

TAQUERIA TAOL

FRÜHSTÜCK WIE IN MEXIKO

SA & SO 10.00 - 16.00

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



218 JUGO VERDE *f  

4,80 €

In Mexiko darf dieser Saft nicht fehlen! Die perfekte Mischung aus grünem Gemüse und Früchten.
Frisch entsaftet, lecker und einen hohen Gehalt an Vitaminen und Mineralien. Der perfekte Start in den Tag.*f

80 OFENWARMER PAN DE ELOTE *a,c 

8,60 €

Zwei Scheiben unseres selbstgebackenen Pan de Elote, liebevoll serviert mit Butter und unserer hausgemachten Erdbeer-Hibiskus-Konfitüre. Pan de Elote ist ein traditioneller mexikanischer Maiskuchen und begeistert mit seiner feuchten, süßen und körnigen Textur. Dieser Kuchen wird aus frischem Mais hergestellt, was ihm seinen unverwechselbaren Geschmack und Charakter verleiht.

83 FRENCH TOAST *a,c 

13,90 €

Ein Frühstücks-Klassiker weltweit!

+ Kugel Vanilleeis *a 1,50 €

Genieße unsere Version des French Toasts, zubereitet aus unserem hausgemachten Pan de Elote. Jede Scheibe wird in einer Mischung aus Eiern, Milch und ausgewählten Gewürzen getränkt und anschließend goldbraun in der Pfanne mit Butter gebraten. Zum krönenden Abschluss karamellisieren wir den French Toast. Serviert mit Ahornsirup und garniert mit frischem Obst – ein Genuss, der den Morgen unvergesslich macht.

84 PLATILLO DE FRUTAS / OBSTTELLER  

8,50 €

Eine Auswahl an frischem Obst, ideal zum Teilen



81 ACAI BOWL *g  

12,90 €

Perfekt für einen energiereichen Start in den Tag! Erfrischende Smoothie-Bowl aus Acai-Beeren Püree, roten Früchten und Banane, getoppt mit gerösteten Kokosraspeln und Mandeln, Kiwi, Churros-Style Totopos, Orange, Banane und Honig.

86 FRIJOLES CHARROS

5,80 €

Dieser Bohneneintopf wird typischerweise zum Frühstück gereicht und ist nach den mexikanischen Cowboy-Reitern „Charros“ benannt. Das Gericht zeichnet sich durch mit Zwiebeln, Knoblauch, Jalapeños und Speck geschmorte Bohnen aus und ist eine perfekte herzhaft Beilage!

CHILAQUILES *a  

13,90 €

Chilaquiles ist ein traditionelles mexikanisches Gericht, dass nicht nur super lecker ist, sondern von seiner Vielfalt lebt! Wähle deine Lieblings-Salsa und genieße die klassische Version oder verleihe dem Gericht mit deinen Lieblingstopping einen extra Kick!

Klassische Version: Knusprige Totopos übergossen mit Salsa nach Wahl und Sauerrahm, dazu Queso Fresco und Koriander. Auch in vegan möglich.

30 SALSA VERDE CALIENTE

31 MOLE POBLANO*f,g,i

32 SALSA ROJA CALIENTE*f

+ Tinga de Pollo *f 4,00 €

+ schwarzen Bohnen 2,00 €

+ mit Gemüse *f 5,50 €

+ mit Birria *f 7,80 €

+ mit Bacon und Spiegelei*c 5,00 €

Hol dir dein
Lieblingstopping

desayuno

94 CHILAQUILES TORTA *a,c**17,80€****+ extra Portion Bacon 3,50 €**

Frisch aufgebackenes Brötchen belegt mit schwarzem Bohnenmus, Hähnchenschnitzel, Totopos, Salsa verde, Sauerrahm, Queso Fresco und Spiegelei

Chilaquiles Torta ist eine köstlich kreative Fusion aus zwei beliebten mexikanischen Gerichten: Chilaquiles und Torta. Diese innovative Kombination vereint die knusprigen und würzigen Elemente der Chilaquiles mit dem herzhaften und sättigenden Charakter einer Torta, einem mexikanischen Sandwich.

89 HUEVOS DIVORCIADOS *a,c **8,50 €**

Huevos Divorciados ist ein klassisches mexikanisches Frühstücksgeschicht, das aus zwei angebratenen Maistortillas mit Bohnenmus und Spiegeleiern besteht. Die Salsa Verde Caliente und Salsa Roja Caliente teilt das Gericht in zwei Teile auf, weshalb das Gericht übersetzt auch „geschiedene Eier“ bedeutet. Queso fresco und Koriander als Topping.

87 ENMOLADAS *a,f,g,i vegetarisch oder vegan  **11,90 €**

Maistortillas gefüllt mit Austernpilzen, Queso Fresco und Gemüse. Dazu servieren wir die berühmte Mole Poblano Sauce klassischerweise mit Granatapfel und Sesam. Garniert mit Sauerrahm, Koriander und Zwiebel.

88 TAMAL TAOL *a**13,50 €**

Gedämpfter Maiskuchen im Maisblatt, der knusprig und goldbraun ausgebacken wird. Dazu servieren wir zwei Spiegeleier, knusprigen Bacon, Salsa Verde Caliente, Sauerrahm, Queso Fresco und Koriander

91 ENFRIJOLADAS *a,c **13,30 €**

Der Name „Enfrijoladas“ leitet sich von „frijoles“ ab, dem spanischen Wort für Bohnen. Bei diesem Essen handelt sich um Maistortillas, gefüllt mit einem Omelette aus drei Eiern und serviert in einer cremigen Bohnensauce. Getoppt wird es mit Sauerrahm, Queso Fresco, frittiertem Koriander und einer ganzen Chipotle Chili in Adobo eingelegt.

92 ENCHILADAS SUIZAS *a,d,f**19,90 €**

Maistortillas gefüllt mit saftigem Hähnchen und einer cremigen Salsa Verde. Überbacken mit einer guten Portion Käse, cremiger Salsa Verde, Sauerrahm und garniert mit Salat und frittiertem Koriander

/GUARNICIÓN Beilagen

300 Guacamole	3,90 €	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 €



Ein mexikanisches Frühstück ist eine meist reichhaltige und würzige Mahlzeit, die weit über das hinausgeht, was viele Europäer als typisches Frühstück kennen. Es bietet eine Vielzahl an herzhaften Gerichten, aber auch süße Frühstücke wie den Pan de Elote oder frisches Obst/Säfte findet man in Mexiko auf dem Frühstückstisch.

Lass dich überraschen und genieße ein neues Frühstückserlebnis!