

TAKITOS

MEXICAN GRILL



AUTHENTISCHES MEXIKANISCHES RESTAURANT

BURRITOS - TACOS - ENCHILADAS - GUACAMOLE
CAMERONES - QUESADILLAS - SOPA DE TORTILLA
ENSALADAS - BURRITO BOWLS - NACHOS
EMPANADAS - TAKITOS - PESCADOS - MOLCAJETE
STEAKS - CHURROS - BUÑUELOS

TAKITOS

MEXICAN GRILL

VORSPEISEN - APERITIVOS

GUACAMOLE + CHIPS

6.40

Der perfekte Starter. Hausgemachte knusprige Chips mit unserem frisch zubereiteten Guacamole und Knoblauchsoße.

CAMARONES ASADOS

14.60

Lust auf Garnelen? Gegrillte Camarones in Knoblauch-Kräuterbutter mit knusprigem Gebäck

QUESADILLAS

6.90

Ein Klassiker der mexikanischen Küche. Zwei frisch zubereitete Tortillas, gefüllt mit Käse, kombiniert mit einer frischen Salsa. mit extra Barbacoa (Rind auf Mexikanisch) +2.00

JALAPEÑO POPPERS

8.80

Jalapeños gefüllt mit Käse und roten Paprika begleitet mit Wedges und unserer hausgemachten Salsa und Knoblauchsoße.

GUACAMOLE MIT KNUSPRIGEN BAUCHFLEISCH

11.80

Unser Guacamole mit extra knusprigen Bauchfleischstreifen, das jedem Bissen einen herzhaft-krossen Kick gibt.

CHICKEN FINGERS MIT POMMES

8.80

Knusprige Chicken Fingers, goldbraun paniert und saftig im Biss, serviert mit knusprigen Steak-Pommes und einer hausgemachten Dip-Sauce.

ZWIEBELRINGE IM BIERTEIG

8.40

Geschnittene Zwiebelringe in luftigem Bierteig, knusprig frittiert und herrlich goldbraun – ideal zum Snacken oder Teilen.

SUPPEN - SOPAS

SOPA DE TORTILLA

4.80

Frisch gemachte Tortilla-Suppe nach originalem mexikanischem Rezept mit Avocado, Hühnerstücken, Sauerrahm und Käse.

SOPA DE ELOTE

4.80

Traumhaft gute cremige Korn Suppe aufgetoppt mit knusprigen tortilla streifen

SOPA DE AJO

4.80

Klassische Knoblauchsuppe mit Tortilla Chips Topping

SALATE ENSALADAS



ENSALADA MAMACITA

13.60

Salat,, Rote Rüben, Kirschtomaten getoppt mit Pomegranate, Nüsse, Feta und unser hausgemachtes Dressing

ENSALADA DE AGUACATE

13.60

Spinatsalat, Avocado, Kirschtomaten, Orangenscheiben getoppt mit Pistazien, Feta-Käse und unser perfektioniertes Dressing

ENSALADA CON CAMERON

15.80

Garnelen mit Spinatsalat, Avocado, Orangenscheiben getoppt mit Pistazien, Feta-Käse und unser perfektioniertes Dressing
Auch verfügbar mit gegrillten Hühner-Filet Streifen, Knusprigen Hühnerstriefen oder knusprigen Garnelen

ENSALADA DE LA CASA

4.80

Kleiner Salat mit grünem Kopfsalat, Tomaten, Radieschen und Gurken Scheiben und Hausdressing



BURRITOS BURRITO BOWLS

BURRITOS

14.60

Eine saftig gefüllte Weizentortilla mit frischer Guacamole, Bio-Bohnen, Reis, gerösteter Mais, Eisberg, Sauerrahm, Pico de Gallo und geriebener Käse. Dazu deine Wahl von unseren Salsa's - von Mild bis +++ scharf. Begleitet mit eine Portion Steak Fries und hausgemachten Chips.

Plus eine Zutat deiner Wahl

Huhn, Pulled Pork, Barbacoa (Rind), Veggie oder Vegan

Steak +2.00

Goldbraun mit Käse gratiniert +1,40

BURRITO BOWL

14.60

Eine herzhafte Schüssel mit frischer Guacamole, Bio-Bohnen, Reis, gerösteter Mais, Eisberg, Sauerrahm, Pico de Gallo und geriebener Käse. Dazu deine Wahl von unseren Salsa's - von Mild bis +++ scharf. Begleitet mit eine Portion Steak Fries und hausgemachten Chips.

