

# Bistro Mexico



## Frühstück und Imbiss

**Frühstück – täglich von 8 bis 10.30 Uhr**

**Wir bitten um Ihre Reservierung!**

*Teilen Sie uns bitte auch Ihren Brotwunsch bereits am Vorabend bis 19 Uhr mit.*

<b>Wiener Frühstück</b> für 1 Person <i>2 Semmel mit Butter, zwei Marmeladen sowie Honig oder Schokoaufstrich</i>	<b>3,90</b>
<b>Kleines Frühstück</b> für 1 Person <i>1 Semmel mit Butter und eine Marmelade</i>	<b>2,80</b>
<b>Kinder Frühstück</b> für 1 Kind <i>1 Semmel, Butter und Schokoaufstrich</i>	<b>2,80</b>
<b>Fitness-Frühstück</b> für 1 Person <i>je 2 Scheiben: Vollkornbrot - Schinken - Käse - Butter mit Marmelade - Honig und kleines Dinkel „Guten-Morgen-Müsli“ mit Milch oder Joghurt sowie ein Glas Fruchtsaft</i>	<b>9,10</b>

### Frühstücks-Erweiterungen

weitere Semmel	<b>0,80</b>
zusätzliches Vollkornbrötle oder Kleingebäck	<b>1,30</b>
Croissant	<b>1,60</b>
Ei – gekocht	<b>1,60</b>
Käse - Weich- und Hartkäse - für 2 Brötchen	<b>3,50</b>
Putenschinken - 6 Scheiben	<b>3,30</b>
Naturjoghurt - im Glas	<b>2,00</b>
Dinkel „Guten-Morgen-Müsli“ - mit Milch oder Joghurt	<b>3,90</b>
1 weitere Portion: Marmelade / Schokoaufstrich / Honig / Butter	<b>0,50</b>
Wir servieren gerne ein Zusatzgedeck!	
<i>Pro Person: Teller, Besteck, Serviette und ein Glas Wasser</i>	<b>2,00</b>



### Imbisse für den kleinen Hunger

Käseteller – für eine Person 2 bis 3 Sorten Käse, 1 Scheibe Butter und Brot	<b>7,60</b>
Jausenteller – für eine Person mit Schinken, Käse, Butter und Brot	<b>7,80</b>
Putenpfefferle – mit Brot und Senf	<b>3,20</b>
S - ein Pfefferle	<b>4,50</b>
M - zwei Pfefferle	<b>5,90</b>
L - vier Pfefferle	
Wienerle von der Pute – 1 Paar mit Brot und Senf/Ketchup	<b>4,60</b>
Oliven-Schiffchen – schwarze Kalamata Oliven – ca. 50 g	<b>3,10</b>
<b>Kuchen</b> – Tagesangebot an der Theke	<b>ab 3,30</b>
Portion Sahne	<b>0,90</b>

Das Servicepersonal informiert Sie gerne über die kennzeichnungspflichtigen **allergenen Zutaten** in unseren Gerichten. Our staff will inform you on **allergeni ingredients** in our dishes. Notre personnel vous informe volontiers sur **les ingrédients allergènes** dans nos plats.



# Bistro Mexico



## Heißgetränke

<b>Kaffee</b>		<b>3,30</b>
Kaffee - doppelt		<b>3,60</b>
<b>Espresso</b>		<b>2,60</b>
Espresso - doppelt		<b>3,60</b>
<b>Cappuccino</b>		<b>3,80</b>
Latte Macchiato		<b>3,90</b>
Milchkaffee		<b>3,90</b>
<b>Kakao</b> - mit Bio-Vollmilch		<b>3,90</b>
<b>Chococcino</b> - Kakao mit Kaffeegeuss		<b>4,10</b>



Alle Kaffeesorten sind auch **koffeinfrei** erhältlich!

**Gewürz-Kaffee** – Espresso – mexikanische Mischung **4,80**

**T E E** – je nach Wahl und Verfügbarkeit  
grüner oder schwarzer Tee  
Früchte- oder Kräutertees

... in der großen **Tasse** **2,80**  
... in der **Kanne** (ca. 0,75 Liter) **4,60**

## Säfte – pur

Apfel- und Birnsäfte sind 100 % naturtrüb und von regionalen Streuobstwiesen	0,25 l	<b>3,30</b>
	0,5 l	<b>4,90</b>

**alle Säfte ohne Zuckerzusatz!**

Apfelsaft  
Apfel & Birnsaft  
Apfel-Birne-Holundersaft  
Traubensaft – Direktsaft  
Orangensaft – aus Konzentrat



# Bistro Mexico

## Alkoholfreie Getränke

<b>DURSTLÖSCHER</b>	0,5 l	<b>3,90</b>
<i>alle Säfte mit Soda oder Brunnenwasser gespritzt</i>	0,25	<b>2,90</b>
<b>Seewasser - spritzig</b>	0,5 l	<b>3,30</b>
<i>Holderblütensirup oder Apfelsirup mit Mineralwasser + Zitronensaft</i>		
<b>- natur</b>	0,5 l	<b>3,10</b>
<i>mit Brunnenwasser + Zitronensaft</i>		
<b>Seezünge</b> <i>Limonade vom Bodensee</i>	0,33 l	<b>3,20</b>
<i>Birne oder schwarze Johanesbeere</i>		
		
<b>Cola - Club-Mate</b>	0,33 l	<b>3,20</b>
<b>Limonade</b>	0,33 l	<b>2,60</b>
<i>Zitro naturtrüb HIT, Orange oder Spezi</i>		
<b>Wälder HIT – gespritzt</b>	0,5 l	<b>3,40</b>
<i>Zitronenlimonade naturtrüb mit weniger Zucker</i>		
<b>MINERALWASSER - prickelnd</b>	0,33 l	<b>2,80</b>
<i>prickelndes Grandewasser - selbst abgefüllt</i>	0,75 l	<b>2,20</b>

### Alkoholfreies Bier

Helles Pils

Dunkles Weißes





0,33 l	Bio-Bier – Flasche	<b>3,30</b>
0,50 l	Bio-Bier – Flasche	<b>4,40</b>

Das Servicepersonal informiert Sie gerne über die kennzeichnungspflichtigen **allergenen Zutaten** in unseren Gerichten. Our staff will inform you on **allergenic ingredients** in our dishes. Notre personnel vous informe volontiers sur **les ingrédients allergènes** dans nos plats.

