



„Música para los Dientes“ Kalte Tapas

Ceviche Mixto 12.5

Kabeljau / Garnelen / rote Zwiebeln / frischer Limettensaft / milde Peperoni / Koriander / Süßkartoffelmus / Canchita / Chifles / Rocoto Gamba Paste / Leche de Tigre Clasica

Ceviche Verde 12

Kabeljau / Pulpo / homemade fried Tortillas / rote Zwiebeln / frische Limette / Süßkartoffelmus / Choclo / Koriander / grüne Jalapeño - Gambas Leche de Tigre

Ceviche Nikkei 11

Lachsfilet / Avocado / Frühlingszwiebeln / Algen / gerösteter Sesam / Sesam Öl / Ponzu Leche de Tigre mit frischem Limettensaft

Causa Veggie 7.5

Kaltes Kartoffel-Chili-Püree / Rote Beete Tatar / Avocado / Süßkartoffelchip / Koriander / Oliven-Mayonnaise / Karate Tschabis Mayonnaise

Causa Gambas 11.5

Kaltes Kartoffel-Chili-Püree / Gambas Tatar / Zwiebeln / Avocado / Koriander / Hummer-Mayonnaise / Oliven-Mayonnaise / Karate Tschabis Mayonnaise

Quinoa Tabuleh 9

Quinoa / Koriander / Tomate / rote Zwiebeln / frittierte Pumpkin Seeds / Tahini / Koriander Öl / Granatapfel / Orangen-Kombucha-Limetten-Granatapfel Dressing

Watermelon 8

Fermentierte Wassermelone / Fenchel / Koriander / rote Zwiebeln / Radieschen / Korianderöl / Chiliöl / Limette

Side Order

Papas a la huancaína 6

Kartoffeln / Huancainasauce / Ocopasauce (Schafskäse, Erdnuss, Kräuter) / soft boiled Egg / Frühlingszwiebeln / getrocknete Oliven



Warme Tapas

Fried Chicken 7.5

Crispy fried chicken thigh / Radischenpickel / Aji Amarillo Sauce / Kräuter

Pulpo 16

Gegrillter Pulpo / Chimichurri / Avocado Creme / Chifle / Chorizo Crisp / black Rice

Seafood Rice 15

Meeresfrüchte Reis / Calamari / Miesmuscheln / Gamba / Avokado Creme / Limette / Chifle / Koriander

Katschete 13

Langsam gegarte Rinderbacke in Koriander Sud / Sellerie Miso Püree / Criolla

Lomo Saltado 14

Nikkei-Wok-Beef / Tomate / rote Zwiebeln / rote Chili / Cheesy Peruvian Rice / Koriander

Arroz Chaufa de Tschantscho 13

Pork Belly / garlic fried Rice / soft boiled Egg / Nori Algen / Sesam / Frühlingszwiebeln

Arroz Chaufa de Hongos 11.5

Pilze / garlic fried Rice / soft boiled Egg / Nori Algen / Sesam / Frühlingszwiebeln / Trüffel-Paste

Pork Bun 8

Steamed Pork Bun / Latino Cole Slaw / geröstete Erdnuss / Koriander

Patacon de Pulpo 11

Grüne Kochbananen Tostada / Pulpo / Tomate / rote Zwiebeln / Koriander Dressing / fermentierte Bohnen Mayo

Side Orders

Yuca Frita 6

Crunchy-Yuca-Fries / Huancainasauce / Salsa Criolla / Koriander



Softs

Hausgemachte Limetten-Limonade	3.0
Hausgemachter Tigre Ice Tea	3.5
Hausgemachte Chicha Morada Lila Mais / Ananas / Limettensaft / Apfel / Nelken / Zimt	3.5
Fritz Kola 0,2l	2.5
Fritz Kola zuckerfrei 0,2l	2.5
Fritz Apfelschorle 0,2l	2.5
Fritz Rhabarberschorle 0,2l	2.5
Viva con Agua Laut Leise 0,33l / 0,75	2,5 / 6.0

