

iHola a todos, bienvenidos en El Puente Oberammergau!

Mit sorgfältig ausgewählten Zutaten, traditioneller Kochkunst,
exotischen Cocktails und einer großen Portion Spaß
versuchen wir alles, damit der Abend bei uns zu einer
unvergesslichen Fiesta für Sie wird!

Gästeregistrierung



※ APERITIVOS ※

Aperitif

Gin Tonic ... 9€

5cl. London Dry Gin, Tonic Water^{D, I}, Limette

Hugo ... 7€

Holunderblütensirup^F, Prosecco, Sprudelwasser, Minze, Limette

Aperol Spritz ... 7€

Aperol^A, Prosecco, Sprudelwasser, Orange

Prosecco ... 4€

Glas Prosecco

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!



Warme Küche
von 17:30 bis 23:00 Uhr.

※ CERVEZAS ※

Biere

Helles vom Fass 0,5l ... 3,5€

Helles Weißbier vom Fass 0,5l ... 3,7€



※ BOTELLAS ※

Flaschenbiere

Gösser Naturradler 0,5l ... 3,5€

Weißbier, leicht 0,5l ... 3,7€

Weißbier, alkoholfrei 0,5l ... 3,7€

Augustiner Hell 0,5l ... 3,5€

Hacker Hell 0,5l ... 3,5€

Becks 0,33l ... 3€

Desperados ^{H,I} 0,33l ... 4€

Corona 0,33l ... 4€

※ REFRESCOS Y JUGOS ※

Alkoholfreie Getränke

Säfte 0,3l ... 4€ | 0,5l ... 5€

Apfel, Orange, Johannisbeere, Ananas, Maracuja, Kirsche,
Rhabarber

Saftschorlen 0,3l ... 3€ | 0,5l ... 4€

Saft mit Sprudel- oder stillem Wasser

Sodas 0,3l ... 3€ | 0,5l ... 4€

Coca-Cola^{A, C, H}, Coca Cola Zero^{A, B, G, H},
Spezi^{A, C, H}, Sprite^B, Fanta^{A, B, H},
Tonic Water, Bitter Lemon

Tafel- oder stilles Wasser 0,25l ... 2€ | 0,5l ... 3€

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten,
wie beispielsweise der Metzgerei Gerold aus Oberammergau,
Geni's Gemüse aus Garmisch-Partenkirchen und
einem Familienunternehmen aus dem Allgäu zusammen.

※ VINO BLANCO ※

Weißwein

Weinschorle 0,25l ... 4€ | 0,5l ... 6€

Hauswein mit Sprudelwasser. Rot, Rosé oder Weiß,
Süß oder Sauer.

Lugana 0,25l... 7,5€ | 0,75l ... 20€

Trockener & fruchtiger Italiener, mit zarten Citrus- und
Pfirsicharomen.

Unser Weißwein 0,25l... 6€

Halbtrocken und erfrischend.

※ VINO ROSADO ※

Roséwein

Unser Roséwein 0,25l... 6€

Trocken und sommerlich.

※ VINO TINTO ※

Rotwein

Fabelhaft Tinto Douro DOC 0,75l ... 23€

Portugiesischer Cuvée aus dem Tal am Duoro.

Trocken, dunkelrot, weich und warmherzig.

Er besitzt eine ausgewogene Säure und wirkt so jung und frisch.

Ascarone 0,25l... 7,5 | 0,75l ... 20€

Italienischer Primitivo aus Negroamaro.

Dieser Cuvée aus Apulien ist ein Begleiter für jeden Anlass.

Nachhaltiger Charakter, kräftige Farbe und vollkommener
Geschmack.

Fruchtig und trocken.

Unser Liebling 0,25l... 6€

Trocken und leicht.

※ COCKTAILS ※

» je 9 € «

Aufpreis für andere Spirituosen: + 2€

Margarita *mit oder ohne Salzrand*

Tequila, Triple Sec, Lime Juice^B,
Lemon Juice^B

Caipirinha

Cachaca, brauner Zucker, Lime Juice^B,
Lemon Juice^B

Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft, Grenadine^{A, B, I}

Mojito

Weißer Rum, brauner Zucker,
Lime Juice^B, Limette, Minze

Mai Tai

Brauner Rum 73%, Apricot Brandy^{D, I},
Orangensaft, Mandelsirup^F, Lime Juice^B

Pina Colada

Weißer und brauner^A Rum, Kokossirup^F,
Sahne, Ananassaft

El Puente

Weißer und brauner Rum^A,
Kokossirup^F, Ananassaft

Chica

Brauner Tequila^A, Likör 43,
Kokossirup^F, Sahne, Maracujasaft

Amaretto Sunrise

Amaretto, brauner Rum^A, Maracujasaft,
Lemon Juice^B, Erdbeersirup^{B, F}

Mexikan

Tequila, Zitronensaft, Grenadine^{A, B, I},
Ananassaft

Erdbeer Margarita

Tequila, Erdbeeren, Erdbeersirup^{A, F},
Lime Juice^B, Triple Sec

Swimming Pool

Wodka, weißer Rum, Blue Curacao^A,
Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Whisky Sour

