

The poster features a light beige background with a subtle, wavy pattern. In the corners, there are illustrations of tropical foliage: a palm frond in the top left, a large monstera leaf in the top right, and two more monstera leaves in the bottom left and bottom right. The central text is framed by a sunburst of thin, dark lines radiating from behind the letters.

LA CASA7

RESTAURANTE & BAR
LATINOAMERICANO

ÖFFNUNGSZEITEN: MI.-SO AB 17:00 UHR

(warme Küche bis 22 Uhr)
Kartenzahlung ab 15 €

Instagram @lacasa7_tegernsee

Auch Abholung möglich
Bestellung unter: 08022 9254630

APERITIF

-APERITIVOS-

	0,3l		0,3l
Aperol Spritz	8.20	Lillet Wildberry	8.20
Aperol, Prosecco, Soda, Orange		Lillet Blanc, Wildberry Tonic, Beeren	
Spicy Aperol	8.20	Lillet Jolie	8.50
Aperol, Ginger Beer, Soda, Orange		Lillet Rose, Aqua Monaco La Toronja, Salzrand, Limette	
Martini Pomegranate	8.20	Hugo	8.20
Martini Bianco, Pomegranate, Soda		Hollunder, Prosecco, Soda, Limette, Minze	

PROSECCO / CHAMPAGNER

-PROSECCO / CHAMPAGNE-

	0,1l	0,75l		0,75l
PROSECCO			CHAMPAGNER	
Prosecco Spumante Brut	4.50	/ 32.00	Taittinger Brut Réserve	125.00
Pinot Rose Spumante Brut	–	/ 34.50	Moët & Chandon Ice Imperial	150.00
			Moët & Chandon Ice Rosé Imperial	165.00

WEIN OFFEN

-VINOS POR COPA-

	0,1l	0,2l		0,1l	0,2l
WEISSWEIN			ROTWEIN		
Sauvignon Blanc De Gras 2022	3.80	/ 7.20	Primitivo Puglia „Lucia del Sole“	3.80	/ 7.20
Valle Central - Chile			Apulien - Italien		
Grüner Veltliner	3.60	/ 6.80	„Cecios“ Tinto Joven DOC	3.90	/ 7.40
Weinkeller Aigner - Niederösterreich - Österreich			Rioja - Spanien		
ROSÉ					
Rosa Espenblatt Espenhof	3.80	/ 7.20			
Rheinhessen - Deutschland					

FLASCHEN WEIN

-BOTELLAS DE VINO-

	0,75l		0,75l
WEISSWEIN		ROTWEIN	
Sanz Verdejo DO „Rey Santo“	28.00	„Mangal del Brujo“ Calatayud DO	32.00
Rueda - Spanien		Aragón - Spanien	
Grauburgunder „Fass 17“	34.00	„Senorio de Sarria“ Reserva DO	34.00
Weingut Thörle - Rheinhessen - Deutschland		Navarra - Spanien	
Chardonnay „Lafoa“ Schreckbichl	75.00	Baron Phillippe de Rothschild	38.00
Südtirol - Italien		Escudo Rojo Gran Reserva - Chile	
Lugana DOC „Wighele“	37.00	Just Malbec Please	39.00
Tenuta Rovaglia - Lombardei - Italien		Mendoza - Argentinien	
ROSÉ		Santa Rita 120 Cabernet Sauvignon	37.00
Nachschlag Drink Pink Stahl	32.00	Chile	
Franken - Deutschland		Pinot Noir 2021	55.00
		Casablanca Valley - Chile	



VORSPEISEN

-ENTRADAS-

NACHOS klein groß 10.80 / 14.90
Tomaten, Jalapeños, Salsa, überbacken mit Käse,
dazu Guacamole

3 TAQUITOS DE POLLO 9.80
gefüllte Mais-Tacos mit Chipotle Dip

TACOS

täglich frische Maistortillas aus eigener Produktion.
Wählen Sie frei von unseren Füllungen.

1 Taco 5.50
3 Tacos 13.50

FÜLLUNGEN

-RELLENOS-

CAMOTE

Gedünstete Süßkartoffeln, leicht
angebraten mit Zwiebeln.

CHILI CON CARNE

Würzige Rinderhackmischung mit
Bohnen, Mais, Tomaten, Zwiebeln

AL PASTOR

Schweinefleisch langsam gegart in
Ananas-Chili-Marinade

TINGA DE POLLO

Mexikanisches Hühnchengericht
in würziger Tomatensoße mit milden
Chipotle-Chilis.

NOPALITO

Die Blätter des Nopalkaktus werden nach
traditionell mexikanischer Art mit
würziger Paprika gegrillt.

GUACAMOLE

Ein cremiger Dip aus zerdrückten
Avocados, frischen Tomaten, Zwiebeln
Koriander, Limettensaft und Gewürzen.

