TAQUERIA TAOL

WINTERMENÜ 2026

/ENTRADAS

23 TACO DE CHILE RELLENO **8,90 €**
Getrocknete Ancho-Chili, gefüllt mit Queso Fresco, serviert auf einer Maistortilla mit Bohnenmus, Nopales, Xnipec und Koriander. Ein Taco, der die Wurzeln der mexikanischen Küche vereint: Mais, Bohne, Kaktus und Chili *a,12,16

24 SOPA DE TORTILLA vegetarisch oder vegan **7,90 €**
Traditionelle mexikanische Tortillasuppe auf Basis von Tomaten, serviert mit knusprigen Tortillastreifen, Avocado, Queso Fresco, Pasilla-Chili, Sauerrahm und Koriander *a,11

/PLATOS PRINCIPALES

42 TACOS DE POLLO ESTILO AL PASTOR **16,90 €**
Ein Klassiker der Taquerías in Mexiko-Stadt! 3 Maistortillas im Taquera-Stil gefüllt mit Al Pastor Hähnchen, Xnipec, Ananas, Koriander, Limette und Salsa Roja Fría *11,12,15,16
Al Pastor bezieht sich auf eine Zubereitungsart, bei der Fleisch mit der charakteristischen Adobo basierend auf Achiote (Paste aus den Samen des Annattostrauchs), Guajillo-Chili, Ananas- und Orangensaft sowie zahlreichen Gewürzen mariniert wird. Traditionell wird es am Spieß, auch genannt Trompo, gegart. Bei unseren Tacos Estilo Al Pastor wird das Hähnchenfleisch in der Adobo geschmort.

43 TACOS DE ELOTE vegetarisch oder vegan **15,90 €**
Esquites mal anders! Drei Maistortillas im Taquera-Stil, gefüllt mit Mais und Karotten, das in einer Brühe mit Koriandersamen und Chilis köchelt. Getoppt mit knackigem Eisbergsalat, Xnipec, Queso Fresco, Avocado und frischem Koriander. Dazu Limette und cremige Aioli de Perejil *a,16

44 QUESADILLAS DE CHICHARRÓN **17,50 €**
3 Maistortillas im Taquera-Stil, gefüllt mit geschmolzenem Käse und einer Mischung aus Schweinebauch und Chicharrón (Schweinekrusten-Chips), das gemeinsam in Tomaten, Guajillo- und Árbol-Chilis sowie Knoblauch geschmort wird. Dazu servieren wir Xnipec, Salsa Roja Fría, Limette und Koriander *a,11,16

52 MIXIOTE DE POLLO **20,90 €**
Unsere Interpretation der Mixiote: Hähnchen, Nopales, Zwiebeln und Kartoffeln, mariniert in einer pikanten Adobo aus Guajillo-Chilis und Gewürzen, schonend im Bananenblatt gedämpft. Dazu servieren wir Tortillas, knusprige Totopos, Jalapeños, Queso Fresco, frischen Koriander und Limette. *a,12
Der Name „Mixiote“ bedeutet sinngemäß „Hülle“ und bezeichnet ursprünglich die feine Haut der Maguey-Agave, in die das Fleisch traditionell eingewickelt und schonend gegart wird.

/POSTRE CASERO

72 TARTA DE ELOTE **7,50 €**
Warmer mexikanischer Maiskuchen – außen fluffig, im Inneren weich und cremig, serviert mit Vanilleeis und Crumble.*a,c,3,12

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 €
3	MIT GUACAMOLE*12	7,80 €
4	MIT BOHNENMUS*12	5,50 €
5	MIT SALSA ROJA FRÍA*11	5,50 €
6	MIT SALSA VERDE FRÍA*11,12,16	6,40 €

7 SOMBRERO SORPRESA FÜR 2 ODER MEHR PERSONEN **18,90 €**
Große Portion Totopos mit Salsa Roja, Guacamole, Bohnenmus, Salsa Verde*11,12,16

9 NACHOS **9,90 €**
Juicy Nacho-Ecken mit Bohnenmus bestrichen, einer ordentlichen Portion Käse überbacken und garniert mit Xnipec mit Habanero Chil und Salatgarnitur*a,d,12

8 VOLCANES **11,90 €**
Juicy Nacho-Ecken*a,d,12 belegt mit einer ordentlichen Portion:
Tinga de Pollo*f,11, Hongos*12 oder Carnita*3,9,11