Plus eine Zutat deiner Wahl

Huhn, Pulled Pork, Barbacoa (Rind), Veggie oder Vegan

Steak +2.00

TACOS TACOS DORADOS



TRES TACOS

13.80

3 frisch gefüllte Tortillas nach Wahl, serviert mit knusprigen Tortilla-Chips und unserer hausgemachten Salsa, Bio-Bohnen und Guacamole für den perfekten Genuss.

Plus eine Zutat deiner Wahl

Huhn, Pulled Pork, Barbacoa (Rind), Veggie oder Vegan

Knuspriges Bauchfleisch +1.00

Steak +2.00 oder Garnelen +2.00

TACOS DORADOS

14.60

Knusprig frittierte Maistortillas, herzhaft gefüllt nach Wahl, serviert mit knusprigen Tortilla-Chips und unserer hausgemachten Salsa.

Plus eine Zutat deiner Wahl

Huhn, Pulled Pork, Veggie oder Vegan

Garnelen +2.00



ESTILO MEXICO MEXIKANISCH

ORANGE CHICKEN BOWL

15.60

Zarte Hühnerbrustfilet-Stücke, knusprig gebacken und in einer süß-würzigen Orangensauce glasiert. Serviert auf lockerem weißen Reis und verfeinert mit geröstetem Sesam. Ein aromatischer Klassiker mit fruchtiger Note.

CHICKEN FAJITAS

14.80

Gegrillte Paprikastreifen mit roten Zwiebeln und Hühnerfleisch, serviert mit Reis, Bio-Bohnen, Knoblauchsauce und Salsa deiner Wahl. Mit Mais- oder Weizentortillas – kreierte deine eigenen Tacos! Ein Klassiker! - Mit Garnelen +3

ENCHILADAS

14.80

Gerollte Mais Tortilla mit Hühnerfüllung und hausgemachter grüner Tomatillo Soße auf Eisberg Salat und mit Mozzarella gratiniert.

BIG ENCHILADA

16.40

Große gerollte Tortilla gefüllt mit Rind, Huhn getoppt mit grüner Tomatillo Sause und Käse überbacken begleitet mit köstlichen mexikanischen Reis

NACHOS GRANDES

15.80

Tortillachips mit Pico De Gallo (Unsere hausgemachten Tomaten, Zwiebel ... Salsa), Bohnen, Mais, Kaese, Huhn ... dann wiederholen den Prozess, mit Tortillachips, Bohnen, Pico De Gallo, Mais, Huhn ... überbacken mit Käse und serviert mit Guacamole und Sauerrahm - Its Grande

PULLED PORK TORTA

14.40

Die Torta wird auf einem weichen, leicht gerösteten Bolillo serviert (außen knusprig und innen weich). Gefüllt mit Pulled-Pork auf köstlicher Bohnenpasta garniert mit hausgemachtem Coleslaw und begleitet mit Weges.

TAKITOS SPECIAL



SPARE RIBS

16.90

Zart gegarte, würzig glasierte Schweinerippen, serviert mit knusprigen Steak Fries, cremigem Knoblauchrahm und unserer hausgemachten Salsa für den perfekten Geschmackskick. Best in Town (Wurde uns gesagt).

EMPANADAS

14.60

Frisch gebackene, handgefaltete Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch, außen knusprig und innen saftig, begleitet von unserem hausgemachten mexikanischen Reis, der mit Tomaten, milden Gewürzen und ganz viel Liebe zubereitet wird.

TOSTADAS

13.80

Drei knusprige Maistostadas, großzügig belegt mit zartem Hähnchen auf cremigen Pastabohnen, geröstetem Mais, frischem Pico de Gallo, geriebenem Mozzarella und hausgemachter Guacamole – frisch, knusprig und voller Geschmack.

CHICKEN FILET

15.40

Lust auf was Leichtes. 2 Hühnerbrustfilets mit Weges, gegrillten Paprika, Knoblauchrahm und Salsa

TAKITOS (FLAUTAS)

13.80

Knusprig goldbraun frittierte Maistortillas, gefüllt mit zart gewürztem Hühnerfleisch. Serviert mit frischer Guacamole, Sauerrahm, hausgemachter Salsa und frischen Salat. Ein Klassiker der mexikanischen Küche – außen knusprig, innen herzhaft!



