

## TYPISCH GUATEMALTEKISCH **HOMEMADE LEMONADE**



**Rosa de Jamaica** 0,4L 5,50 €  
Erfrischender, hausgebrühter Hibiskustee – dezent gesüsst



**Fresco de Tamarindo** 0,4L 5,50 €  
Erfrischendes Tamarindengerränk – süß-säuerlich mit fruchtig-exotischem Aroma



**Horchata de Arroz** <sup>3,H</sup> 0,4L 5,50 €  
Süßes, cremig-erfrischendes Reis-Zimt-Getränk mit zarten Walnuss- und Mandelnoten

**Limette-Minze** 0,4L 5,50 €  
Erfrischender Limettensaft & frische Minze – ohne Zucker

**Himbeer-Minze** 0,4L 5,50 €  
Fruchtiges Himbeerpüree & frische Minze – dezent gesüsst

**Limonada Fresca** 0,4L 5,50 €  
Frisch zubereitete Limo mit saisonal wechselnden Zutaten

## GUATEMUC SIGNATURES

**Margarita** 13,50 €  
Tequila Blanco, Lime, Agave Syrup

**Mexican Paloma** 12,90 €  
Tequila 1800, Grapefruit-Lime Cordial, Soda, Tajin Salt

**Déjà-Vu Aloha Spritz** <sup>2</sup> 9,00 €  
Déjà-Vu Aloha, Prosecco, Soda

Typisch guatemaltekisch



## GUATEMALTEKISCHER KAFFEE & TEE



**Cappuccino** <sup>8,G</sup> 4,50 €  
Auch entkoffeiniert & mit Hafermilch erhältlich



**Espresso** <sup>8</sup> 2,90 €  
**Espresso Doppio** 3,90 €

**Café Americano** <sup>8</sup> 4,50 €

**Guatemuc-Tee** 4,90 €  
Limette-Minze dazu Honig

## GUATEMALA ZUM MITNEHMEN



**Espresso Bohnen** 250 g 10,50 €  
Hochwertige Kaffeebohnen aus Guatemala, frisch im Werkviertel-Mitte geröstet. Auf Wunsch als ganze Bohne oder frisch gemahlen erhältlich



Guatemuc's Empfehlung



Glutenfrei



Typisch guatemaltekisch



Vegan

## SWEET FINISH



**Tres Leches Kuchen** <sup>8,6</sup> 4,90 €  
Saftiger Biscuit-Teig, getränkt in drei Milcharten und mit luftigem Eischneeschaum veredelt – nach dem traditionellen Rezept unserer Abuelita

**Schoko Torte** <sup>G</sup> 4,50 €

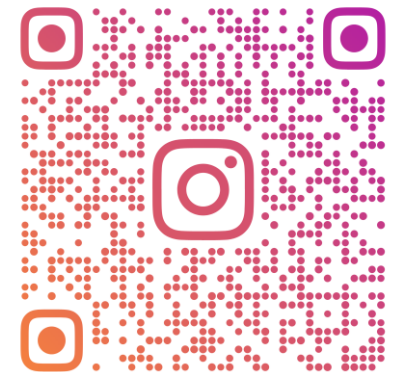
**Brownie** <sup>G</sup> 3,50 €  
Wechselnde Sorten

## DESSERT - COCKTAIL



**Espresso Martini** <sup>2,8</sup> 13,50 €  
Vodka, Espresso, White Chocolate Syrup, Espresso Martini Mix

**P\*rn Star Martini** <sup>2</sup> 13,50 €  
Vodka, Passion Fruit, Vanilla Syrup, Lemon, Prosecco Shot



GUATEMUC

## SOFT DRINKS

Gerolsteiner Mineralwasser	0,2L	2,90 €
still/medium	0,5L	5,50 €
Sinalco Cola	2,8 9	0,33L 4,50 €
Sinalco Cola Zero	2,8 9	0,33L 4,50 €
Saftschorle	0,33L	4,50 €
Apfel, Maracuja		

