



SPEISEKARTE

TAPAS & LOADED FRIES

DIPS VARIATION (VEGAN MÖGLICH)
Mojo Verde, Aioli, Mojo Rojo, Wurzelbrot
(A, C, L)

€ 9.-

**SPANISCHE TAPAS VARIATION
FÜR 2 PAX**
Serrano Schinken, Manchego, Pimientos
de Padròn, Tortilla de Patatas, Aioli,
Oliven, Kapern & Wurzelbrot
(A, C, G, L)

€ 39.-

PIMIENTOS DE PADRÓN (VEGAN)
In Olivenöl gebratene kleine Paprikas
mit Meersalz

€ 9.-

GAMBAS AL AJILLO
In Olivenöl & Knoblauch gebratene
Garnelen mit Petersilie, Chiliflocken &
Sherry verfeinert. Mit Wurzelbrot serviert.
(A, B, O)

€ 22.-

BEEF TATARE
100 g | 180 g
Mit Butter, Rucola, Dijon Senf Mayo &
Wurzelbrot serviert
(A, C, G, M)

€ 20.-

€ 29.-

SELFMADE CHORIZO
Gebratene spanische würzige Paprikawurst
mit Wurzelbrot
(A, L, M)

€ 9.50

PEPINILLOS FRITOS (VEGAN MÖGLICH)
Frittierte Gewürzgurken mit Chili Mayo
(A, C, L, M)

€ 6.-

CROQUETAS DE POLLO
Kartoffel-Bierhuhn-Kroketten mit
Chorizo-Mayo
(A, C, G, L, M)

€ 9.-

AMAZING FRIES (VEGAN MÖGLICH)
Mit Cheddar und Mozzarella überbackene
Kartoffel-Mais Pommes mit Jalapeños &
Bacon | Vegan mit getrockneten Tomaten
(A, F, G, L)

€ 12.-

SAUGEILE FRIES
Mit Berg- & Raclettekäse überbackene
Kartoffel-Mais Pommes, Pulled
Schweinsbrat'l, Kren & Schnittlauch
(A, G, L, M)

€ 13.-

CHICKEN FRIES
Mit Cheddar und Mozzarella überbackene
Kartoffel-Mais Pommes, Hot-Honey pulled
Chicken, gepickelte rote Zwiebel, Junglauch,
getrocknete Tomaen und Smocked-Curry-
Chili Mayo
(A, C, G, L, M, O)

€ 13.-

SUPPE & SALATE

SOPA DE RAÍZ DE PEREJIT (VEGETARISCH)
Petersilwurzelcremesuppe mit Weißbrot-
croutons & grünem Petersilienschaum
(A, G, L, M, O)

€ 7.-

**KLEINER ODER GROSSER GEMISCHTER
SALAT (VEGAN MÖGLICH)**
Knackiger Blattsalat, Kirschtomaten,
Radieschen, Paprika | Topping optional
(C, L, M, O)

€ 8.-

€ 12.50

CEASAR SALAD (VEGAN MÖGLICH)
Römersalat, Parmesan, Kirschtomaten
und Weißbrotcroûtons | Topping optional
(A, C, G, L, M, O)

€ 13.50

TROPICAL GARDEN (VEGAN MÖGLICH)
Knackige Blattsalate mit Mango-
Passionsfrucht Dressing, feinen Kräutern,
Kirschtomaten, Radieschen, Granatapfel-
kernen & Hanfsamen | Topping optional
(C, L, M, O)

€ 13.50

SALAT TOPPINGS
gebratene Maishuhnbrust (G)
gebratene Rinderstreifen (G)
gebratene Lachsforelle (D)
gegrillter Halloumi (vegetarisch) (G)
gebratene Vegan Chicken Breast (F)

€ 11.-

€ 13.-

€ 12.-

€ 7.-

€ 11.-

ALLERGENKENNZEICHNUNG

A – glutenhaltiges Getreide
B – Krebstiere
C – Ei

D – Fisch
E – Erdnuss
F – Soja

G – Milch oder Laktose
H – Schalenfrüchte
L – Sellerie

M – Senf
N – Sesam
O – Sulfite

P – Lupinen
R – Weichtiere

SPEISEKARTE

HOMEMADE TACOS & QUESADILLAS

TACO DE CERDO

Geschmorter Schweinebauch auf pikantem Curry-Krautsalat und Dijon-Aioli
(A, L, M, O)

€ 6.50

TACO DE PESCADO FRITO

Gebackene Lachsforelle auf Rahm-Gurkensalat mit Kimchi-Mayonnaise
(A, C, D, G, L, M)

€ 6.50

TACO DE CALABAZA (VEGAN)