PESCADO FISCH

PESCADO ZARANDEADO

16.90

Zart gegrillter Fisch nach traditioneller mexikanischer Art mariniert, serviert mit aromatischem mexikanischem Reis und einem frischen Haussalat für eine leichte, aber geschmacksintensive Kombination.- einfach köstlich

FISH AND CHIPS

13.60

Knusprig gebackener Fisch-Klassiker, serviert mit goldenen Pommes und Remouladensauce.

CAMERONES GARNELEN



CAMERONES ZARANDEADO

18.90

Große Garnelen, mariniert in einer rauchig-würzigen Chilisauce und gegrillt, bis sie perfekt saftig sind. Dazu servieren wir mexikanischen Reis mit Tomaten und milden Gewürzen sowie einen frischen Salat, der die feinen Röstaromen harmonisch ausbalanciert.

KNUSPRIGE GARNELEN

16.90

Saftige Garnelen, knusprig paniert, goldbraun frittiert und serviert mit Pommes und einem frischen Salat

HOUSE SPECIAL

MOLCAJETE

18.60

Auf einer zischend heißen Gusseisenplatte servierte mexikanische Spezialität mit zartem Hähnchen, saftigem Steak, geschmolzenen Käsesticks, Jungzwiebeln und Tomaten in einer aromatischen grünen Tomatillo-Sauce. Dazu reichen wir ein Körbchen warmer Tortillas – kreierte deine eigenen Tacos.



CARNE - STEAK

FLANKSTEAK

21.90

Saftig gegrilltes Flanksteak, dünn tranchiert und mit feiner Würze veredelt. Dazu servieren wir knusprige Steakfries, gegrillte Tomaten, gegrillte Zwiebel und einen frischen Haussalat. Mexico pur.

ARGENTINISCHES RIB EYE

29.90

Perfektioniertes Rib Eye — Zart und saftig gegrillt. Serviert mit Steak Fries, Maiskolben, Bohnen, Guacamole und einer Salsa deiner Wahl für den perfekten mexikanischen Genuss.

KLEINE BEGLEITER

STEAK FRIES

4.90

ZWIEBELRINGE

5.80

HAUSSALAT

4.80

SCHWARZE BOHNEN

3.90

GUACAMOLE

3.90

1\2 MAISKOLBEN

2.40

Mexiko gehört zu den kulinarisch spannendsten Ländern der Welt. Die UNESCO hat die mexikanische Küche sogar als immaterielles Kulturerbe anerkannt – und das aus gutem Grund. Kaum eine andere Küche verbindet Tradition und Kreativität so harmonisch. Die Basis bestand schon vor über 3.000 Jahren aus Mais, Bohnen, Kürbis und Chili. Später kamen durch den Austausch mit Europa Zutaten wie Käse, Rindfleisch oder Reis hinzu. Diese Verbindung schuf eine einzigartige Vielfalt, die Mexiko bis heute prägt.

Die mexikanische Gastronomie ist mehr als Essen – sie ist ein Gefühl. Sie erzählt von Zusammenkommen, von Musik, von Festen und von einer Kultur, die es versteht, im Einfachen das Besondere zu finden. Ob an der Küste, im Hochland oder in den tropischen Wäldern des Südens: Jede Region bringt eigene Spezialitäten hervor, geprägt von Klima, Boden und jahrhundertealten Traditionen.

Unsere Gerichte tragen ein Stück dieser Welt in sich. Jede Sauce, jeder Bissen erzählt von der Wärme mexikanischer Gastfreundschaft und vom Stolz auf eine Küche, die es versteht, Menschen zu verbinden. Willkommen auf einer Reise, die in Mexiko beginnt – und hoffentlich bei Ihnen am Tisch weitergeht.

Wenn wir heute Tacos, Enchiladas oder einen heißen Molcajete servieren, teilen wir ein Stück dieser lebendigen Geschichte. Jedes Gericht ist eine Einladung, Mexiko nicht nur zu schmecken, sondern zu erleben.