# Bistro Mexico

## BIER – alles bio!

<b>„An Schluck“</b>	0,20 l	<b>offenes</b>	<b>2,30</b>
<b>kleines Bier</b>	0,33 l	 <b>Egger Bier</b>	<b>3,30</b>
<b>großes Bier</b>	0,50 l	<b>aus dem</b>	<b>4,40</b>
<b>Radler – süß / sauer</b>	0,33 l	<b>Bregenerwald</b>	<b>3,10</b>
	0,50 l		<b>3,90</b>
<b>Fidelio – helles Spezialbier</b>	0,33 l		<b>3,70</b>
unfiltriert auf die Bügelflasche gezogen		<i>Unsere Bier haus Clemens Mühle</i>	
<b>Clemens – Weizenbier</b>	0,50 l	aus der Glasflasche	<b>4,40</b>
<b>Alkoholfreies Bier</b>			
Helles Pils	0,33 l	Bio-Bier – Flasche	<b>3,30</b>
Dunkles Weißes	0,50 l	Bio-Bier – Flasche	<b>4,40</b>



## Longdrinks


<b>RED Summer</b>	ca. 250 ml	<b>5,10</b>
Campari mit Prosecco und Soda – eine erfrischende Überraschung		
<b>Veneziano</b>	ca. 250 ml	<b>5,10</b>
Aperol, Prosecco und Eis		
<b>Aperol Spritz</b>	ca. 250 ml	<b>4,90</b>
Aperol, Weißwein / Soda / Eis		
<b>Aperol Soda</b>	ca. 250 ml	<b>4,40</b>
Aperol, Soda und Eis		
<b>Campari</b> Orange oder Soda mit Eis	ca. 300 ml	<b>3,80</b>

## Knabbereien

Salzstängele - <b>Soletti</b>	<b>1,60</b>
Kartoffel- <b>Chips</b> – Mayka	<b>2,50</b>
<b>Mais-Chips</b> – lima	<b>2,50</b>
<b>Dauerbrezel</b> – Bäckerei Kloser	<b>1,40</b>
Zum Wein empfehlen wir ein <b>Olivenschiffchen</b> beste Kalamata-Oliven aus Griechenland (ca. 50 g)	<b>3,10</b>

# Bistro Mexico

## Kleine BIO-Weinkarte

Bio-Weine offen		aus der 0,75 l Flasche	
Grüner Veltliner - Weißwein	0,125 l	Qualitätswein	<b>3,40</b>
Zweigelt - Rotwein	0,125 l	Zillinger	<b>3,80</b>
<b>Weitere BIO-Weine - 0,75 l Flasche finden Sie weiter unten!</b>			
zu einem feinen Achtel ein <b>Oliven-Schiffchen</b> schwarze Kalamata Oliven – ca. 50 g			<b>3,10</b>
<b>Landwein offen</b> - aus der 1 l Flasche	0,125 l	Biowein - Mehofer	<b>2,90</b>
Grüner Veltliner oder Zweigelt	0,25 l		<b>4,30</b>
Gesprietzter- weiß / rot - süß / sauer	0,25 l		<b>3,20</b>

### Rotwein

<b>Cuvée Revolution - Red Solero</b> – 13,0 % vol. vom Weingut Zillinger – Niederösterreich Duft: intensiv nach Heidelbeer und Holunder unterlegt mit Johannisbeer - Geschmack: samtiger Körper, fruchtig, würzig mit dezenter Röstaromatik	1/8 l	<b>3,80</b>
	1/4 l	<b>7,30</b>
	0,75 l	<b>22,10</b>
<b>Blaufränkisch Heideboden</b> – 13,0 % Vol. Weingut Bernthaler – Burgenland Die Trauben werden von Hand gelesen. Der Most wird offen vergoren und für mehrere Monate im großen Holzfass gelagert.	1/8 l	<b>3,80</b>
	1/4 l	<b>7,30</b>
	0,75 l	<b>22,10</b>

### Prosecco - Rose - Weißwein

<b>Prosecco -Vino Frizzante DOC</b> von Rapunzel – aus kontrolliert biologischem Anbau – spritzig/fruchtig	0,1 l	<b>3,30</b>
	0,75 l	<b>18,00</b>
<b>Rosé</b> – Blaufränkisch von Bernthaler – klassisch trocken	1/8 l	<b>3,60</b>
	1/4 l	<b>6,70</b>
	0,75 l	<b>21,10</b>
<b>Grüner Veltliner</b> – Classic - 12,5 % vol. vom Weingut Zillinger Duft: Zitrus, Apfel, Stachelbeer - Geschmack: fruchtig, spritzig, pfeffrig, harmonisch und klassisch	1/8 l	<b>3,40</b>
	1/4 l	<b>6,30</b>
	1/2 l	<b>12,60</b>
	0,75 l	<b>21,10</b>