Whisky, Lime Juice^B, Lemon Juice^B,
Maraschino Kirsche

Long Island Ice Tea

Weißer Rum, Gin, Wodka, Tequila,
Triple Sec, Rum 73%^A, Cola^{A, C, H}, Orange

Gimlet

Gin, Zitronensaft, Lime Juice^B, Lemon
Juice^B

Flying Kangaroo

Wodka, weißer Rum, Likör 43^{A, F},
Kokossirup^F, Sahne, Ananassaft

※ LONGDRINKS ※

» je 9 € «

Aufpreis für andere Spirituosen: + 2€

Gin Tonic

London Dry Gin, Tonic Water^{D,I}, Limette

Cuba Libre

Havana Club 3 Jahre, Cola^{A,C,H}, Limette

Jacky Cola

Jack Daniels Bourbon, Cola^{A,C,H}

※ SIN ALCOHOL ※

Cocktails ohne Alkohol

» je 7 € «

Sportsman

Apfel-, Orangen-, Ananas-, Maracuja- und Kirschsafft

Coconut Kiss

Ananas-, Orangensaft, Kokossirup^F, Grenadine^{A,B,I}, Sahne

Virgin Caiprinha - Ipanema

Maracujasaft, brauner Zucker, Lime Juice^B, Limetten

Milk and Fruit

Kokos- und Erdbeersirup^{A,B,I}, Sahne, Milch, Maracujasaft

※ BEBIDAS CALIENTES ※

Heißgetränke

Espresso^C ... 2€

Kaffee^C ... 2,5€

Milchkaffee^C ... 3,5€

Cappuccino^C ... 3€



iOh, Happy Day!

Täglich gibt es zwei ausgewählte Cocktails
von 17.30 bis 24.00 Uhr in der „Happy Hour“.
» Je 7 € «

Montag: Margarita & Chica
Dienstag: Touch Down & Amaretto Sunrise
Donnerstag: Mai Tai & Pina Colada
Freitag: Gin-Tonic & Caipirinha
Samstag: Strawberry Margarita & Cuba Libre



Um Tischreservierung wird gebeten.

Reservierungszeiten:
17:30 - 19:45 Uhr & 20:00 - zum Ende



Biergarten-Öffnungszeiten:
17:30 - 22:00 Uhr.



An offenen Tagen erreichen Sie uns
ab 16:00 Uhr unter
08822 / 945 777

※ ENTRADAS ※

Vorspeisen

Nachos Classic - *ein Muss in Mexico!* ... 12€

Mit Käse überbackene Maistortillachips,
dazu servieren wir einen Knoblauch- und einen Salsa-Dip.

Chips & Dips ... 6€

Hausgemachte Maistortillachips mit einem Knoblauch- und einem Salsa-Dip.

Scampi Pil Pil ... 11€

In Knoblauch-Chili-Öl gebratene Garnelen.
Dazu servieren wir frisches Steinofenbaguette.

Zwiebelringe, Chilipoppers oder

Chicken Wings (jeweils 6 Stück) ... 7€

Mit einem Dip nach Wahl (BBQ, Knoblauch oder Salsa)

Nachos Grande ... 13€

Mit Hackfleisch und Käse überbackene Maistortillachips.
Dazu servieren wir einen Knoblauch- und einen Salsa-Dip.

Scampi de Ajo ... 11€

Garnelen in Knoblauch-Sahnesauce mit frischen Kräutern.
Dazu servieren wir frisches Steinofenbaguette.

Plato Grande ... 13€

Gemischte Vorspeisenplatte
mit pikanten Chicken Wings, gebackenen Zwiebelringen, Chilipoppers,
Kartoffelecken, Maistortillachips, einem Maiskolben
und einem BBQ-, Knoblauch- und Salsa-Dip.

Kleiner gemischter Salat ... 5€

※ **PLATOS MEXICANOS** ※
mexikanische Hauptgerichte

Enchiladas con Pollo ... 16€

3 überbackene Enchiladarollen,
gefüllt mit Hähnchenfleisch, Käse und Knoblauchsauce.
Dazu unsere hausgemachte Tomaten-Mais-Sauce und Reis.