Cerveza

Fass

Jever	3
Büble	4.5

Flasche

Sol	4
Pils ohne Alkohol	3



Drinks

Pisco Sour 7.5

Pisco / Limettensaft / Zuckersirup / Eiweiß / Chuncho Bitters

Chicha Sour 8

Pisco / Homemade Chicha-Morada-Sirup / Limettensaft / Eiweiß

Paloma 7.5

Tequila 100% Agave / Grapefruit Limonade / Limettensaft / Grapefruit / Salz

Chilcano de Pisco 7.5

Pisco / Limettensaft / Ginger Beer / Chuncho Bitters

Red Tiger Mojito 8

Minz infundierter Rum / hausgemachter Johannisbeer Sirup / Limettensaft / Soda

Green Tiger Mojito 8

Kaffir-Minz-Limetten- Ruminfusion / Limettensaft / Zuckersirup / Soda

Dark & Stormy 7

8-jähriger Rum / Limettensaft / Ginger Beer / Angostura Bitters

Banks Negroni Highball 9.5

Banks Rum 5 Jahre / weißer Vermouth / Tonic Water / Orangenzeste

Gin & Tonic 9

Argentinischer Mate-Eucalyptos Gin / Tonic Water / Grapefruit Zeste

Patron Basil 9

Tequila 100% Agave / Basilikum Limonade / frisches Basilikum

Rum Old Fashioned 8.5

Pampero Aniversario Rum / Zuckersirup / Angostura / Orangenzeste

Angry Piña Colada 9

8-jähriger Rum / frische Ananas / Kokoswasser / homemade Sesam Chili Oil

Tigers Coffee 9

44,5 Rum / Espresso / Zimt / Sternanis / Cream / Haselnuss Krokant

Café

Espresso 2
Espresso Doppio 3

Dessert

Crème de Lucuma 5.5

Lucuma Creme / Oreo Keksboden / whipped Cream

Chocolate y Miso 5

Schokoladen-Miso Brownie / Chanchita Espuma /
Sauce aus fermentierter Wassermelone mit Erdbeeren

Arroz con Leche 5.5

Milchreis Espuma / Chicha Mazamorra / Zimt-Reis-Chips

Schnaps

Pisco

Pisco Quebranta 2.5
Pisco Mosto Verde 4

Tequila

Patron Tequila 100% Agave Blanco 5
Patron Tequila 100% Agave Reposado 5.5
Patron Tequila 100% Agave Añejo 6

Mezcal

Alipus Espadin 100% Agave Mezcal San Luis 5
Alipus Espadin 100% Agave Mezcal Tio Jesus 6
Mezcal los Danzantes 100% Agave 6

Rum

Barcadi 8 Jahre 3.5
Abuelo 7 Jahre 3.5
Banks Rum 5 Jahre 4.5
Santa Teresa Antiguo de Solera 5
Zacapa 23 Solera 6.5

Weiß

Gemischter Satz | 2017

ein duftiger, feiner und zugänglicher Wein

0.15l	3.5
1l	21

Riesling Quant | 2018

Kühle flüssige Maracuja mit Pfirsich
Trinkfrische mit angenehmer Fruchtsüße

0.15l	6
0.75l	28

Macon Villages | 2018

Ein kräftiger Chardonnay, großzügig und vollmundig,
tolle Konzentration an Aroma und weicher Fülle.

0.15l	6.5
0.75l	30

Weißer Burgunder | 2018

Würziger Kräuterduft, noble kühle Textur,
cremig, wohltuend mit milder Säure

0.15l	8
0.75l	38

Scheurebe | 2017

Aromatischer frischer Wein mit unverwechselbarem Charakter.
Mineralität gepaart mit fruchtiger Harmonie.