TASTE OF MEXICO

POSTRE DESSERT



CHURROS	6.80
<i>Traditionelle Mexikanisches Dessert. Serviert mit Schokolade, Salz-Karamell oder Erdbeer Salsa.</i>	
BUÑUELO MIT VANILLE-EIS	7.40
<i>Frisch gebackene Tortilla in Zucker/Zimt gebadet, mit Vanille Eis und Schoko/Karamell Streifen</i>	
BUÑUELO MIT KASTANIENREIS	7.60
<i>Frisch gebackene Tortilla in Zucker/Zimt gebadet, mit Kastanienreis und Schoko/Karamell Streifen</i>	
PANCAKES NUTELLA	6.80
<i>3 Pancakes auf Nutella, garniert mit Nutella und Bananen - schmeckt einfach gut</i>	
MANGO CHEESECAKE	6.60
<i>Cremiger Käsekuchen, garniert mit frischen Mangostücken, fruchtiger Mangosauce und einem Hauch Kokosraspeln für einen tropisch-exotischen Genuss.</i>	
EIS-MARILLENKNÖDEL	6.80
<i>Fein gewälzte Knödel mit einem Kern aus cremigem Marilleneis, umhüllt von süßen Butterbröseln und garniert mit frischem Schlagobers für einen himmlisch-leichten Abschluss.</i>	



CAFÉ - KAFFEE

ESPRESSO	2.90	VERLÄNGERTER	3.50
ESPRESSO DOPPIO	4.90	CAPPUCCINO	4.40
KLEINER BRAUNER	3.20	CAFÉ LATTE	4.80
HEISSE SCHOKO	5.90	KANNE TEE	4.80

MEXICAN CARAJILLO

7.40

Gekühlter Espresso, shaken mit Licor 43, serviert auf Eis

CAFÉ BOMBÓN

7.20

Espresso mit Baileys auf Leche condensada



SIN ALCOHOL ALKOHOLFREI

SOFTGETRÄNKE

3.50 / 5.50

Cola, Cola-Zero, Fanta, Sprite 0.25 / 0.5l

SODAWASSER

1.90 / 3.50 / 6.00

0.25 / 0.5l / 1l

MINERALWASSER

2.90 / 4.20

Still, Prickelnd 0.25 / 0.5l

SODA ZITRON

2.90 / 4.60

Still, Prickelnd 0.25 / 0.5l

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

5.20

Mango / Erdbeere / Himbeere - 0.5l

APFELSAFT PUR

3.70 / 6.20

0.25l / 0.5l

APFELSAFT GESPRITZT

3.30 / 4.80

Still oder Prickelnd 0.25 / 0.5l

HOLLERSAFT GESPRITZT

2.90 / 4.40

Still oder Prickelnd 0.25 / 0.5l

TRAUBENSAFT PUR

3.80 / 6.40

0.25 / 0.5l

TRAUBENSAFT GESPRITZT

3.30 / 4.90

Still oder Prickelnd 0.25 / 0.5l

CERVEZA DE BARRIL BIER VOM FASS



STELLA ARTOIS

3.90 / 4.90

Seidl 0.3l / Krügerl 0.5l

RADLER

3.90 / 4.90

Mit Sprite - Seidl 0.3l / Krügerl 0.5l

SAURER RADLER

3.60 / 4.50

Mit Sodawasser - Seidl 0.3l / Krügerl 0.5l

Ein klassisches belgisches Lagerbier mit mildem Hopfenaroma, sanfter Malzsüße und einer erfrischend klaren Note. Ein rundes, elegant gebrautes Bier für jeden Anlass.



CERVEZA BIER

SOL 0.355l	4.40	CORONA (AUCH ZERO) 0.355l	3.90
DOS EQUIS 0.325l	4.80	HEINIKEN 0.33l	3.90
MODELO 0.355l	4.80	BOHEMIA (DUNKEL) 0.33l	5.90

CHORRITO SPRITZIG



SPRITZER KLASSICH Weiß/Rot 0.25l	2.80	KAISERSPRITZER Weiß/Rot 0.25l	3.30
SPRITZER KLASSICH Weiß/Rot 0.5l	5.50	KAISERSPRITZER Weiß/Rot 0.5l	5.80



VINO BLANCO - WEISSWEIN ACHTERL 0.125L

WELSCHRIESLING <i>Familie Ackerl</i>	4.40	WELSCHRIESLING <i>Erbhof Nährer</i>	4.40
GRÜNER VELTLINER <i>Familie Ackerl</i>	4.40	GEMISCHTER SATZ	4.40
SAUVIGNON BLANC <i>Familie Ackerl</i>	4.50	GRÜNER VELTLINER <i>Erbhof Nährer</i>	4.40
SAUVIGNON BLANC <i>Igler Deutschkreutz</i>	4.40	WELSCHRIESLING <i>Hammer - Vom Schotter</i>	4.90

