



Drinks

Hier findet ihr unsere Auswahl an Bieren, Weinen und alkoholfreien Getränken.

APERITIFS

Sangria Twist		7,00 €
Amaro Montenegro Sour		8,00 €
Canonita Spritz		8,50 €
Ron Miel Sour		8,00 €
Lillet Wildberry		7,50 €

BIERE

Bayreuther Hell vom Fass	0,30 l	3,90 €
	0,50 l	5,90 €
Veltins Design Pils oder alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,90 €
Grevensteiner Landbier	Fl. 0,33 l	3,90 €
Corona	Fl. 0,35 l	4,90 €
Leffe blonde oder bruin	Fl. 0,33 l	4,90 €
Aktien Zwickl Kellerbier	Fl. 0,50 l	5,80 €
Maisels Weisse Original oder alkoholfrei	Fl. 0,50 l	5,80 €

SOFTDRINKS

Tischwasser	1,00 l	6,00 €
-------------	--------	--------

Auch beim Wasser achten wir auf beste Qualität und Nachhaltigkeit.
Unser Tischwasser in Quellwasserqualität. Gefiltert und wahlweise still oder mit Kohlensäure versetzt.

Auf Wunsch gerne mit frischer Minze, Limette, Zitrone oder Orange.

Apollinaris Mineralwasser oder Vio still	Fl. 0,25 l	2,60 €
	Fl. 0,75 l	6,00 €
Coca Cola, Coca Cola zero, Mezzo Mix	Fl. 0,20 l	3,20 €
Thomas Henry Ginger Ale, Indian Tonic	0,20 l	3,20 €
Thomas Henry Wild Berry, Spicy Ginger	0,20 l	3,20 €
Thomas Henry Pink Grapefruit, Bitter Lemon, Botanical Tonic	Fl. 0,20 l	3,60 €
Schweppes Dry Tonic	Fl. 0,20 l	3,60 €
Hemelinger Malz	Fl. 0,33 l	3,70 €
hausgemachte Mate-Rosmarin Limonade	0,30 l	4,00 €

SÄFTE & SCHORLEN

Rhabarber, Maracuja, Apfel, Cranberry, Kirsche, Ananas,	0,20 l	3,20 €
Orange, Banane, Tomate	0,40 l	5,50 €
jeder Saft auch gerne als Schorle	0,40 l	4,20 €



SEKT

Sekt Brut Deutschland	Glas 0,10 l	4,60 €
feinperlig gelbe Fruchtnoten frisch-fruchtig trocken	Flasche 0,75 l	30,00 €

WEIßWEIN

Weißburgunder 2023 QbA Baden Deutschland	Glas 0,20 l	7,20 €
Zitrusnoten reife Südfrüchte trocken Weingut Adam Müller	Schorle 0,20 l	5,20 €
	Flasche 0,75 l	27,00 €
Riesling 2022 QbA Mosel Deutschland	Glas 0,20 l	8,70 €
reife Gelbfruchtnoten frisch säurebetont trocken Weingut Markus Molitor	Flasche 0,75 l	32,00 €

alkoholfreier Riesling Mosel Deutschland	Glas 0,20 l	8,70 €
typische Rieslingsäure leichte Restsüße trocken Weingut Dr. Loosen	Flasche 0,75 l	32,00 €

ROSÉWEIN

Rosé d'Anjou 2023 AOC Rosé d' Anjou Frankreich	Glas 0,20 l	8,20 €
Erdbeere Himbeere fruchtig halbtrocken Weingut Sauvion et Fils	Flasche 0,75 l	30,00 €

ROTWEIN

Nero d'Avola 2021 DOC Sicilia Italien	Glas 0,20 l	7,20 €
Kirsche reife Früchte sanfte Würze trocken Weingut Monte Pietroso	Flasche 0,75 l	27,00 €
Tempranillo 2020 DOC Rioja Spanien	Glas 0,20 l	8,70 €
schwarze Kirschen Lakritz Vanille trocken Weingut Bodegas Bilbainas	Flasche 0,75 l	32,00 €

SWEET & HOT

Für unsere Kaffeespezialitäten verwenden wir eine Mischung aus Arabica & Robusta Bohnen vom Käthe Kaffee aus der Kaiserstraße direkt nebenan.

Espresso doppelt	2,90 € 3,90 €
Americano, Cappuccino	3,80 €
Heiße Schokolade mit Milchschaum	4,80 €

FRISCHER TEE & BEUTELTEEE:

frischer Minz-Tee, frischer Ingwer-Tee, Hibiskus-Rote Bete, Schwarz-Tee	3,60 €
---	--------



Solo Tapas

Was sind Tapas?