HAUPTSPEISEN

-PLATOS PRINCIPALES-

QUESADILLAS

mit Käse und Crema,
wahlweise mit folgender Füllung:

• Camote 11.50
• Tinga de Pollo 13.50
• Chili con Carne 14.50
• Al Pastor 15.00
• Nopalito 13.50

ENCHILADAS

überbackener Wrap in Tomaten-Chili-Soße,
wahlweise mit folgender Füllung:

• Camote 11.90
• Tinga de Pollo 13.90
• Chili con Carne 15.00
• Al Pastor 15.50
• Nopalito 13.90

WAS IST WAS?

-QUE ES QUE?-

BURRITOS

Klassik: Salat, Tomaten, Mais, Käse, Crema

Supreme: zusätzlich mit Avocado + 2.00

beides wahlweise mit folgender Füllung:

• Camote 13.00
• Tinga de Pollo 14.90
• Chili con Carne 15.50
• Al Pastor 16.00
• Nopalito 15.00

FAJITAS

mit gebratenen Paprika und Zwiebeln,
dazu Mais, Salat, Tomaten, Guacamole, Bohnenmus,
Crema und Käse

wahlweise mit:

• Pavo (Putenstreifen) 21.90
• Res (Rinderstreifen) 25.00
• Camarones (Mini Garnelen) 26.00
• Nopalito 23.80

BEILAGEN

-GUARNICIONES-

Ensalada Mixta (gemischter Salat) 8.00
Papas Fritas (Steakhouse Pommes) 6.50
Süßkartoffel Pommes 7.00
Arroz Mexicano (Mexikanischer Reis) 4.90

DIPS

-SALSAS-

Guacamole (Avocado - Dip) 4.90
Frijoles (Bohnenmus) 3.50
Pico de Gallo (Tomate, Zwiebel, Koriander) 4.00
Crema Mexicana (Sour Cream mexikanische Art) ... 4.00

VOM GRILL

-A LA PARILLA-

RINDERFILET aus Argentinien (250gr.) 31.50
auf einem Lavastein serviert, dazu zweierlei Fries
(Süßkartoffel und Steakhouse), hausgemachte
Chimichurri-Salsa und Pico de Gallo, sowie ein Pimiento

DORADE ROYAL 32.50
Filet von der Dorade mit Mango-Avocado-Salsa,
dazu Mexikanischer Reis

BOWLS

-CUENCOS-

EXOTIC BOWL 19.00
Quinoa, Mango, gegrillte Ananas, Salat, Avocado,
Tomaten, Paprika, Chia Samen
mit Limette-Hibiskus-Dressing

BURRITO BOWL
Salat, Tomate, Mais, Mexikanischer Reis, Käse, Crema
und folgende Füllung nach Wahl:

- Camote 13.50
- Tinga de Pollo 15.40
- Chili con Carne 16.00
- Al Pastor 16.50
- Nopalito 15.50

COMBINACION DE LA CASA

- GEMISCHTE ÜBERRASCHUNGSPLATTE -

-AB 2 PERSONEN-

Eine bunte Auswahl unserer
hausgemachten Köstlichkeiten.
Perfekt zum Durchprobieren!

24.80 pro Person



ENCHILADAS
gefüllte Weizentortillas, mit
Soße und Käse überbacken



QUESADILLAS
mit Käse gefüllte
Weizentortillas



FAJITAS
die „Selbstbau-Variante“
des Burritos



NACHOS
überbackene
Tortilla-Chips



TACO
hausgemachte
Maistortillas



BURRITO
gerolltes Weizentortilla gefüllt
mit Salat, Käse und Crema

DESSERTS

-POSTRES-

CHURROS
mit Schokoladensoße 7.00 / 10.00
mit „Dulce de Leche“ 7.50 / 10.50

3 Stück 5 Stück

RELLENITOS DE LA CASA 10.50
gestampfte Kochbanane gefüllt mit Schoko-Bohnenmus,
dazu Vanilleeis
BOMBA DE TONKA 9.00
Parfait von der Tonkabohne

Sie haben nicht alles geschafft?

Geme packen wir es Ihnen zur Mitnahme nach Hause ein.
Dafür berechnen wir 0,50 € pro Speise für Verpackungsmaterial.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

-BEBIDAS-

Vio Perlend / Still 0,25 l	3.90	Saft Schorle 0,4 l	4.20
Vio Perlend / Still 0,75 l	7.90	(Apfel, Orange, Rhabarber, Johannisbeer, Maracuja, Mango, Traube, Holler, Ananas)	
Coca-Cola / Zero / Mezzo Mix 0,2 l	3.20	Pfirsich Eistee 0,33 l	4.20
Fanta / Sprite 0,2 l	3.20	Toronja Limonade (Grapefruit) 0,23 l	4.20
Paulaner Spezi 0,5 l	4.20	Bitter Lemon 0,23 l	4.20
Saft 0,25 l	3.80	Club Mate 0,5 l	4.50
(Apfel, Orange, Rhabarber, Johannisbeer, Maracuja, Mango, Traube, Ananas)			

BIER

-CERVEZAS-

VOM FASS

Tegernseer Naturtrüb 0,3 l	3.50
Tegernseer Naturtrüb 0,5 l	4.50
Hoppebräu Weißbier 0,5 l	4.80