VINO ROJO- ROTWEIN ACHTERL 0.125L



CABERNET SAUVIGNON <i>Familie Ackerl</i>	4.70	CUVÉE CLASSIC <i>Igler Deutschkreutz</i>	4.40
--	------	--	------

FRIZZANTE & PRICKELND BY THE GLASS



SECCO FRIZZANTE

4.40

Italien Südtirol

SÜSSE ROSA

4.50

Familie Ackerl

ROSÉ SECCO

4.80

IGLER Deutschkreutz

SACCHETTO

4.50

Venetien Prosecco



CÓCTELES MEXICANOS COCKTAILS

MARGARITA

9.80

Der zeitlose mexikanische Klassiker: Feinster Tequila (100% Agave), fruchtiger Cointreau und spritziger, frisch gepresster Limettensaft. Serviert mit dem traditionellen Salzrand – die perfekte Erfrischung zu jeder Jahreszeit.

PALOMA

8.60

Mexikos Nationaldrink Die spritzige Alternative zur Margarita: Weißer Tequila trifft auf herbe Pink Grapefruit-Limonade und frischen Limettensaft. Mit einer feinen Prise Meersalz veredelt – fruchtig, prickelnd und die perfekte Erfrischung.

MICHELADA

6.80

Der mexikanische „Bier-Cocktail“ Ein Muss für Entdecker: Unser frisches Hausbier, kombiniert mit Limettensaft, Tomatensaft (Klamato) und auf Wunsch einen splash Worcestershiresauce. Serviert auf Eis im Glas mit einem herzhaften Salzrand. Würzig, erfrischend und angenehm pikant.

CARAJILLO

7.40

Das Dessert im Glas Eine harmonische Komposition aus frisch gebrühtem Espresso und Licor 43. Kräftig geschüttelt, bis eine samtige Crema entsteht. Mit seinen feinen Vanille- und Karamellnoten ist dieser Drink der perfekte Absacker nach einem herzhaften Essen.

MATADOR

8.60

Die fruchtige Eleganz Eine exotische Alternative zur Margarita: Weißer Tequila trifft auf sonnengereiften Ananassaft und einen Spritzer frische Limette. Elegant geschüttelt und auf Eis serviert, besticht dieser Drink durch seine perfekte Balance zwischen natürlicher Süße und feiner Säure.

TEQUILA – DIE SEELE MEXIKOS

Tequila ist weit mehr als ein Getränk – er ist ein Stück mexikanischer Geschichte, Kultur und Lebensfreude. Seine Wurzeln reichen mehrere Jahrhunderte zurück, lange bevor Spanien den amerikanischen Kontinent erreichte. Schon die Azteken gewannen aus der Agave ein fermentiertes Getränk namens Pulque, das als heilig galt und bei Ritualen sowie festlichen Anlässen genossen wurde. Mit der Einführung der Destillation durch die Spanier entstand schließlich das, was wir heute als Tequila kennen.

Seinen Namen verdankt Tequila der gleichnamigen Stadt im Bundesstaat Jalisco – einer Region mit vulkanischen Böden und idealem Klima für den Anbau der Blauen Weber-Agave, der einzigen Agavenart, aus der echter Tequila hergestellt werden darf. Von der Pflanzung bis zur Ernte vergehen bis zu acht Jahre. Erst dann werden die Agavenherzen, die sogenannten Piñas, von Hand geerntet, langsam gegart und zu einem aromatischen Saft verarbeitet. Diese Sorgfalt macht Tequila zu einem der traditionsreichsten und hochwertigsten Destillate der Welt.

Je nach Reifezeit entfaltet Tequila unterschiedliche Charaktere:

Blanco präsentiert sich klar, frisch und intensiv agavig – puristisch und lebendig.

Reposado reift mehrere Monate in Eichenfässern und überzeugt mit harmonischen Noten von Vanille, Karamell und feinen Gewürzen.

Añejo schließlich wird über Jahre gelagert und erinnert mit seiner Tiefe und Eleganz fast an edlen Whiskey oder Cognac.

In Mexiko genießt man Tequila nicht hastig, sondern mit Respekt – langsam, bewusst und oft in geselliger Runde. Er steht für Gemeinschaft, Genuss und die berühmte Alegría de vivir – die Freude am Leben.