Red Bull Energy Drink	8,10	0,25L	5,50 €
Red Bull Zero	8,10	0,25L	5,50 €
Red Bull Edition	8,10	0,25L	5,50 €

Paulaner Spezi	2,7	0,33L	4,50 €
----------------	-----	-------	--------

## BIERE beinhalten alle A, 9

Corona	0,33L	4,50 €
Corona 0,0% Alkoholfrei	0,33L	4,50 €
Helles	0,33L	4,50 €
Hofbräuhaus München		

## WEINE beinhalten alle 5,6

Weinschorle weiß	0,4L	8,50 €
mit Hauswein Trocken		

### Weißwein

El Abuelo – Bio Weißwein Trocken	0,2L	8,50 €
	0,75L	28,00 €

### Roséwein

Hauswein Trocken	0,2L	8,50 €
	0,75L	28,00 €

### Rotwein

El Abuelo Reserva	0,2L	8,90 €
– trocken	0,75L	29,00 €

### Prosecco

	0,2L	8,50 €
	0,75L	28,00 €

## APERITIF 0,3L beinhalten alle 2,9, 0



Guatemuc Spritz	9,00 €
Monin Exotic hibiscus syrup, Lime, Prosecco, Soda	

Aperol Spritz	7	9,90 €
Aperol, Prosecco, Soda		

Aperol-Mango Spritz	7	9,90 €
Aperol, Prosecco, TH Mango, Soda		

Sarti Spritz	7	9,90 €
Sarti, Prosecco, Soda		

Redbull Spritz	7,8,10	9,90 €
Redbull, Prosecco		

## MOCKTAILS Alkoholfreie Aperitifs



Virgin Paloma	1,2,9	9,50 €
Agave & Grapefruit-Lime Cordial, Soda, Tajin Salt		

Mosquito	1,2,9	9,50 €
Alcohol-Free Déjà-Vu, Citrus Lemonade, Strawberry, Lime		

Not Guatemuc Spritz	9	7,90 €
Monin Exotic Hibiscus Syrup, Grapefruit-Lime Cordial, Soda		

## HAPPY HOUR:

Scanne den QR-Code, um unsere aktuellen Angebote zu entdecken!



## DIGESTIF / CHUPITOS 2 CL

CAN'T DECIDE? TASTE IT FIRST.  
Cocktails auch als Mini erhältlich.

Margarita	4,00 €
-----------	--------

Espresso Martini	4,00 €
------------------	--------

P*rn Star Martini	4,00 €
-------------------	--------

★ Guatemuc's Empfehlung

Typisch guatemaltekisch


## SPEISEN VEGETARISCH

★ **Quesadilla de Verdura** <sup>A,F,G</sup> 15,90 €  
Weizentortilla gefüllt mit Gemüse, Crème fraîche und Käse, dazu Guacamole & Salatbouquet

 **Pepián Verdura** <sup>F,N</sup> 15,50 €  
Traditionelles guatemaltekisches Gericht vegetarisch, Sauce aus gerösteten Kürbiskernen, Sesam, Tomaten und milden Chilis, dazu Reis

 **Salat Guatemuc** <sup>M</sup> 12,90 €  
Saisonsalat mit Avocado, Mango, Kirschtomaten, Karotten, Gurken, Mais & hausgemachtem Limettendressing + Fetakäse +1,90 €

 **Tostada con Verdura** <sup>F,G</sup> 14,90 €  
Zwei knusprige Maistortillas mit Gemüse, Frijoles, Fetakäse, Guacamole, Chirmol & Crème fraîche, dazu Salatbouquet

 Wir bereiten Eure Tostada auf Wunsch gerne vegan zu

## SPEISEN

★ **Quesadilla de Pollo** <sup>F,G,M</sup> 16,50 €  
Weizentortilla gefüllt mit würzigem Hähnchen, Crème fraîche und Käse, dazu Guacamole & Salatbouquet