10 TOSTADA DE TINGA DE POLLO **7,90 €**
Flach ausgebackene Maistortilla belegt mit Sauerrahm, Tinga de Pollo, Eisbergsalat, Salsa Verde Fría, Queso Fresco, getoppt mit Radieschen, Xnipec mit Habanero Chili und Koriander *a,f,11,12,16

15 ESQUITES vegetarisch oder vegan **9,40 €**
Die bessere Version des Maiskolbens! Maiskörner, gekocht in einer Brühe mit Koriandersamen, Gewürzen und Chili de Arbol. Serviert auf einem Maisblatt mit Mayonnaise, Queso Fresco, Chili und Totopos *a,c,d,11,16

12 ENSALADA DE FRIJOLES NEGROS vegetarisch oder vegan **14,50 €**
Bunter Salat aus Nopales, Gurken, Radieschen, Mais, roten Zwiebeln, Tomaten, Jalapeños, Queso Fresco, Eisbergsalat und Weißkraut in Hausdressing. Mit schwarzen Bohnen, Totopos und Avocado garniert *a,d,12

TAOL´S LIEBLINGE:
TAMALES

Fluffige gefüllte Maiskuchen, gedämpft in Maisblättern

17 TAMAL DE POLLO EN SALSA VERDE **7,90 €**
Hähnchen in Salsa Verde Caliente mit Salsa und Sauerrahm*a,f,11,16

18 TAMAL DE POLLO EN MOLE POBLANO **7,90 €**
Hähnchen in Mole Poblano mit Mole, Sesam, Granatapfel*f,g,i,11,13

19 TAMAL DE VERDURAS veggie oder vegan **7,90 €**
Bonnen, Karotten, Mais und Chili Ancho mit Salsa Roja Caliente und Sauerrahm*a,f,11

MACH ES ZUM HAUPTGANG!

27 2 TAMALES MIT SALAT*d 16,80 €

/comida

/PLATO PRINCIPAL

25 TACOS DE HONGOS vegetarisch oder vegan **17,80 €**
3 Maistortillas gefüllt mit Käse, gerösteten Nopales sowie Austernpilzen und Champignons, die in reichlich Knoblauch und Zwiebeln angebraten wurden. Getoppt mit frittierten Knoblauchchips, Jalapeños, Habanero Chili und Koriander. Dazu servieren wir knuspriges Kartoffelstroh und Limette*a,12

26 QUESADILLAS DE CHORIZO **17,50 €**
3 Maistortillas im Taquera- Stil gefüllt mit Käse und würziger Chorizo. Dazu servieren wir Guacamole, Xnipec, Salsa Roja Fría, Koriander und Limette *a,11,12,15,16

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 gehacktem Carnita-Fleisch, Xnipec, Jalapeños, Tomate, Karottenspänen und Koriander. Garniert mit Limette und Salsa Verde Fría *1,3,9,11,16

33 ENCHILADAS POTOSINAS **19,50 €**
Die Spezialität aus der Region San Luis Potosi!
4 Maistortillas, gefüllt mit Käse und der typischen Potosina-Adobo mit Ancho Chili. Garniert mit Sauerrahm, Salsa Verde Fría, Queso Fresco, Xnipec mit Habanero Chili und Eisberg-Weißkohlsalat *a,d,12,16

53 TACOS DE JAMAICA **15,80 €**
Diese Tacos werden lauwarm serviert: 3 Maistortillas im Taquera- Stil gefüllt mit Bohnenmus, Tomaten, Nopales, Hibiskusblüten und Zwiebeln. Garniert mit Jalapeños, veganem Parmesan, Salsa Verde Fría und Koriander. Dazu servieren wir kross gebackene Kartoffelstäbchen und Limette*g,12,16

39 TACOS DE TINGA DE POLLO **16,90 €**
3 Maistortillas gefüllt mit Tinga de Pollo und Käse, garniert mit Eisbergsalat, Salsa Roja fría, Sauerrahm, Koriander und Limette *a,f,11

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 **26,50 €**
Birria in Consommé serviert, dazu Maistortillas, Zwiebeln, Koriander, Radieschen, Totopos und Limette *f

41 QUESABIRRIA **17,40 €**
4 Quesadillas mit ordentlich Käse und Birria gefüllt, dazu eine Portion Consommé zum Tunken mit Zwiebeln, Koriander und Limette *a,f

