CÓCTELES CON ALCOHOL
COCKTAILS MIT STOFF

TEQUILA//COCKTAILS

Sex with a Bandolero
Tequila, Bols Apricot Brandy, Bols Grenadine, Limettensaft, Ananassaft, Maracujanektar 1,1a — 9,90 €

Tequila Sunrise
Tequila, Orangensaft, Limettensaft, Bols Grenadine 1,1a — 9,90 €

Margarita
Tequila, Bols Triple Sec, Limettensaft — 8,90 €

Mexican Colada
Tequila, Kahlúa, Cocossirup, Ananassaft, Sahne — 9,90 €

Frozen Strawberry Margarita
Tequila, Bols Triple Sec, Limettensaft, Erdbeeren, Erdbeersirup 1a — 10,90 €

Tequila Sour
Tequila, Limettensaft, Zuckersirup — 8,90 €

RON//COCKTAILS

Mojito
Havana Club 3 Años, Limettensaft, weißer Rohrzucker, Minze, Soda — 9,90 €

Raspberry Mojito
Himbeeren, Himbeersirup, Havana Club 3 Años, Limettensaft, weißer Rohrzucker, Minze, Soda 1a — 9,90 €

Havana Pasión
Havana Club 3 Años, Maracujanektar, Bols Grenadine 1,1a — 9,90 €

Havana Sour
Havana Club 3 Años, Limettensaft, Zuckersirup, Orangensaft — 9,90 €

Swimming Pool
weißer Rum, Vodka, Ananassaft, Cocossirup, Sahne, Bols Blue Curaçao 1 — 9,90 €

Naranja
weißer Rum, brauner Rum, Bols Apricot Brandy, Maracujanektar, Orangensaft, Bols Grenadine 1,1a — 9,90 €

Jamaica Fever
brauner Rum, Rum 73%, Mangosirup, Ananassaft, Orangensaft 1,1a — 9,90 €

Pina Colada
weißer Rum, brauner Rum, Ananassaft, Cocossirup, Sahne — 9,90 €

Mai Tai
3 Sorten Rum, Limettensaft, Bols Apricot Brandy, Mandelsirup, Zuckersirup 1 — 10,90 €

Flying Kangaroo
weißer Rum, Vodka, Galliano, Cocossirup, Sahne, Orangensaft, Ananassaft 1a — 9,90 €

GIN//COCKTAILS

Singapore Sling
Gin, Bols Cherry Brandy, Limettensaft, Soda — 8,90 €

Alabama Slammer
Gin, Southern Comfort, Amaretto, Orangensaft, Limettensaft — 9,90 €

COCKTAIL HAPPY HOUR

NUR 7,50 €

IMMER MONTAGS AB 22:00 UHR

CLASSICO Y MAS

Long Island Icetea
Tequila, Rum, Vodka, Gin, Bols Triple Sec, Limettensaft, Coca-Cola 1,9 — 10,90 €

Zombie
weißer & brauner Rum, Rum 73%, Limettensaft, Bols Cherry Brandy, Orangensaft, Bols Grenadine — 10,90 €

Whiskey Sour
Bourbon, Limettensaft, Zuckersirup — 8,90 €

Amaretto Sour
Amaretto, Limettensaft, Zuckersirup — 8,90 €

Caipirinha
Cachaça, Limette, weißer Rohrzucker — 9,90 €

Caipirinha Passion
Cachaça, Passoa Fruit, Limette, weißer Rohrzucker 1a — 9,90 €

Espresso Martini
Brandy, Kahlúa, Espresso — 9,90 €

VODKA//COCKTAILS

Touch Down
Vodka, Bols Apricot Brandy, Bols Grenadine, Limettensaft, Maracujanektar 1,1a — 9,90 €

Sex on the Beach
Vodka, Pfirsichlikör, Ananassaft, Cranberrynektar 1,1a — 9,90 €

Key West Cooler
Vodka, Malibu, Pfirsichlikör, Melonensirup, Orangensaft, Cranberrynektar 1a — 9,90 €

