIANZA DOC Rioja trocken		
		0,75 Fl.	26,50 €

Dieser Wein besteht aus 100% Tempranillo-Trauben und wird mit Sorgfalt in der langen Tradition dieses Weinanbaugebietes hergestellt. Elegant, gut ausbalanciert. Er reift insgesamt 12 Monate in Eichenholzfässern und noch mal 12 Monate in der Flasche.

FROZEN MARGARITAS

Jose Cuervo Tequila, Orangenlikör, Zitronensaft, Limettensaft, Zuckersirup

520	CLÁSICO mit Salzrand	0,16 l	8,00 €
523	ERDBEER		
526	MANGO		
829	GUAVE		
513	MARACUJA		
820	ANANAS		
516	MELONE		
505	KIWI		
502	HIBISKUS		
835	GRANATAPFEL		
823	MANDARINE		
826	ORANGE		
832	SANGRIA		
838	COCOS		
521	PITCHER	0,50 l	18,80 €
522	GROSSER PITCHER	1,00 l	34,80 €

COCTELES

542	PALOMA *3,11,16	10,50
	Das Kultgetränk aus Mexiko: Tequila blanco, Grapefruit Limo, Zitronensaft & Salzrand	
530	CAIPIRINHA *13	10,80 €
	Cachaca, Limetten, Rohrzucker, Limejuice	
627	WHISKEY SOUR *11,15	10,80 €
	Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup, Agostura Bitter, Fee Foam, Orangenzeste	
597	MOJITO CLÁSICO	10,80 €
	Pampero Añejo Especial, Rohrzucker, Limette, frische Pfefferminze, Ginger Ale	
540	MOJITO MEXICANO	10,80 €
	Tequila silver, Mangonektar, frische Pfefferminze, Limetten, Rohrzucker	
668	TROPICAL APEROL SOUR	9,80 €
	Aperol, Ananassaft, Maracujasirup, Zitronensaft, Limejuice	
577	MOSCOW MULE	12,00 €
	Vodka, Ginger Beer, Zitronensaft, Gurke, Pfefferminze	
578	MEZCAL MULE	13,50 €
	Mezcal, Ginger Beer, Maracujanektar, Zitronensaft, Gurke, Pfefferminze	
579	KIWI BASIL SMASH	9,80 €
	Gin, Zitronensaft, Kiwisirup, frischer Basilikum, frische Kiwi	
541	PIÑA LOCA *a	10,80 €
	Rum weiß, Rum braun, Ananassaft, Cocoscreme, Milch	
622	LONG ISLAND ICE TEA*3,9,11	12,80 €
	Jose Cuervo Tequila, Gin, Rum, Wodka, Orangenlikör, Zitronensaft, Coca Cola, Limette	
580	MEXICAN ESPRESSO MARTINI	10,80 €
	Jose Cuervo Tequila, Orangenlikör, frisch aufgebrühter Espresso, Premium Tequila- Kaffeelikör, hausgemachter Gewürzsirup	

/COCTELES SIN ALC.

537 NADA COLADA *a	7,70 €
Cocoscreme mit Milch geshaked, optional mit Ananassaft	
535 VITAMIN COCKTAIL *3,15	8,80 €
verschiedene Säfte, Grenadine, Orange	
531 NADA MOJITO	9,80 €
Ginger Ale, Limetten, brauner Zucker, frische Pfefferminze	
529 JADE *3	8,80 €
Orangensaft, Maracujanektar, Blue Curacao alkoholfrei	
528 SHAKED MARGARITA*11,15	10,80 €
mit alkoholfreiem Tequila Polly, Zitronensaft, Limejuice,	

/LONGDRINKS

564 GIN TONIC *19,11	8,50 €
565 VODKA LEMON *10,11,16	8,50 €
560 CUBA LIBRE *3,9,14	8,80 €
Pampero Añejo Especial, Limette, Cola	
568 JACKY COLA* 3,9,14	8,50 €

/SPIRITUOSEN & LIKÖRE

275 MEXIKANER	2cl	2,50 €
hausgemacht mit Jose Cuervo silver, Tomatensaft, Salsa Valentina Picante, Worcestershire*glutenfrei, Tajin, Zitronensaft, Limejuice, Salz, frisch gemahlener Pfeffer		
272 JÄGERMEISTER 35%	2cl	3,00 €
279 SAMBUCA 40%	2cl	3,50 €
157 SCHARFE MUTTI 15%	2cl	3,30 €
274 LIKÖR 43	2cl	3,00 €
206 HERENCIA KAFFEELIKÖR	2cl	3,60 €
205 HERENCIA KAFFEELIKÖR AUF EIS	4cl	6,90 €



/TEQUILA

JOSE CUERVO

108 SILVER MIT LIMETTE&SALZ	2cl	3,70 €
109 GOLD MIT ORANGE&ZIMT	2cl	3,70 €
259 TRADICIONAL 38%	2cl	4,70 €

1800 TEQUILA

261 BLANCO 38%	2cl	4,20 €
260 AÑEJO 38%	2cl	5,00 €
262 CRISTALINO 38%	2cl	6,80 €

KAH TEQUILA

200 BLANCO 40%	2cl	4,70 €
199 REPOSADO 40%	2cl	5,60 €

HERRADURA PLATA

172 BLANCO 40%	2cl	4,90 €
----------------	-----	--------

ARETTE

263 BLANCO 38%	2cl	4,90 €
----------------	-----	--------

AHA TORO TEQUILA

267 REPOSADO 40%	2cl	5,90 €
------------------	-----	--------

GRAN CORRALEJO

268 AÑEJO 38%	2cl	7,80 €
---------------	-----	--------

CALLE 23

271 CRIOLLO LIMITED EDITION		
BLANCO 49,3%	2cl	14,60 €

/MEZCAL

110 MEZCAL CON GUSANO 40%	2cl	3,90 €
Der Mezcal mit Wurm!		
201 400 COÑEJOS	2cl	6,00 €
202 RECUERDO ACABADO	2cl	4,20 €
Der Mezcal mit Wurm, nur softer!		
203 VAGO ELOTE	2cl	7,60 €
Zwischen der ersten und zweiten Destillation wird gerösteter Mais zugesetzt		



Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe

3 Farbstoff / 5 Süßungsmittel / 8 Phenylalaninquelle / 9 Koffeinhaltig / 10 Chininhaltig / 11 Säuerungsmittel / 12 Stabilisatoren / 13 Sulfite / 14 Taurin / 15 Konservierungsstoffe / 16 Antioxidationsmittel



vegetarisch



vegan

1 Xnipec besteht aus roten Zwiebeln eingelegt in Zitronen- und Orangensaft mit Habanero *16

2 Tinga de pollo ist gezupftes Hähnchenfleisch, gekocht in Tomaten, Zwiebeln und Chipotle Chili

a Lactose / b Soya / c Ei / d Senf / e Gluten / f Sellerie / g Nuss / h Fisch / i Sesam / j Weichtiere / k Sulphite / l Krebstiere