Um ihre Getränke in den warmen Monaten des Jahres vor lästigen Fliegen zu schützen, bedeckten die Spanier schon früher ihre Gläser mit kleinen Speisen. Hieraus hat sich eine köstliche Tradition entwickelt. Die Tapas sind heute so vielfältig, wie die Regionen Spaniens. Wir bieten eine typische Auswahl dieser kleinen Mahlzeiten an, die sich auch hervorragend als Kleinigkeiten zum Cocktail an der Bar oder zum guten Glas Wein eignen.

CHORIZO ROSARIO	10,70 €
spanische Paprikawürste, gebacken und mit Brandy flambiert Alioli, Mini Brötchen	
DÁTILES CON BACON	7,00 €
7 gebackene Datteln im Speckmantel	
ALBONDIGAS	8,00 €
4 gebackene Rinderhackbällchen in Tomaten-Kräutersauce (ca. 160g)	
GAMBAS AL AJILLO	14,70 €
5 Gambas in Knoblauchöl gebraten, Alioli, Mini Brötchen	
MANCHEGO	9,00 €
3 Monate gereifter Schafskäse aus Spanien (ca. 90g)	
PIMIENTOS DE PADRON VEGAN	6,00 €
gebratene Paprikaschoten mit Meersalz	
CEBOLLA Y QUESO DE CABRA VEGETARISCH	5,50 €
gebackene rote Zwiebeln mit Ziegenfrischkäse	
PAPAS ARRUGADAS VEGAN	6,90 €
Mini-Kartoffeln mit Meersalzkruste, Mojo rojo	
ACEITUNAS VARIADAS VEGAN	4,60 €
Olivenvariation in würziger Marinade	
AIOLI DE LA CASA VEGETARISCH	4,50 €
hausgemachte Creme aus Knoblauch, Zitrone und Olivenöl mit Mini Brötchen	
PATÉ DE ACEITUNAS VEGAN	4,00 €
hausgemachte Olivenpaste mit Mini Brötchen	



Tapas Variadas

Liebe Gäste,

hier haben wir für euch fertige Tapas Variationen zusammengestellt. Im Allgemeinen versuchen wir selbstverständlich auf alle Änderungswünsche einzugehen. Leider ist uns das besonders beim Anrichten der Tapas Variationen häufig eine große Herausforderung, da dies viel Geschwindigkeit und Konzentration kostet.

Um reibungslose Arbeitsabläufe in der Küche gewährleisten zu können und somit auch eure Wartezeit so kurz wie möglich zu halten, ist es uns leider nicht mehr möglich Änderungswünsche an Tapas Variationen entgegen zu nehmen.

Wir danken für euer Verständnis.

Euer Patio-Team

TAPAS VARIADAS FÜR 1 PERSON 22,20 €

ein Stück Chorizo, eine Dattel im Speckmantel, zwei Albondigas, eine Gamba Manchego, Papas Arrugadas, Tortilla Española, Pimientos de Padron, Olivenvariation gebackene rote Zwiebeln mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse, Aioli, Mini Brötchen

TAPAS VARIADAS ZUM TEILEN 25,90 €

zwei Stück Chorizo, zwei Datteln im Speckmantel, zwei Albondigas, zwei Gambas Manchego, Papas Arrugadas, Tortilla Española, Pimientos de Padron, Olivenvariation gebackene rote Zwiebeln mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse, Aioli, Mini Brötchen

TAPAS VARIADAS VEGETARIANA FÜR 1 PERSON 20,80 €

eine gefüllte vegetarische Trompete, Grillgemüse, Kritharaki-Salat, Nacho-Cheese-Ball Manchego, Papas Arrugadas, Tortilla Española, Pimientos de Padron, Olivenvariation gebackene rote Zwiebeln mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse, Aioli, Mini Brötchen



Salate

BLATTSALAT-HÄHNCHEN	17,00 €
gebratene Hähnchenbruststreifen, bunter Blattsalat, Oliven, Dörrotomaten Schmorzwiebeln, Mini Brötchen	
GRILLGEMÜSE-KRÄUTERSALAT VEGETARISCH	15,30 €
karamellisierte Ziegenfrischkäse, gegrilltes und mariniertes Gemüse Kräutersalat, Mini Brötchen	
BEILAGENSALAT VEGAN	6,80 €
gemischter saisonaler Salat	

Suppen

MANGO-CURRY-SUPPE MIT MINI BRÖTCHEN	
mit einer Garnele am Spieß	9,10 €
vegan	6,50 €
CHILI CON CARNE MIT MINI BRÖTCHEN	14,70 €
ca. 500ml Chili aus norddeutschem Rind	

Grill-Ecke

Stellen Sie sich Ihren Hauptgang nach Ihren Wünschen zusammen.