Burritos Mixtos ... 16€

1 Burrito mit Hackfleisch & Käse,
1 Burrito mit Hähnchen, Käse und Knoblauchsauce.
Dazu unsere hausgemachte Tomaten-Kräuter-Sauce und Reis.

Plato Yucatan - Für alle, die sich nicht entscheiden können ... 17€

1 Enchiladarolle gefüllt mit Hähnchenfleisch, Käse, Knoblauchsauce,
1 Enchiladarolle mit Gemüse und Käse,
1 Burrito gefüllt mit Hackfleisch, Käse und Mais.
Dazu 3 verschiedene hausgemachte Saucen und Reis.

Quesadillas - die mexikanische Pizza ... 17€

2 gegrillte Weizentortillas gefüllt mit Käse und
Hack- oder Hähnchenfleisch oder halb und halb in Kombination.
Dazu reichen wir Kartoffelecken und Knoblauchdip.

Chili con Carne ... 14€

Saftiges Chili-Hackfleisch in feuriger Tomaten-Sauce
Mit roten Bohnen, Jalapeños und etwas Knoblauchdip.
Dazu reichen wir frisches Steinofenbaguette.

Für Umbestellungen, andere Beilagen etc.
Fragen Sie gerne nach!
Wir beißen auch nicht - Versprochen!

※ FAJITAS ※

Fajitas (ausgesprochen: „Fachitas“) sind das mexikanische Nationalgericht. Das Wort entstammt dem spanischen „Falditas“ (Bedeutung: Geklappte) und ist ein Rezept der Chicano-Cowboys des 19. Jahrhunderts..

Fajitas con Pollo ... 16€

Saftiges Hähnchenfleisch mit Grillgemüse in einer leicht pikanten Tomatensauce,

Fajitas con Carne ... 16€

Hackfleisch mit Gemüse in einer leicht pikanten Tomatensauce.

Fajitas Mixtas ... 18€

Saftiges Hähnchenfleisch und gegrillte Scampis, in einer leicht pikanten Tomatensauce mit Gemüse.

Fajitas con Verduras ... 16€

Frisches Grillgemüse in einer leicht pikanten Tomatensauce.

Fajitas werden in einer Gusseisernen Pfanne serviert, dazu eine extra Platte mit Salsa- und Knoblauch-Dip, geriebenem Käse und etwas Salat, sowie den lauwarmen Weizentortillas, die von Ihnen selbst gerollt werden.

Wie man die Fajitas richtig isst?

Sie legen eine Tortillascheibe auf den umgedrehten Deckel des Topfes, in dem sie serviert werden.

Nun belegen Sie die Tortillascheibe mit der gewünschten Zutatenkombination und Rollen sie eng zusammen.

Reinbeißen und genießen!

※ PLATOS DE CARNE ※

Fleischgerichte

Ofenfrische Spareribs ... 17€

Saftige Spareribs ^{B,C} mit Pommes Frites und BBQ-Dip nach Art des Hauses.

Wings and Ribs ... 18€

Saftige Spareribs ^{B,C} in Kombination mit pikanten Chicken Wings.
Dazu krosse Kartoffelecken und hausgemachter BBQ-Dip.

El Toro Steak ... 35€

Zartes Rinderlendensteak (ca. 300g) frisch vom Grill.
Dazu eine Portion Pommes Frites, Beilagensalat und Kräuterbutter.

Mexican Pork Steak ... 18€

Saftiges Schweinesteak ^{B,C}, überbacken mit Käse, Speck ^{B,D} und Zwiebeln.
Dazu eine Portion Kartoffelecken.

Chicken Wings ... 10€

10 pikante-saftige Chicken Wings
mit einer Portion Kartoffelecken und hausgemachtem BBQ-Dip.

※ GUARNICIONES ※

Beilagen

Kleiner gemischter Salat ... 5€

Maiskolben mit Kräuterbutter ... 4€

Knoblauchbaguette ... 4€

Portion Reis ... 4€

Dips: BBQ | Salsa | Knoblauch ... je 1,5€

※ BURGER ※
je 12 €

Jeder unserer Burger
kommt mit Pommes Frites &
ist zu 100% aus Rind- bzw. Hähnchenfleisch

Der Klassiker „Cheeseburger“

Reines Rinderhack à la Minute frisch vom Grill,
belegt mit Bacon^{B.H.}, Käse, Gurke, Salat, Tomaten, Zwiebeln,
abgerundet mit unserer hausgemachten Burgersauce.