47 TACOS DE STEAK **20,80 €**
Drei Maistortillas im Taquera-Stil, gefüllt mit saftig gebratenen Steakwürfeln, frittierter Petersilie und Avocadoscheiben. Serviert mit knusprigem Kartoffelstroh und Xnipec für den extra Crunch und Limette *a,1

46 RUMPSTEAK **28,50 €**
Mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites *a

/comida

HECHO EN CASA CON MUCHO AMOR

/GUARNICIÓN Beilagen

300	Guacamole*12	4,00 €
301	Sauerrahm*a	2,30 €
302	Bohnenmus*12	2,00 €
303	Salsa Verde Fría*12,16	2,30 €
305	Salsa Roja Ría*11	2,00 €
307	Xnipec mit Habanero Chili*16	2,50 €
311	Maistortilla St.	0,35 €
312	Jalapeños*12	2,00 €
308	Eisbergsalat-Weißkraut-Mix*d	5,30 €
309	Beilagensalat *d	5,80 €

/POSTRE CASERO

60 TAMAL DE CHOCOLATE **7,90 €**

Für den vollen Genuss dampfgegart – es kann zu etwas längeren Wartezeiten kommen.

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

62 TOTOPOS CHURROS-STYLE **5,80 €**

Hausgemachte Tortilla Chips in Zimt-Zucker geschwenkt.
Serviert mit einer hausgemachten Erdbeer- Hibiskus- Konfitüre als süße Salsa*11,15

/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.

/comida

/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		
606	KIWI LIMONADE	0,5 l	7,80 €
	Limette, hausgemachtes Kiwipüree, Kiwisirup, Pfefferminz		
607	MARACUJA-VANILLE LIMONADE	0,5 l	7,80 €
	Maracujanektar, Maracujasirup, Vanillesirup, Pfefferminz, frische Maracuja		
608	ORANGE-MINZ LIMONADE	0,5 l	7,80 €
	Limette, Orange, Mandarinensirup, 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 €
	Spezialtät - unbedingt probieren. Serviert in einem Ton-töpfchen. Espresso, hausgemachter Gewürzsirup, Oran-genlikör, 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*a,5,15	4,80 €
	Mexikanische Schokolade mit hausgemachtem Gewürzsirup, hochprozentigem Kakao und Sahne	
150	VERSCHIEDENE TEESORTEN	2,60 €
151	FRISCHER PFEFFERMINZTEE	4,50 €

Wir bieten unterschiedliche Milchoptionen an, z.B. glutenfreie Hafermilch.
Frag unsere Servicekraft nach den aktuell verfügbaren Sorten für dein Heißgetränk!

/APERITIVO

575	MALLORCA SPRITZ*13	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 €
	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		
551	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 €
128	CERVEZA SORPRESA	0,33 Fl.	5,20 €
	mexikanische Überraschungsbiere aus der Flasche! Wechselnde Auswahl - je nach Verfügbarkeit		
165	CORONA	0,33 Fl.	5,00 €
167	DESPERADOS	0,33 Fl.	5,20 €

/bebidas

/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 €

/VINO *13

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 unfitriert 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 Rueda 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. Elegant, gut ausbalanciert. Er reift 12 Monate in Eichenholzfässern und noch mal 12 Monate in der Flasche.

FROZEN MARGARITAS

Jose Cuervo Tequila, Orangenlikör, Zitronensaft, Limejuice, 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

/bebidas

/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 Polly-Tequila, Zitronensaft, Limejuice und Flavour nach Wahl!

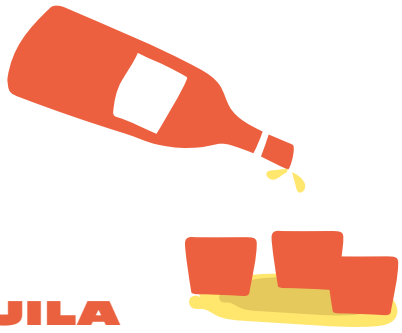
/LONGDRINKS

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 €

HERENCIA DE PLATA

292 BLANCO 38% 2cl 3,90 €
293 REPOSADO 38% 2cl 4,90 €
294 AÑEJO 38% 2cl 5,80 €

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

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

/bebidas