 **Pepián Pollo** <sup>F,N</sup> 16,00 €  
Traditionelles guatemaltekisches Gericht mit Huhn, Sauce aus gerösteten Kürbiskernen, Sesam, Tomaten und milden Chilis, dazu Reis

 **Ground Beef Tacos (3 Stück)** <sup>F,G,M</sup> 15,50 €  
Knusprige Maisschalen, gefüllt mit saftigem Rinderhackfleisch, Cheddar, Guacamole, Chirmol & Crème fraîche

 **Tostada con Pollo** <sup>F,G,M</sup> 15,50 €  
Zwei knusprige Maistortillas mit würzigem Hähnchen, Frijoles, Käsesauce, Guacamole, Chirmol & Crème fraîche, dazu Salatbouquet

**Guatemuc Burger** <sup>A,G,M</sup> 16,50 €  
Gegrilltes Rindfleisch (150 g), Cheddar, Chorizo, Guacamole, karamellisierte Zwiebeln, Salat, Tomate, Sauce Volcánica, serviert mit Tortillachips & Chirmol

## CHIPS & DIPS – STARTERS

★   **Tortilla Chips mit 3 Dips** 9,00 €  
Serviert mit unseren hausgemachten Dips: Chirmol, Guacamole und Frijoles.

Extra Dips zu den Speisen erhältlich:

  **Guacamole** 5,00 €  
Avocado Dip mit Limette, Zwiebel, Koriander

  **Frijoles** 3,50 €  
Dip aus schwarzem Bohnenmus

  **Chirmol** 3,50 €  
Salsa aus gerösteten Tomaten, Zwiebeln, Jalapeños, Koriander

★ Guatemuc's Empfehlung

 Glutenfrei

 Typisch guatemaltekisch

 Vegan

 Vegetarisch

## STREET FOOD STARTERS LOADED NACHOS

Zusätzlich abends ab 17:00 Uhr

★   **Nachos con Queso** <sup>G</sup> 10,90 €  
Tortilla Chips mit Käse überbacken mit drei verschiedenen Dips (Chirmol, Guacamole & Frijoles)

 **-Pulled Beef** <sup>FG</sup> 18,00 €  
Tortilla Chips mit Käse überbacken, Pico de gallo, Jalapeños, Guacamole, Crème Fraîche

 **-Chili Con Carne** <sup>FG</sup> 15,50 €  
Tortilla Chips mit Käse überbacken, Pico de gallo, Jalapeños, Guacamole, Crème Fraîche

 **-Pulled Chicken** <sup>FG</sup> 15,50 €  
Tortilla Chips mit Käse überbacken, Pico de gallo, Jalapeños, Guacamole, Crème Fraîche

## STARTERS – ANTOJITOS

ZUSÄTZLICH ABENDS AB 17:00 UHR

  **Tostada Tricolor** <sup>G</sup> 8,90 €  
Drei knusprig gebackene Tortilla belegt mit Frijoles, Guacamole, Chirmol & Fetakäse, wahlweise in vegan

  **Tapas Oliven** in Zitrus-Kräuter marinade 4,50 €  
+ Fetakäse +1,90 €

★ Guatemuc's Empfehlung

 Glutenfrei

 Typisch guatemaltekisch

 Vegetarisch

## SIGNATURE SPEISEN

ZUSÄTZLICH ABENDS AB 17:00 UHR

★ **Pulled Beef Tacos (3 Stück)** <sup>AFGM</sup> 19,00 €  
Weizentortillas gefüllt mit zart geschmortem Pulled Beef, Pico de gallo, Guacamole, Crème fraîche und Jalapeños

 + Mit Mais-Tortilla auf Wunsch +0,50 €

 **Salat Camarón** <sup>M</sup> 18,00 €  
Garnelenspieß in Knoblauchöl auf frischem Saisonsalat mit Avocado, Mango, Kirschtomaten, Karotten, Gurken, Mais & Limettendressing