Tequila ist kein Trend, sondern ein Statement. Klar im Ursprung, komplex im Charakter und überraschend vielseitig im Glas. Perfekt für Genießer, die Authentizität und Stil miteinander verbinden.

Entdecken Sie mit jedem Schluck die Leidenschaft, die Sonne und den Charakter Mexikos.

Salud!



TEQUILAS THE MEXICAN SPIRIT

2CL

PADRE AZUL REPOSADO SUPER PREMIUM

5.80

Der Padre Azul Super Premium Tequila Reposado wird aus 100 % blauer Weber-Agave hergestellt und reift mindestens acht Monate in französischen Eichenfässern. Er überzeugt mit einer harmonischen Balance aus frischer Agave, Vanille-, Karamell- und feinen Holznoten. Abgang: Lang und angenehm mit einer milden Eichen- und Agaven-Note.

PADRE AZUL AÑEJO SUPER PREMIUM

8.40

Sein Geschmack ist geprägt von süßen Karamell- und Vanillenoten, die sich harmonisch mit würzigen Eichen- und Schokoladenaromen verbinden. Die feine Balance aus süßen und holzigen Noten macht ihn perfekt für den puren Genuss.

PADRE AZUL BLANCO SUPER PREMIUM

5.80

Weich und rund mit einer klaren Agavennote, unterstützt von einer feinen, zarten Würze. Der Abgang ist kurz und sauber, mit einer angenehmen Zitrusnote die den Tequila lebendig hält

DON JULIO TEQUILA BLANCO

4.80

Weich und ausbalanciert mit süßen Agavennuancen, frischer Limette, leichten Kräuternoten und einer sanften Würze. Abgang: Angenehm lang, seidig und erfrischend mit anhaltenden Zitrus- und Agavenaromen.

DON JULIO TEQUILA REPOSADO

4.80

Weich und ausgewogen mit Noten von Vanille, Agave, Gewürzen und einer leichten Rauchigkeit. Abgang: Lang anhaltend, leicht würzig mit einer sanften Süße.

DON JULIO TEQUILA AÑEJO

5.40

Sanft und harmonisch mit Aromen von Honig, getrockneten Früchten, dunkler Schokolade und leichter Pfeffernote. Abgang: Lang und geschmeidig mit anhaltenden Holz- und Karamelltönen.

DON JULIO 1942 TEQUILA AÑEJO

9.40

Dieser Añejo-Tequila reift über zweieinhalb Jahre in ausgewählten Eichenfässern, was ihm eine außergewöhnliche Tiefe und Weichheit verleiht. Seidig-weich mit Nuancen von dunkler Schokolade, gerösteten Nüssen und feiner Würze. Abgang: Lang anhaltend und harmonisch mit süß-würzigen Holznoten und eleganter Wärme.

MAS TEQUILAS WE HAVE MORE



GRAN CORRALEJO AÑEJO

8.80

Vollmundig, samtig, mit reifen Agavenoten, Honig, gerösteter Eiche und würzigen Anklängen von Pfeffer und Nelke.

Abgang: Langanhaltend, warm, mit einer perfekten Balance aus Süße, Würze und dezenter Rauchnote.

DONA CELIA REPOSADO

4.20

Weich und rund mit Noten von Karamell, geröstetem Holz, würzigen Kräutern und einem Hauch von Zimt. Abgang: Langanhaltend und sanft mit einer angenehmen Wärme und einer leichten Süße.

CORRALEJO REPOSADO

4.20

Weich und harmonisch mit einer feinen Süße, Vanille, geröstetem Holz, Pfeffer und einer Spur Zitrus. Abgang: Angenehm lang, leicht würzig mit sanften Karamell- und Eichenholznoten.

CORRALEJO AÑEJO

4.80

Vollmundig und weich mit Noten von Honig, Eiche, dunkler Schokolade und würzigen Akzenten. Abgang: Langanhaltend mit einer perfekten Balance aus süßen und würzigen Nuancen.

PATRÓN SILVER

4.60

Weich, harmonisch, mit süßen Agavenoten, frischer Limette, weißem Pfeffer und einer feinen mineralischen Nuance. Abgang: Langanhaltend, sanft, mit einer angenehmen Balance aus Süße und leichter Würze.