AUS DER FLASCHE

Tegernseer Dunkel 0,5 l	4.50
Tegernseer Pils 0,33 l	3.50
Hoppebräu Hell 0,33 l	3.50
Hoppebräu alkoholfrei 0,5 l	4.50
Hopf Weißbier alkoholfrei 0,5 l	4.80
Hopf Weißbier leicht 0,5 l	4.80
Hopf Weißbier dunkel 0,5 l	4.80

CRAFTBIER VON HOPPEBRÄU

Wuide Hehna - IPA 0,33 l	5.20
Wuida Hund - Lager 0,33 l	5.20
Wuid Sau - NEPA 0,33 l	5.20

INTERNATIONAL

San Miguel 0,33 l	4.20
Corona 0,33 l	4.80
Salitos 0,33 l	4.80

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

-SIN ALCOHOL-

Acapulco	9.50	La Piscina	10.50
Ananassaft, Kokosmilch, Sahne, Kokossirup		Blue Curaçao Sirup, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	
Ipanema	9.50	Moskito	9.50
Ginger Ale, Limette, brauner Rohrzucker		Ginger Ale, Soda, Limette, Kristallzucker und Minze	
El Tropical	9.80	Granatapfel Spritz	7.90
Mangosaft, Maracujasaft, Melonensirup, Limette, Grenadine		Martini Floreale, Pomegranate Soda	

HEISSGETRÄNKE

-BEBIDAS CALIENTES-

Wählen Sie ihren Blend

1. IO Espresso Intenso Arabica Bohne aus Lateinamerika
2. Café Azul Espresso aus 50% Guatemala und 50% Brazil

	normal	grande		normal	grande
Café Crema	3.80	5.20	Americano	3.80	4.80
Milchkaffee	3.80	5.20	Espresso	2.80	4.80
Cappuccino	3.80	5.20	Heiße Schokolade	3.80	5.20
Latte Macchiato	—	4.80	mit Sirup	+ 1.00	

SPIRITUOSEN

-LICORES Y DESTILADOS-

TEQUILA 2 cl

Jose Cuervo Tradicional Silver	3.50
Jose Cuervo Tradicional Reposado	3.50
Patron Tequila Silver	5.90
Patron Tequila Añejo	6.70
Patron El Cielo	28.50
Casamingo Añejo	6.50
Don Julio Blanco	5.80
Don Julio Reposado	6.50
Don Julio 1942 Tequila Añejo	19.50
Clase Azul Plata	19.50
Clase Azul Reposado	29.50

MEZCAL 2 cl

San Cosme Mezcal Blanco	4.50
Del Maguey Vida Mezcal	4.90
Casamigos Mezcal	7.40

RUM 4 cl

Botucal Reserva	8.50
Don Papa Rum 7 años	9.80
Plantation Rum Barbados Extra Old 20 años	9.80
Ron Zacapa Centenario 23 años	12.00
El Dorado 15 años	12.00
Facundo Eximo	14.20
Ron Zacapa XO	30.00

WHISKEY 4 cl

Jameson Irish Whiskey	4.80
Johnnie Walker Black Label	6.20
Talisker Storm in GP	8.50
Slyrs Whisky Classic	10.50
Ardbeg An Oa	11.50
Gendfiddich 18 años	17.80
Slyrs Single Malt Whisky Mountain Edition	17.80
Dalmore 15 años	18.50

GIN 4 cl

Hendrick's Gin	7.00
Nordes Atlantic Galician Gin	7.50
Gin Mare	9.50
Príncipe de los Apóstoles Mate Gin	9.80
Hilbing Gin	10.00
Monkey 47 Gin	10.50
The Illusionist Dry Gin	10.50
XIBAL Gin aus Guatemala	10.80
Skin Gin Anthracite Grey	12.80

TONICS 0,2 l

Thomas Henry Tonic	3.20
Monaco Tonic	3.80

...lange Rede, kurzer Gin:

stell dir deinen Gin-Tonic selbst zusammen!

BRANDY / COGNAC 4 cl

Carlos I	6.50
Hennessy	8.90
Pierre Ferrand Ambre	12.50
Martell Cordon Bleu	24.00
Remy Martin XO Excellence GP	35.00

VODKA 4 cl

Vodka Belvedere	7.90
Grey Goose Vodka	8.50
IMPERIA Russian Standard	14.50

EDELBRÄNDE 2 cl

Williams	3.50
Marille	3.50
Liedschreiber Edelbrand	5.50
Liedschreiber Likör	4.50
Liedschreiber Edelbrand Pr. Johannisbeer	12.50

SHOTS

-SHOTS-

SHOTS 4 cl

Mexikaner	4.00
Tequila weiß, Sangrita, Tomatensaft, Tabasco, Salz, Pfeffer	
Perro de la Calle	4.00
Vodka, Grenadine, Tabasco	

SHOTS 4 cl

El Azul	4.00
Vodka, Tequila, Blue Curagao	
El Casero	4.00
Tequila, Hibiskus, Limette	

CINCO AMIGOS

5 gleiche Shots deiner Wahl

17.50