 **Salat de Pollo al Limón** <sup>M</sup> 19,00 €  
Gegrilltes Zitronenhähnchenfilet auf frischem Saisonsalat mit Avocado, Mango, Kirschtomaten, Karotten, Gurken, Mais & Limettendressing

## COCKTAILS

Elegant

★ Margarita Variationen 13,50 €  
Classic · Spicy · Coco · Strawberry

Açaí Sour<sup>2</sup> 12,50 €  
Gin, Açaí Juice, Lime, Agave Syrup

 Pisco Sour<sup>2</sup> 13,50 €  
El Gobernador Pisco, Lime, Sugar Syrup, Vegan Foam, Angostura Bitters

Old Fashioned<sup>2</sup> 13,50 €  
Bourbon Whiskey, Sugar Syrup, Angostura Bitters

Frag unser Team gerne nach Classics oder Off-Menu-Cocktails 🍸

★ Guatemuc's Empfehlung

 Vegan

 Typisch guatemaltekisch

Fresh & Fizzy

★ Mexican Paloma<sup>2,9</sup> 12,90 €  
Tequila 1800, Grapefruit-Lime Cordial, Tajin Salt

Mojito Sunrise<sup>2,9</sup> 12,90 €  
Rum, Strawberry, Lime, Mint, Citrus Lemonade

Basilisk<sup>2</sup> 12,50 €  
Gin, Lemon, Sugar Syrup, Basil, Grapefruit Bitters

Fruity & Sweet

★ P\*rn Star Martini<sup>2</sup> 13,50 €  
Vodka, Passion Fruit, Vanilla Syrup, Lemon, Prosecco Shot

Strawberry Daiquiri<sup>2</sup> 12,50 €  
Rum, Strawberry Syrup, Lime

Nightcap

Espresso Martini<sup>2,8</sup> 13,50 €  
Vodka, Espresso, White Chocolate Syrup, Espresso Martini Mix

Negroni<sup>2,7</sup> 13,50 €  
Gin, Campari, Belsazar Vermouth



LIEBE GÄSTE, LIEBE FREUNDE,  
OB GEBURTSTAG, JUBILÄUM ODER FIRMFESTEIER  
WIR GESTALTEN EUREN ANLASS MIT  
AUTHENTISCHEM GUATEMALTEKISCHEM FLAIR,  
INDIVIDUELLEM SERVICE UND VIEL LIEBE ZUM DETAIL.

MELDET EUCH GERNE BEI UNS.  
INFO@GUATEMUC.DE

## ALLERGENE

- A Gluten / gluten
- B Krebstiere/ crustaceans
- C Ei / egg
- D Fisch / fish
- E Erdnuss / peanut
- F Soja / soya
- G Laktose / lactose
- H Nüsse / nuts
- L Sellerie / celery
- M Senf / mustard
- N Sesam / sesame seeds
- O Sulfite / sulphites
- P Lupinen / lupins
- R Weichtiere / molluscs

 Vegan

 Vegetarisch

## INHALTSSTOFFE

- 1 Konservierungsstoffe
- 2 Farbstoffe
- 3 Süßstoffe
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Phosphat
- 6 Schwefel
- 7 Chinin
- 8 Koffein
- 9 Antioxidationsmittel
- 10 Taurin

Hausgemachte Latin American Fusion.  
Bei uns wird alles frisch mit Liebe selbst  
zubereitet. Unsere Spezialitäten verbinden  
Urlaubsfeeling mit kulinarischer Heimat.  
Auch glutenfrei, vegetarisch oder vegan  
erhältlich.

Alle Angaben ohne Gewähr. Preis und  
Sortiment können sich ändern, Druckfehler  
vorbehalten.

★ Guatemuc's Empfehlung

 Glutenfrei

 Typisch guatemaltekisch