Besucht uns auch auf

CÓCTELES SIN ALCOHOL
COCKTAILS BLEIFREI

Mango Fire
Orangensaft, Ananassaft, Mangosirup, Soda 1,1a — 8,50 €

Fruit Punch
Ananassaft, Orangensaft, Maracujanektar, Limettensaft, Bols Grenadine 1,1a — 8,50 €

Mini Colada
Ananassaft, Orangensaft, Cocossirup, Sahne — 8,50 €

Ipanema
Limette, brauner Rohrzucker, Ginger Ale 1 — 8,50 €

Frozen Strawberry
Ananassaft, Orangensaft, Erdbeeren, Erdbeersirup, Limettensaft 1a — 10,50 €

Ipanema Passion
Limette, brauner Rohrzucker, Ginger Ale, Maracujanektar, Bols Grenadine 1 — 8,50 €

Virgin Mojito
Limette, weißer Rohrzucker, Minze, Sprite, Soda — 8,50 €

FRAGEN SIE NACH UNSEREM COCKTAIL DES MONATS UND UNSEREN SPECIALS!

Café + Bar + Bistro Brasil
Pizza, Pasta & Wurstsalat
TÄGLICH GEÖFFNET!
Öffnungszeiten:
Sommer ab 10 Uhr
Winter ab 14 Uhr
Freitag & Samstag
geöffnet bis 5 Uhr
Zunftlokal der Althistorischen Zimmerergilde

GROSS C&C MARKT NETZHAMMER

El Periodico Mexicano

bandoleros
CANTINA MEXICANA Y BAR

CENAR//SPEISEN
BEBIDAS//GETRÄNKE

EXCITANTE//PRICKELNDES

Aperol Spritz „auf Eis“ Prosecco, Soda, Aperol, Orange 1,10	0,25l	8,90€
Hugo St. Germain [Holunderblütenlikör] Prosecco, Minze, Limette, Soda	0,25l	8,90 €
Lillet Wild Berry Lillet (N), Russian Wild Berry	0,25l	8,90€
Lillet Tonic Lillet (N), Tonic Water 10	0,25l	8,90€
Prosecco „auf Eis“	0,2l	5,80€
Prosecco	0,7l Fl.	25,00€
Aperitivo Rosato Secco Hibiskus-Orangenblütenlikör 1, Prosecco, Limette, Orange	0,25l	8,90€
Aperitivo Rosato Tonic Hibiskus-Orangenblütenlikör 1, Tonic Water 10, Limette, Orange	0,25l	8,90€

CERVEZA//BIER

Hirsch Helles vom Fass	0,5l	5,10€
Radler 2	0,5l	5,10€
Hirsch Hefe Weisse vom Fass	0,5l	5,10€
Hirsch Hefe Weisse Kristall	0,5l	5,10€
Hirsch Hefe Weisse alkoholfrei	0,5l	5,10€
Cola-Weizen oder Russ 1,2	0,5l	5,10€
Hirsch Pils vom Fass	0,3l	4,20€
Hirsch Helles alkoholfrei	0,33l Fl.	4,20€
Corona	0,33l Fl.	4,90€
San Miguel	0,33l Fl.	4,90€
Desperados	0,33l Fl.	4,90€

BEBIDAS CALIENTES//HEISSE GETRÄNKE

Espresso 9	2,50€
Espresso Macchiato 9	2,70€
Espresso Doppio 9	4,20€
Tasse Kaffee 9	2,90€
Milchkaffee 9	4,20€
Cappuccino 9	3,90€
Glas Latte Macchiato 9	3,90€
Tasse Tee [Verschiedene Sorten]	3,50€

