

# **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!

## **iArriba!**

**Hier wird gefeiert bis der Sombrero rotiert!**

### **※ APERITIVOS ※**

Aperitif

**Hugo ... 7,5€**

Holunderblütensirup, Prosecco, Sprudelwasser, Minze, Limette

**Aperol Spritz ... 7,5€**

Aperol, Prosecco, Sprudelwasser, Orange

**Maracuja Spritz ... 7,5€**

Aperol, Prosecco, Sprudelwasser, Orange, Maracujasaft, Minze

**Campari Spritz ... 7,5€**

Campari, Prosecco, Sprudelwasser, Orange

**Prosecco ... 4€**

Glas Prosecco

Unsere Speisen & Getränke  
gibt's auch gern zum Mitnehmen!

※ **CERVEZAS** ※

Biere vom Fass

Helles vom Fass 0,5l ... 3,9€

Helles Weißbier vom Fass 0,5l ... 4,2€



※ **BOTELLAS** ※

Flaschenbiere

Gösser Naturradler 0,5l ... 3,9€

Weißbier, leicht 0,5l ... 4,2€

Weißbier, alkoholfrei 0,5l ... 4,2€

Augustiner Hell 0,5l ... 3,9€

Hacker Hell 0,5l ... 3,9€

Becks 0,33l ... 3,5€

Desperados 0,33l ... 4,5€

Corona 0,33l ... 4,5€

## ※ REFRESCOS Y JUGOS ※

Alkoholfreie Getränke

### Säfte 0,4l ... 4,9€

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

### Saftschorlen 0,4l ... 4,2€

Saft mit Sprudel- oder stillem Wasser

### Sodas 0,4l ... 4,2€

Coca-Cola, Coca Cola Zero,  
Spezi, Sprite, Fanta,

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

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten,  
wie beispielsweise der Metzgerei Gerold aus Oberammergau,  
Frank Gemüse und Obst aus Bad Kohlgrub und  
einem Familienunternehmen aus dem Allgäu zusammen.

※ **VINO BLANCO** ※  
Weißwein

**Lugana** 0,25l... 9€  
Trockener & fruchtiger Italiener, mit zarten Citrus- und Pfirsicharomen.

**Unser Weißwein** 0,25l... 7,5€  
Halbtrocken und erfrischend.



※ **VINO ROSADO** ※  
Roséwein

**Unser Roséwein** 0,25l... 7,5€  
Trocken und sommerlich.



※ **VINO TINTO** ※  
Rotwein

**Fabelhaft Tinto Douro DOC** 0,25l ... 9,5€  
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... 9€  
Italienischer Primitivo aus Negroamaro.  
Cuvée aus Apulien ist ein Begleiter für jeden Anlass.  
Nachhaltiger Charakter, kräftige Farbe und vollkommener  
Geschmack.  
Fruchtig und trocken.

**Unser Liebling** 0,25l... 7,5€  
Trocken und leicht.



**Weinschorle** 0,25l ... 5€ | 0,5l ... 7€  
Hauswein mit Sprudelwasser. Rot, Rosé oder Weiß.  
Süß oder Sauer.

## ※ COCKTAILS ※

» je 9 € «

Aufpreis für andere Spirituosen: + 2€

### **Margarita** *mit oder ohne Salzrand*

Tequila, Triple Sec, Lime Juice,  
Lemon Juice

### **Amaretto Sunrise**

Amaretto, brauner Rum, Maracujasaft,  
Lemon Juice, Erdbeersirup

### **Caipirinha**

Cachaca, brauner Zucker, Lime Juice,  
Lemon Juice

### **El Puente**

Weißer und brauner Rum, Kokossirup,  
Ananassaft

### **Chica**

Brauner Tequila, Likör 43,  
Kokossirup, Sahne, Maracujasaft

### **Erdbeer Margarita**

Tequila, Erdbeeren, Erdbeersirup,  
Lime Juice, Triple Sec

### **Mojito**

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

### **Swimming Pool**

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

### **Mai Tai**

Brauner Rum 73%, Apricot Brandy,  
Orangensaft, Mandelsirup, Lime Juice

### **Touch Down**

Wodka, Apricot Brandy, Lime Juice,  
Grenadine, Maracujasaft

### **Pina Colada**

Weißer und brauner Rum, Kokossirup, Sahne,  
Ananassaft

### **Long Island Ice Tea**

Weißer Rum, Gin, Wodka, Tequila,  
Triple Sec, Rum 73%, Cola, Orange

### **Sex on the Beach**

Wodka, weißer Rum, Mandelsirup,  
Grenadine, Pfirsichschnaps, Orangen-  
, Ananas-, Grapefruit-, & Kirschsafft

### **Flying Kangaroo**

Wodka, weißer Rum, Likör 43 ,  
Kokossirup, Sahne, Ananassaft

## ※ LONGDRINKS ※

» je 9 € «

Aufpreis für andere Spirituosen: + 2€

### Gin Tonic

London Dry Gin, Tonic Water, Limette

### Cuba Libre

Havana Club 3 Jahre, Cola, Limette

### Moscow Mule

Wodka, Ginger Beer, Lime Juice

### Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft, Grenadine

## ※ SIN ALCOHOL ※

Cocktails ohne Alkohol

» je 8 € «

### Sportsman

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

### Coconut Kiss

Ananas-, Orangensaft, Kokossirup, Grenadine, Sahne

### Virgin Caiprinha - Ipanema

Maracujasaft, brauner Zucker, Lime Juice, Limetten

### Milk and Fruit

Kokos- und Erdbeersirup, Sahne, Milch, Maracujasaft

## ※ BEBIDAS CALIENTES ※

Heißgetränke

Espresso ... 2,5€

Kaffee ... 3€

Milchkaffee ... 4€

Cappuccino ... 4€





## iOh, Happy Day!

Täglich gibt es zwei ausgewählte Cocktails  
in der extralangen „Happy Hour“.