PATRÓN REPOSADO

4.80

Vollmundig und geschmeidig mit einer eleganten Mischung aus süßer Agave, Karamell, Vanille und gewürzigen Holznoten. Abgang: Langanhaltend und harmonisch, mit einer angenehmen Mischung aus Eiche, Süße und einem feinen, würzigen Nachklang.

ZIGNUM MEZCAL AÑEJO

4.80

Der Zignum Añejo reift für mindestens 12 Monate in amerikanischen Eichenfässern. Rund und weich mit Aromen von süßer Eiche, Honig, Agavenfrucht, leichter Gewürznote und einem Hauch Kakao. Abgang: Lang und geschmeidig mit milder Würze, Vanille und dezenter Agavensüße.



LONGDRINKS HIGH BALLS

VODKA WELLNESS KLEIN / GROSS	6.80 / 12.80
<i>Vodka, Soda, Zitronensaft & Zitrone</i>	
VODKA LEMON KLEIN / GROSS	5.90 / 10.80
<i>Vodka, Bitter Lemmon, Zitronensaft & Limette</i>	
BLOODY MARY	8.80
<i>Vodka, Tomatensaft, Tabasco, Zitronensaft, Pfeffer und Salz</i>	
GIN TONIC KLEIN / GROSS	7.80 / 13.80
<i>Gin, Tonic Water, & Gurke</i>	
VODKA TONIC KLEIN / GROSS	7.80 / 13.80
<i>Vodka, Tonic Water, & Zitrone</i>	
VODKA RED BULL	7.40
<i>Vodka, Red Bull</i>	
CUBA LIBRE 0.25L / 0.5L	6.80 / 12.80
<i>Rum, Coca-Cola & Limette</i>	
BERRY BERRY	8.80
<i>Berries, Lillet, Schweppes Wild Berry</i>	
CAIPIRINHA	12.80
<i>Brasiliens Nationalcocktail</i>	

SELEZIONE SPRITZ SPRITZ SELECTION



APEROL SPRITZ	6.90
APEROL VENEZIANO (MIT PROSECCO)	7.90
HUGO	6.90
LIMONCELLO SPRITZ	6.90

WHISKY

4CL

CHIVAS REGAL 12 YEARS	7.80
CHIVAS REGAL 18 YEARS	12.40
GLENFIDDICH 12 YEARS OLD SINGLE MALT	9.80

WHISKEY

4CL

JAMESON BLACK BARREL IRISH WISKEY	8.40
GLENFIDDICH 12 YEARS OLD SINGLE MALT	9.80
BUSHMILLS 10 YEARS SINGLE MALT IRISH	7.80

BOURBON WHISKEY

4CL

WILD TURKEY RARE BREED KENTUCKY BOURBON

11.40

GRAPPA

2CL

GRAPPA NONINO TRADIZIONE

4.20

GRAPPA MONOVITIGNO MOSCATO

4.40

GRAPPA ANTINORI TIGNANELLO

5.60

GRAPPA BERTA ELISI

5.80

RUM

4CL

APPLETON ESTATE SIGNATURE BLEND

6.80

APPLETON ESTATE 12 YEARS OLD RARE CASKS

9.60

VODKA

4CL

ABSOLUT VODKA

6.40

GREY GOOSE

9.40

COGNAC & ARMAGNAC

4CL

RÉMY MARTIN V.S.O.P

9.80

JANNEAU VSOP GRAND ARMAGNAC

8.40

BITTERS

4CL

GIN

4CL

APEROL

5.20

TANQUERA

7.40

CAMPARI

5.20

HENDRICK'

8.80

AVERNA

5.20

MONKEY 47

9.40

FERNET

5.20

BOMBAY S.