SIN ALCOHOL//OHNE PROMILLE

Mineralwasser	0,3l	2,90€
Bad Dürrheimer medium oder still	0,5l Fl.	5,50€
Coca-Cola 1,9	0,3l	4,20€
Fanta 1,2,5	0,3l	4,20€
Sprite 2	0,3l	4,20€
Spezi 1,2,5,9	0,3l	4,20€
Coca-Cola „ZERO“ 1,2,3,8,9	0,33l Fl.	4,20€
Almdudler Kräuterlimonade 1	0,33l Fl.	4,20€
Hausgemachter Eistee Pfirsich, Maracuja, Mango, Erdbeere, Brombeere, Cranberry, Limette, Himbeere, Orange, Granatapfel, Melone oder Kirsch 1,3,1a	0,4l	5,50€
Thomas Henry: Bitter Lemon 10,5, Ginger Ale 1, Tonic Water 10	0,2l Fl.	4,50€
Saft & Nektarschorle: Apfelsaft, Johannisbeernektar, Orangensaft, Maracujanektar, Ananassaft 1,1a	0,3l	4,80€
Säfte & Nektare: Apfelsaft, Johannisbeernektar, Orangensaft, Maracujanektar, Ananassaft 1,1a	0,3l	5,50€

VINO//WEIN

	1/4l
Weinschorle rot, weiß, rosé	4,80€
Sommerschorle „auf Eis“ Weißwein, Soda, Martini, Limette, frische Minze	8,90€

VINO TINTO//ROTWEIN

	1/8l	1/4l
Añoranza Crianza Tempranillo, Castilla la Mancha / Spanien	3,10€	5,90€
Añoranza Cabernet Sauvignon & Shiraz, Castilla la Mancha / Spanien	3,10€	5,90€

VINO BLANCO//WEISSWEIN

	1/8l	1/4l
Añoranza Sauvignon blanc, Castilla la Mancha / Spanien	2,90€	5,60€

VINO ROSADO//ROSÉWEIN

	1/8l	1/4l
Añoranza Tempranillo, Castilla la Mancha / Spanien	2,90€	5,60€

FRAGEN SIE NACH UNSEREN SPECIALS UND UNSEREM COCKTAIL DES MONATS!

CENAR//SPEISEN

ENTRADAS//VORSPEISEN

Pan al Ajo
knuspriges Knoblauchbrot (A,G) 5,50€

Taquitos Pequeños
3 gerollte und gebackene Weizentortillaecken (A) gefüllt mit Hähnchenbruststreifen (I,J) mit Dip (G) 6,50€

Chips & Dips
hausgemachte Tortillachips,
Salsa Picante & Sourcream (G) 7,90€
Extra Guacamole 1,50€

Jalapeño-Poppers
milde Chilis mit Käse (G) gefüllt
in knuspriger Panade mit Dip 1,2 (A,C) 6,50€

Tres Tapas
1 Taquito Pequeño (A,I,J), 1 Jalapeño-Popper 1,2 (A,C,G),
1 Dattel im Speckmantel mit Dip 2,4,5 6,50€

Dátiles con tocino
Datteln im knusprigen Speckmantel mit Dip 2,4,5 6,50€

Onion Rings
knusprig panierte Zwiebelringe (A) mit Dip (G) 6,50€

Maiz Asado
gegrillter Maiskolben mit Kräuterbutter (G) 5,80€

Nachos con Queso
hausgemachte Tortillachips mit Käse (G) überbacken,
Salsa Picante & Sourcream 2 (G) 9,90€
Extra Guacamole 1,50€

Gambas al Ajo
Garnelen (B) in pikantem Knoblauch-Olivenöl,
serviert mit selbst gebackenem Brot (A) 11,90€

Plato Combinado
gemischte Vorspeisenplatte (A,B,G,I,J) **ab 2 Pers.** **pro P.**
2,4,5 11,90€

ENSALADAS//SALATE

Ensalada Chiquita
kleiner gemischter Salat (C,J) 6,50€

Ensalada Zapata
großer gemischter Salat (C,J) mit Feta-Käse 2 (G) 13,90€

Ensalada de Pollo
großer gemischter Salat (C,J)
mit gegrillten Hähnchenbruststreifen (C,J) 16,50€