» Je 7 € «

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



Um Tischreservierung wird gebeten.



An offenen Tagen erreichen Sie uns

ab 16:00 Uhr unter

**08822 / 945 777**

## ※ ENTRADAS ※

### Vorspeisen

#### Nachos Classic - ein Muss in Mexico! ... 14€

Mit Käse überbackene Maistortillachips,  
dazu servieren wir einen Knoblauch - und einen Salsa-Dip.  
<< Perfekt zum Teilen >>

#### Chips & Dips ... 7€

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

#### Scampi Pil Pil ... 13€

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

#### Zwiebelringe oder Chilipoppers oder

leicht pikante **Chicken Wings** (jeweils 6 Stück) ... 8€  
Mit einem Dip nach Wahl (BBQ, Knoblauch oder Salsa)

#### Nachos Grande ... 15€

Mit Hackfleisch und Käse überbackene Maistortillachips.  
Dazu servieren wir einen Knoblauch - und einen Salsa-Dip.  
<< Perfekt zum Teilen >>

#### Scampi de Ajo ... 13€

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

#### Plato Grande ... 15€

>> ab 19:30 Uhr <<

Gemischte Vorspeisenplatte

Mit leicht pikanten Chicken Wings, gebackenen Zwiebelringen, Chilipoppers,  
Kartoffelecken, Maistortillachips, einem Maiskolben  
und einem BBQ -, Knoblauch - und Salsa-Dip.

#### Kleiner gemischter Salat ... 6€



※ **PLATOS MEXICANOS** ※  
mexikanische Hauptgerichte

**Enchiladas con Pollo ... 17€**

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

**Burritos Mixtos ... 18€**

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 ... 19€**

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 ... 19€**

Weizentortillascheiben gefüllt mit Käse und  
im 50-50 Verhältnis mit Hühnchen und Hackfleisch in Kombination.  
Dazu reichen wir Kartoffelecken und Knoblauchdip.  
>> ab 19.30 Uhr <<

**Chili con Carne ... 15€**

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 ... 18€

Saftiges Hähnchenfleisch mit Grillgemüse in einer leicht pikanten Tomatensauce

### Fajitas con Carne ... 18€

Hackfleisch mit Gemüse in einer leicht pikanten Tomatensauce

### Fajitas Mixtas ... 21€

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

### Fajitas con Verduras ... 18€

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 ... 19€

Saftige Spareribs mit Pommes Frites und BBQ-Dip nach Art des Hauses.

#### Wings and Ribs ... 20€

Saftige Spareribs in Kombination mit pikanten Chicken Wings.  
Dazu krosse Kartoffelecken und hausgemachter BBQ-Dip.

#### El Toro Steak ... 37€

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

#### Mexican Pork Steak ... 22€

Saftiges Schweinesteak, überbacken mit Käse, Speck, Zwiebeln und Röstzwiebeln.  
Dazu eine Portion Kartoffelecken.

#### Chicken Wings ... 13€

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

## ※ GUARNICIONES ※

### Beilagen

Kleiner gemischter Salat ... 6€

Maiskolben mit Kräuterbutter ... 5€

Knoblauchbaguette ... 5€

Portion Reis ... 5€

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

※ **BURGER** ※  
je 13 €

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

### Der Klassiker „Cheeseburger“

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

### Western Burger

Reines Rinderhack à la Minute frisch vom Grill,  
belegt mit Bacon, Käse, Gurke, Salat, Tomaten, Zwiebeln,  
**und** mit Röstzwiebeln sowie  
hausgemachter Burger - und BBQ-Sauce.

### Chili Burger

Reines Rinderhack à la Minute frisch vom Grill,  
belegt mit Bacon, Käse, Gurke, Salat, Tomaten, Zwiebeln  
**und** mit feurigen Jalapeño-Chilis sowie hausgemachter Burgersauce.

### Chicken Burger

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

### Mexiko Burger

Reines Rinderhack à la Minute frisch vom Grill,  
belegt mit Bacon, Käse, Gurke, Salat, Tomaten, Zwiebeln,  
**und** mit Maistortillachips,  
sowie hausgemachter Knoblauch - und Burgersauce.

je extra Fleisch + 3 €

## ※ ENSALADAS ※

### Salate

#### Alle unsere Salate

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

#### Ensalada El Puente ... 16€

Knackiger, gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen und frischem Steinofenbaguette.

#### Ensalada Gourmet ... 18€

Gegrillte Garnelen auf einer frischen, bunten Salatplatte mit Knoblauchcroutons.

#### Ensalada Gringo ... 16€

Knackiger, gemischter Salat mit kross gebratenem Bacon und frischem Steinofenbaguette.



## ※ PLATOS VEGETARIANOS Y VEGANOS ※

### Vegetarische & Vegane Gerichte

#### Enchiladas con Verduras ... 17€

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

#### Quesadillas con Verduras ... 18€

>> ab 19.30 Uhr <<

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

#### Plato Vegano ... 17€

2 Enchiladarollen & 1 Tacotasche gefüllt mit Grillgemüse, dazu unsere hausgemachte Tomaten-Kräuter Sauce und Reis.



## ※ POSTRES ※

### Nachspeisen

#### Gebackene Tortillastreifen ... 8€

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

**Apfelstrudel** 4cl ... 3€  
Wodka, Likör 43, 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€

**Casa Vieja gold** 2cl ... 4€

Haben Sie einen speziellen Wunsch oder  
möchten Sie einen Blick auf unsere  
liquiden Schätze werfen?

Gerne können Sie unseren Barkeeper am  
Thresen besuchen!