Western Burger

Reines Rinderhack à la Minute frisch vom Grill,
belegt mit Bacon^{B.H.}, Käse, Gurke, Salat, Tomaten, Zwiebeln,
zusätzlich mit Röstzwiebeln und hausgemachter Burger- und BBQ-Sauce.

Chili Burger

Reines Rinderhack à la Minute frisch vom Grill,
belegt mit Bacon^{B.H.}, Käse, Gurke, Salat, Tomaten, Zwiebeln
zusätzlich mit feurigen Jalapeño-Chilis und hausgemachter Burgersauce.

Chicken Burger

Saftiges Hähnchenbrustfilet in knuspriger Maisflocken-Panade,
belegt mit Käse, Gurke, Salat, Tomaten, Zwiebeln und
hausgemachter Burgersauce.

Mexiko Burger

Reines Rinderhack à la Minute frisch vom Grill,
belegt mit Bacon^{B.H.}, Käse, Gurke, Salat, Tomaten, Zwiebeln,
zusätzlich mit Maistortillachips, sowie hausgemachter Knoblauch- und Burgersauce.

je extra Fleisch + 3 €

※ ENSALADAS ※

Salate

Alle unsere Salate

- Sind auch in kleinen Portionen erhältlich
- Werden mit Hausdressing serviert

Ensalada El Puente ... 14€

Knackiger, gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen und frischem Steinofenbaguette.

Ensalada Gourmet ... 16€

Gegrillte Garnelen auf einer frischen, bunten Salatplatte mit Knoblauchcroutons.

Ensalada Gringo ... 14€

Knackiger, gemischter Salat mit kross gebratenem Bacon ^{B, H} und frischem Steinofenbaguette.

Ensalada de la Casa ... 8€

Knackiger, frischer und bunter Salat.

※ PLATOS VEGETARIANOS Y VEGANOS ※

Vegetarische & vegane Gerichte

Enchiladas con Verduras ... 14€

3 überbackene Enchiladarollen aus Weizentortillas mit Grillgemüse gefüllt. Dazu unsere hausgemachte Tomaten-Mais-Sauce und Reis.

Quesadillas con Verduras ... 14€

Große Weizentortillas, mit Käse und gegrilltem Gemüse. Dazu Kartoffelecken und Knoblauch-Dip.

Tacos Veganos ... 14€

3 vegane Tacos, gefüllt mit Grillgemüse, anbei Reis und hausgemachtem Salsa-Dip.

※ POSTRES ※

Nachspeisen

Gebackene Tortillastreifen ... 7€

mit Zimt und Zucker, dazu Vanilleeis mit Sahne und Schokosauce

Lauwarmer Schokoladenkuchen ... 6€

Mit Vanilleeis und Sahne

※ AGUARDIENTES ※

Schnäpse

Tequila ist Mexiko's Nationalgetränk.
Nur eine einzige der vielen Agavenarten, die „Tequila Weber Agave“, liefert den Rohstoff.

Das Hauptanbaugebiet ist der mexikanische Staat Jalisco
mit dem Städtchen Tequila.

Die weißen Sorten kommen gleich nach der Destillation in den Handel.
So behalten sie ihr wasserhelles Aussehen und den frischen, erdigen Geschmack.

Die braunen Sorten erhalten ihr schweres,

fast rauchiges Aroma während ihrer Lagerung im Eichenfass.

Für die Bezeichnung „Reposado“ müssen sie zwischen 6 und 18 Monaten lagern,
für die des „Añejo“ sogar 1 bis 12 Jahre.

Jägermeister (eisgekühlt) 2cl ... 3€

Chipito 4cl ... 3€
Wodka, Lime Juice ^B

Apfelstrudel 4cl ... 3€
Wodka, Likör 43 ^{1,6}, Zimt, Apfelsaft

Ramazotti oder Averna 2cl ... 3€
Auf Eis mit Zitrone

Sambuca 2cl ... 3€

Williams Birne o. Obstler 2cl ... 3€

Grappa 2cl ... 3€

Baileys 4cl ... 3€

Zimttequila 2cl ... 2,5€

Tequila silver oder gold 2cl ... 2,5€

Jose Cuervo
silver oder gold 2cl ... 3€

Tequila 1800 2cl ... 4€

La Patron gold ¹ 2cl ... 5€

Zeichenerklärungen:

A Mit Farbstoff

B Mit Konservierungsmittel

C Mit Koffein

D Mit Chinin

E Mit Taurin

F Mit Süßungsmittel

G enth. Phenylalaninquelle

H Mit Antioxidationsmittel

I Mit Säuerungsmittel