Alle Salate werden mit hausgemachtem Dressing (C,J)
und selbst gebackenem Brot serviert. (A)

BURRITOS

Eine große, gerollte, weiche Weizentortilla (A),
gefüllt mit Käse (G), Zwiebeln, Paprika, Salsa Picante,
Sourcream-Topping 2 (G)

Serviert mit gemischtem Salat (C,J)

Burrito de Pollo
mit Hähnchenbrustfilet (I,J) 19,90€

Burrito de Res
mit arg. Rumpsteakstreifen (I,J) 21,90€

Burrito Vegetariano
mit verschiedenem frischen Gemüse (I,J) 18,50€

CHIMICHANGAS

1 große Weizentortilla-Tasche (A), gefüllt mit Fleisch und
Käse (G), knusprig gebacken, serviert mit Dip (G) & Salat 2 (C,J)

Chimichanga Pollo
mit Hähnchenbrustfilet 2 (I,J) 16,90€

Chimichanga Carne
mit 100% Rinderhack 2 (I,J) 16,90€

QUESADILLAS

auf Wunsch glutenfrei

1 große, gefaltete Weizentortilla (A), knusprig gegrillt, gefüllt mit Feta & Edamerkäse (G), Tomaten, serviert mit Dip (G) und Salat 2 (C,J). Auf Wunsch mit Jalapeños

Quesadilla Classico 15,90€

Quesadilla Pollo
mit Hähnchenbrustfilet (I,J) 17,90€

Quesadilla Res
mit arg. Rumpsteakstreifen (I,J) 19,90€

ENCHILADAS

auf Wunsch glutenfrei

2 weiche, gefüllte und gerollte Weizentortillas (A) mit Käse (G) überbacken, hausgemachter Enchilada-Tomatensoße (I,J), serviert mit mex. Reis & Salat 2 (C,J)

Enchilada Pollo
mit Hähnchenbrustfilet (I,J) 17,90€

Enchilada Carne
mit 100% Rinderhack (I,J) 17,90€

Enchilada Mixta
1x 100% Rinderhack, 1x Hähnchenbrustfilet (I,J) 17,90€

FAJITAS (FA-CHI-TAS)

auf Wunsch glutenfrei

Sie bekommen die mit Paprika & Zwiebeln angebratene Zutat Ihrer Wahl in einer Gußpfanne serviert. Hierzu reichen wir Ihnen 4 warme Tortillas (A), mexikanischen Reis, Sourcream (G) und Salsa Picante. Einfach die Tortillas mit Ihrem Wunsch-Dip bestreichen, die Füllung wie eine Zigarre einrollen, fertig.
Hier können Sie natürlich gerne ohne Besteck essen!

Fajita de Pollo
mit Hähnchenbrustfilet (I,J) 20,90€

Fajita Vegetariano
mit verschiedenem frischen Gemüse (I,J) 19,90€

Fajita de Res
mit arg. Rumpsteakstreifen (I,J) 24,90€

Fajita de Gambas
mit Garnelen 26,90€

Extra Salsa, Sourcream, Tortillas,
Reibekäse, Eisbergsalat oder Guacamole 1,50 €

NUR FÜR UNSERE KLEINEN BANDOLEROS (jeweils mit einer Überraschung)

Räuberteller
kleiner Teller mit Besteck zum Klauen
bei Mama oder Papa 0,00€

Chicken Nuggets
mit Pommes 7,50€

Mini-Enchilada Pollo
mit Hähnchenbrustfilet (I,J) 7,50€

Mini-Enchilada Carne
mit 100% Rinderhack (I,J) 7,50€

A LA PARRILLA
UNSERE SPEZIALITÄTEN VOM LAVASTEIN-GRILL

STEAKS

Rumpsteak (ca. 200 g)
Argentinisches Black Angus Steak
mit hausgemachter Kräuterbutter (G) 29,90€

Rib Eye (ca. 200 g)
Argentinisches Black Angus Steak
Saftig-marmoriert... das Steak für Kenner
mit hausgemachter Kräuterbutter (G) 29,90€

Darf es etwas größer sein? Einfach nachfragen!