Gebratener Hokkaido Kürbis mit gepufften Glasnudeln und Sweet-Chili-Mayonnaise
(A, F, H, L, M, N)

€ 6.-

BEEF BIRRÍA QUESADILLA

Hausgemachte Mais-Tortilla gefüllt mit geschmortem Rindernacken, Guajillo-Chilis, Tomate, Limette, Mozzarella & Cheddar. Mit Bratensaft serviert
(A, L, M, O)

€ 20.-

QUESADILLA VEGETARIANA (VEGAN ODER VEGETARISCH)

Hausgemachte Mais-Tortilla gefüllt mit einer pikanten Füllung aus Jack Fruit, Tomate, Bohnen, Mais, roter Zwiebel und Käse/veganem Käse. Mit Limetten-Rahm & Salsa Verde serviert
(A, F, G, L, O)

€ 19.-

WIR BEREITEN UNSEREN TACO- & QUESADILLATEIG
JEDEN TAG SELBER & GANZ FRISCH ZU.

#TACOLOVE
(NOT ONLY ON TUESDAYS)

STEAKS

+

FILETSTEAK

150 g | 250 g | 500 g
(G)

€ 28.-
€ 40.-
€ 80.-

RIB EYE STEAK

300 g
(G)

€ 39.-

RUMPSTEAK

200 g
(G)

€ 29.-

SURF AND TURF FÜR 2 PERSONEN

2x 150 g Filetsteak & 2x Hummerschwanz
(B, G, L)

€ 86.-

SAUCEN

Jus (G, L, M, O)

€ 3.50

Pfefferrahmsauce (G, L, M, O)

€ 3.50

Rauchige Jack Daniel's Sauce (G, L, M, O)

€ 3.50

BEILAGEN

Gemischtes Gemüse (L, G)

€ 5.50

Steakpommes

€ 5.-

Süßkartoffelpommes

€ 6.-

Rosmarinkartoffeln

€ 5.-

Kl. gemischter Salat

€ 8.-

Kl. Ceasar Salad

€ 9.-

Kl. Tropical Garden Salat

€ 9.-

ALLERGENKENNZEICHNUNG

A – glutenhaltiges Getreide
B – Krebstiere
C – Ei

D – Fisch
E – Erdnuss
F – Soja

G – Milch oder Laktose
H – Schalenfrüchte
L – Sellerie

M – Senf
N – Sesam
O – Sulfite

P – Lupinen
R – Weichtiere

SPEISEKARTE

SPECIALS

SCHMIED PFANDL

Gebratene Rinderstreifen in einer feinen Pfefferrahmsauce mit Serrano-Fisolen & Kartoffelrösti
(A, C, G, L, M, O)

€ 25.-

GUISO DE GARBANZOS (VEGAN MÖGLICH)

Leicht scharfer Kirchererbsen-Eintopf mit Gemüse, Mangold, Babyspinat, Kokosmilch und Safran-Reis | Topping optional
(F, L, M, O)

€ 18.-

PASTRAMI SANDWICH

Dünn aufgeschnittenes, gepökelt und geräuchertes Rindfleisch mit Salatherzen, Röstzwiebeln, gelber Senfsauce, Chimichurri & Parmesan
(A, G, L, M, O)

€ 17.-

FAJITAS (FÜR 2 PAX)

Rosa gebratene Rinderstreifen mit Paprika, Zwiebel & Mais. Auf Sauerteig-Fladenbrot mit Chimichurri serviert
(A, G, L, M)

€ 56.-

PARA LOS NIÑOS

NUGGETS MIT POMMES (VEGAN MÖGLICH)

Panierte Nuggets von der Maishuhnbrust
(A,C)

Vegane Nuggets aus Erbsen & Sojaprotein
(A,F)

€ 13.-

DESSERTS

BROWNIE DE CHOCOLATE

Schokoladen-Brownie mit Himbeer-Espuma, Haselnusskrokant, Vanilleeis, Caramel & frischen Beeren
(A, C, G)

€ 12.-

CHURROS

Spanisches Zuckergebäck mit dunkler & weißer Schokoladensauce
(A, C, G)

€ 9.-

SUPPORT US!



FOLGE & MARKIER UNS!
@GENUSSSCHMIED



LASS UNS EINE
BEWERTUNG DA!



ALLERGENKENNZEICHNUNG

A – glutenhaltiges Getreide
B – Krebstiere
C – Ei

D – Fisch
E – Erdnuss
F – Soja

G – Milch oder Laktose
H – Schalenfrüchte
L – Sellerie

M – Senf
N – Sesam
O – Sulfite

P – Lupinen
R – Weichtiere