0.15l	8
0.75l	38

Rosé

Bordeaux Clairet I 2018

Cuveè aus Cabernet Sauvignon und Merlot
Ein Wein mit intensiver Frucht von Cassis und roten Beeren

0.15l	7
0.75l	32



Crémant Rosé

Crémant de Loire blanc rosé brut, Chapin & Landais

ein vielschichtiger und fruchtiger Crémant

Aromen von roten und schwarzen Beeren, Weinbergpfirsichen und Quitten

0.15l	8
0.75l	36

Champagne

Champagne brut nature, Vve Fourny & Fils

Feinste Zitrusaromen mit hellen Blüten

Belebende Intensität, prickelnd noble Frische, trockene mineralische Ausstrahlung

0.75l	70
-------	----

Rot

Beaujolais Villages | 2015

50 Jahre alten Reben

rote Früchte, zartes Tannin geben Eleganz und Struktur

0.15	5.5
0.75l	26

Cabernet Sauvignon | 2015

Vom kargen Steinboden, griffig und vollmundig

Süße Zwetschken, Brombeeren und getrocknete Kräuter

0.15l	8.5
0.75l	40



Flaschen Weiß

Riesling Steinwerk | 2016

FENDT | Baden

buttriges Brioche, dezente Säure

Balanciert in der Restsüße. Ein unerwarteter Riesling

0.75l

44

TO | 2016

VELICH | Burgenland

Würzige Wiesenkräuter, Grapefruit, salzig,
lebendig und Ausdruckstark mit leichtem Eichentouch

0.75l

45

Chardonnay Steinriegel | 2016

GESELLMANN | Burgenland

Steinig und mineralisch

Zarte Holzaromen mit feiner gelben Tropenfrucht
Saftig, elegant, finessenreich, reif und anhaltend

0.75l

50

Grüner Veltliner Gaisberg | 2015

HIRSCH | Kamptal

frisch, mineralisch und cremig
intensive Frucht, volles Aromenspiel

0.75l

52



Flaschen Weiß

Große Reserve | 2008
SPAETROT GEBESHUBER | Thermenregion

Hagebutte, Steinobst, zarte Holznoten, Kokos, Ananas
Zierfandler und Rotgipfler in reifer mineralischer Harmonie verheiratet
Ein Wein voller Gegensätze, die Telenovela unserer Weinkarte

0.75l 53

Sauvignon Blanc URWERK | 2015
ERNST TRIEBAUMER | Burgenland

Ein Ur-Wein unfiltriert und ungeschwefelt
Wildtropisch, geerdet, pikant und lebendig
dezenzte Säure, Intensiv und außergewöhnlich

0.75l 63

Grauburgunder SAZIANI | 2012
NEUMEISTER | Vulkanland

Komplex, tiefgründig, individuell mit Ausdauer
Warme Fruchttöne, vanillig, nussig mit Biskuit
Extraktstark und dennoch elegant mit fein balancierter Säure

0.75l 63

Flaschen Rot

Leche de Tigre Vol.2 | 2013 Weninger | Burgenland

Unser neuer Tigre Vino! Am Südhang auf Kalkböden gereifter Pinot Noir.
Nach der Handlese 4 Jahre in Barriquefässern ausgebaut.
Ein unfiltrierter und trüber Weingenuss.
Weich intensiv, vielschichtig mit langem Nachhall.
Noten von Nelken, Zimt und Pfeffer.

0.75l 40

Barbera d' Alba Superior | 2006 MALVIRA | Piemont

Pflaumen, Cassis, Kirschen und Beeren
Intensiver Geschmack von Früchten und Vanille
Voller Weichheit und Fülle

0.75l 55

Blaifränkisch HOCHBERG | 2015 GESELLMANN | Burgenland

voller schwarzer Beeren und reifen Kirschen
Fest in der Struktur, finessenreich mit langer Extraktsüße
Kraftvoll, schokoladig, mit langem Abgang

0.75l 64