BURGER

El Comandante-Burger
ca. 220 g Rindfleisch, Käse (G), Salat, Zwiebel,
Tomate, Gurke 2 (A,K,J) 12,50€

El Bandolero-Burger
ca. 220 g Rindfleisch, Spiegelei (C), Käse (G),
Salat, Zwiebel, Tomate, Gurke 2 (A,K,J) 13,90€

Jalapeño-Burger
ca. 220 g Rindfleisch, pikante Jalapeños,
Käse (G), Salat, Zwiebel, Tomate, Gurke 2 (A,K,J) 13,90€

BBQ-Burger
ca. 220 g Rindfleisch, gegrillter Bacon,
Käse (G), Salat, Zwiebel, Tomate, Gurke,
hausgemachte Barbecue-Soße 2,4,5 (A,K,J) 13,90€

„Double it!“
Alle Burger mit doppelt Fleisch & doppelt Käse Aufpreis
2 (A,G,K) 5,50€

Alle Burger mit hausgemachter Bandoleros- bzw. BBQ-Spezialsoße! (C,J)

Auf Wunsch auch gerne mit verdammt leckerem, veganen Gemüsepatty möglich!

UNSERE BEILAGEN

Pan al Ajo
knuspriges Knoblauchbrot (A,G) 5,50€

Potato Wedges
knusprige Kartoffel-Ecken (A) mit Dip (G) 6,50€

Süßkartoffelpommes
knusprige Süßkartoffelpommes (A) mit Dip (G) 6,50€

Glasiertes Gemüse 6,90€

Ensalada Chiquita
kleiner gemischter Salat (C,J) 6,50€

Arroz mex. Reis 5,80€

POSTRES//DESSERT

>>> Tagesaktuelle Empfehlung!!!

Für unsere Gäste mit Glutenunverträglichkeit bieten wir bei verschiedenen Gerichten die Möglichkeit der glutenfreien Zubereitung.Achten Sie auf das Zeichen und informieren Sie uns bei der Bestellung.

QUE APROVECHE ! GUTEN APPETIT !

Liebe Gäste, jedes Essen wird bei uns ab dem Zeitpunkt Ihrer Bestellung frisch zubereitet.
Daher kann es sein, daß Sie zu Stoßzeiten mit einer etwas längeren Zubereitungszeit rechnen müssen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