8.40

LIQUEUR

4CL

DISARONNO ORIGINALE

5.20

LICOR 43 CUARENTA Y TRES

5.20

AVERNA

5.20

BAILEYS IRISH CREAM

6.20

SHERRY

4CL

SANDEMAN MEDIUM DRY

5.80



VINO BLANCO WEISSWEIN 0.7L

BURGENLAND

WELSCHRIESLING - RIED HOCHBERG <i>Erbhof Nährer, 2024 - 12,5% Vol. trocken</i>	24.00
GRÜNER VELTLINER - RIED FEURER <i>Erbhof Nährer, 2024 - 13 % Vol. trocken</i>	24.00
GEMISCHTER SATZ - ALTE REBEN <i>Neuburger / Grüner Veltliner / Weißer Burgunder Erbhof Nährer, 2024 - 13% Vol. trocken</i>	24.00
NEUBURGER - RIED STEINRIEGL <i>Erbhof Nährer, 2023 - 13% Vol. trocken * 91 Punkte Falstaff Burgunder Trophy 2024 * Gold AWC Vienna 2024</i>	28.80
SAUVIGNON BLANC - VOM URGESTEIN <i>Erbhof Nährer, 2024 - 13% Vol. trocken</i>	28.80
WELSCHRIESLING <i>Familie Ackerl, 2024 - trocken</i>	24.00
GRÜNER VELTLINER <i>Familie Ackerl, 2024 - trocken</i>	24.00
SAUVIGNON BLANC <i>Familie Ackerl, 2024 - trocken</i>	25.00
SAUVIGNON BLANC <i>IGLER Deutschkreutz 2024 - 12% Vol. trocken</i>	24.00
WELSCHRIESLING - VOM SCHOTTER <i>Hammer Rust 2023 BIO - 12% Vol. trocken</i>	29.00
SAUVIGNON BLANC - DREI LAGEN <i>Hammer Rust 2023 - 13% Vol. trocken</i>	32.80
MUSKATELLER - GANZ UND GAR <i>Hammer Rust 2024 - 11% Vol. Fruchtig</i>	32.80

CHILE

CHARDONNAY <i>Valle Central Maipo 2024 - 13.5% Vol. Spritzig</i>	36.80
--	-------

ITALIEN

PINOT GRIGIO SACCHETTO	27.00
<i>Venetien 2024 - 12% Vol. Trocken</i>	
FEUDO ARANCIO INZOLIA	26.50
<i>Sicilia, 2024 - 13 % Vol. trocken</i>	
TORMARESCA CHARDONNAY	32.00
<i>Puglia, 2024 - 12.50 % Vol. trocken</i>	
ANTINORI SC GIARDINO ROSE	32.00
<i>Toscana, 2024 - 11.00 % Vol. trocken</i>	

SPANIEN

RISCAL VERDEJO RUEDA	34.00
<i>Kastilien 2024 - 13% Vol. Trocken</i>	

ARGENTINIEN

NORTON TORRONTES Y.V.A	28.00
<i>Lujan de Cuyo 2024 - 13% Vol. Trocken</i>	

VINO ROJO ROTWEIN 0.7L



BURGENLAND

CUVÉE CLASSIC	23.80
<i>Blaufränkisch / Zweigelt / St. Laurent IGLER Deutschkreutz 2020 - 14% Vol. trocken</i>	
MAXIMUS	39.00
<i>Blaufränkisch / Cabernet Sauvignon / Merlot IGLER Deutschkreutz 2021 - 14% Vol. trocken</i>	
HUMMELBÜHEL BARRIQUE	43.00
<i>Erbhof Nährer 2022, Blaufränkisch 13.5% Vol. trocken * FALSTAFF-PRÄMIERT 91 Punkt</i>	
CABERNET SAUVIGNON	27.00
<i>Familie Ackerl, 2023 - trocken</i>	
BLAUFRÄNKISCH RUSTERBERG	34.80
<i>Hammer Rust 2017 - 13.5% Vol. trocken</i>	

RESERVIERUNGEN

RESERVIERE DEINEN TISCH GANZ EINFACH
TELEFON: +43 670 5096363

WEB & SOCIAL MEDIA

WWW.TAKITOS.AT
FACEBOOK.COM/TAKITOS.AT
INSTAGRAM.COM/TAKITOS.AT



FOLGE UNS AUF FACEBOOK & INSTAGRAM
FÜR EXKLUSIVE ANGEBOTE, AKTUELLE AKTIONEN UND ALLE INFOS ZU
UNSEREN FIESTA-EVENTS.

**MEXIKANISCHER GENUSS BEQUEM NACH HAUSE
ONLINE BESTELLEN & LIEFERN LASSEN.**



WICHTIGE INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

Eine Nennung erfolgt, wenn Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt erhalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren geschulten ServicemitarbeiterInnen!

Gem. § 3. Abs. 2 Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. • Preise in Euro (€)
Preisangleichungen vorbehalten.

Akzeptierte Zahlungsarten: Bar, Bankomat, Kreditkarte, Pluxee, EisenstädterScheine
Öffnungszeiten auf www.takitos.at