ALCOHOL//MIT %

DIGESTIVOS//ZUR VERDAUUNG

Tequila „José Cuervo“//38%
Blanco / Especial 2cl 3,50€

Tequila Corralejo Reposado//38% 2cl 5,90€

Don Julio Añejo//38% 2cl 6,90€

Dos Mas//20%
Tequila-Zimtlikör 1 2cl 3,50€

VIELE WEITERE TEQUILAS FINDEN SIE IN UNSERER GIN- UND TEQUILA-KARTE

Cardenal Mendoza, Brandy//42% 2cl 5,20€

Carlos I Imperial, Brandy//38% 2cl 6,90€
15 Jahre im Eichenholzfass gereift

Grappa//38% 2cl 4,90€

Ramazotti//30% 4cl 4,50€

Martini Bianco//15% 5cl 4,80€

Baileys//17% 4cl 4,80€

LONGDRINKS //4cl Spirituosen

Campari Orange 1 8,90€

Vodka Red-Bull 1,9,11 9,90€

Malibu Maracuja 1,1a 7,90€

Cuba-Libre
mit Havana Club 3 Años 1,2,3,8,9 8,90€

Cuba-Libre
mit Ron Brugal 1,2,3,8,9 8,90€

Cubata
mit Havana Club 7 Años 1,2,3,8,9 9,90€

HAVANA

Havana Club
3 Años 4cl 5,50€

Havana Club
7 Años 4cl 6,90€

Havana Club
Selección de Maestros 4cl 10,90€

Havana Club
15 Años 2cl 17,90€

Havana Club
Unión 2cl 49,00€

Havana Club Máximo
Extra Añejo 2cl 89,00€

Erläuterung Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff
1a = Kann Aktivität & Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen
2 = mit Konservierungsstoffen
3 = mit Süßungsmittel
4 = mit Phosphat
5 = mit Antioxidationsmittel
6 = mit Geschmacksverstärker
7 = geschwärzt (E 579, E 585)
8 = enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam, E 951)
9 = Koffeinhaltig
10 = Chininhaltig
11 = Taurinhaltig

Erläuterung Allergene

A = Enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen) und daraus hergestellte Erzeugnisse
B = Enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
C = Enthält Eier und Eiererzeugnisse
D = Enthält Fisch und Fischerzeugnisse
E = Enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F = Enthält Soja und Sojaerzeugnisse
G = Enthält Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose
H = Enthält Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse
I = Enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse
J = Enthält Senf und Senferzeugnisse
K = Enthält Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
L = Enthält Lupine und Lupinen-Erzeugnisse
M = Enthält Weichtiere (und daraus hergestellte Erzeugnisse)
N = Enthält Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von über 10 mg/kg oder 10 mg/l

Alle Preise sind Europreise inkl. der gesetzlichen MwSt. und Bedienung

WICHTIGE HINWEISE

- Wenige Leute konnten bisher etwas über das gut gehütete Küchengeheimnis in Erfahrung bringen. Damit Sie sich besser informieren können, verraten wir Ihnen den Bandoleros-Geheimcode: 07771 647 28 55 Tippen Sie diesen in Ihr Telefon, vielleicht hilft's…
- Unsere Gerichte werden al momento vom Jefe und seinen Compañeros zubereitet. Wenn Ihnen trotzdem nicht schmeckt, was Sie auf den Tisch bekommen, bitten wir Sie, nicht damit zu zögern, es zurückzuschicken. Der Chef wird es so oft probieren, bis es Ihnen schmeckt. Wenn sie lange genug reklamieren, ist es auch durchaus möglich, dass Sie sich Ihr Essen selber kochen dürfen.
- Wenn Sie etwas von Ihrem Tisch abgeräumt haben wollen oder etwas bestellen möchten, machen Sie sich bemerkbar, indem Sie winken, pfeifen, mit den Fingern schnippen oder sonstwie rufen.
- Sollte die Sonne scheinen, kann der Service etwas länger dauern. Die Kellner hassen es nämlich zu schwitzen und verbringen viel Zeit damit, darüber zu schimpfen.
- Unsere ganze Dekoration wurde sehr sorgfältig ausgewählt, vor allem, um die dahinter liegenden Löcher zu verdecken. Entfernen Sie bitte nichts, da wir darauf bestehen, dass Sie alles zahlen, was von Ihnen kaputt gemacht wird.
- Unsere Drinks werden Sie umhauen. Wenn nicht der erste, so doch ganz sicher der 58. Wenn Sie dann noch immer stehen, zahlt das Bandoleros die Rechnung.
- Das Anliegen des Bandoleros ist es, alle Gäste mit leckeren Gerichten und Getränken, guter Musik und viel Spaß zu verwöhnen. Sollten Sie irgendetwas in dieser Richtung vermissen, sagen Sie es uns. Wir lassen niemanden unzufrieden gehen.
- Wir hoffen, dass Sie sich bei der Lektüre unserer Speisekarte ein wenig amüsieren konnten, nicht alles für bare Münze nehmen und Sie einen erlebnisreichen Abend bei uns verbringen.

Für Ihren Besuch danken das Finanzamt, die Brauerei, die Versicherungen, die Winzer und Ihr Team vom Bandoleros.