ARGENTINISCHES ROASTBEEF

ohne Fettrand, gegrillt, mit hausgemachter Kräuterbutter serviert.

ca. 180 g	23,30 €
ca. 250 g	31,50 €

HÄHNCHENBRUSTFILETS

ca. 250 g, gegrillt

15,00 €

BEILAGEN

Grillgemüse

4,50 €

Kartoffel-Dippers, Papas Arrugadas

je 4,00 €

Süßkartoffelpommes, gebackene Knoblauch-Kartoffelspalten

je 4,60 €

HAUSGEMACHTE DIPS

Chipotle-Majo, Dattel-Ketchup, Sour Cream, Curry-Ananas

je 2,30 €

Tomaten-Salsa, Mojo rojo, Olivenpaste, Kräuterbutter

Alioli, Guacamole, Chimichurri

je 3,30 €



Hauptgerichte

RINDERSCHMORBRATEN	27,50 €
ca. 180g. über Nacht geschmorte Rinderschulter, Schmorjus gebackene Knoblauch-Kartoffelspalten, gegrilltes Gemüse	
STEAK TAGLIATA	32,00 €
ca. 180g. Roastbeef, medium gegrillt und tranchiert, Grillbrot, Kräuter-Blattsalate, Alioli	
SCHMORPASTA	21,80 €
Schmorfleisch aus der Rinderschulter, Pasta, Ofenpaprika Parmigiano Reggiano, Oliven, Rucola	
HÄHNCHEN SPINAT PASTA	17,30 €
gebratene Hähnchenstreifen, Rahmsauce, Pasta, frischer Blattspinat, Schmorzwiebeln	
FAJITAS MIT HÄHNCHEN <small>FAJITAS WERDEN VON IHNEN SELBST BELEGT UND GEROLLT</small>	22,90 €
vier Weizentortillas, eine Pfanne mit gebratenem Gemüse in Honig-Soja-Sauce Hähnchenbruststreifen, Beilagenteller mit Käse, Tomaten-Salsa Guacamole, Sour Cream, Salat	

vegetarisch & vegan

FAJITAS <small>VEGETARISCH, FAJITAS WERDEN VON IHNEN SELBST BELEGT UND GEROLLT</small>	18,60 €
vier Weizentortillas, eine Pfanne mit gebratenem Gemüse in Honig-Soja-Sauce Beilagenteller mit Käse, Tomaten-Salsa, Guacamole, Sour Cream, Salat	
TROMPETAS VEGETARIANA <small>VEGETARISCH</small>	20,80 €
drei gebackene Weizentortillas gefüllt mit: Fetakäse, Sour Cream, frischer Babyspinat, Tomaten, Zwiebeln, dazu Blattsalat	
WARMER OFEN-FETA <small>VEGETARISCH</small>	18,30 €
Pimientos, Tomate, Pistazie, Zwiebel, Honig, gegrilltes Olivenbrot	
PASTA AL AJILLO <small>VEGAN</small>	15,80 €
Olivenöl, Pasta, Tomaten, Knoblauch, Chili, Petersilie	
CHIMICHURRI SELLERIESTEAK <small>VEGAN</small>	16,30 €
gebackene Knoblauchkartoffeln, Wildkräutersalat, hausgemachtes Chimichurri	



Burger

PATIO-BURGER 21,30 €

ca. 200 g. Rinderhackfleisch, hausgemachtes Weizenbrötchen
karamellierte Zwiebeln, Cheddar, Mozzarella, Blattsalat

CHICKEN BURGER 21,30 €

ca. 200g. Hähnchenbruststreifen, Curry-Ananas-Dip, hausgemachtes Weizenbrötchen
geschmorte Zwiebeln, Tomate, gegrillte Zucchini, Blattsalat

FETA-BURGER VEGETARISCH 21,30 €

ofenwarmer Feta, hausgemachtes Weizenbrötchen, Tomaten, Zwiebeln, Blattsalat

FALAFEL-BURGER VEGAN 17,80 €

Falafel-Patty, veganes Burgerbrötchen, Tomate, gegrillte Zucchini, Blattsalat

Zu jedem Burger reichen wir Kartoffel-Dippers, Chipotle-Majo und Dattel-Ketchup

Alle Burger gerne auch mit Süßkartoffelpommes + 1,50 €

Barfood

NACHOS CON QUESO VEGETARISCH 13,50 €

Maistortillachips mit Tomaten-Salsa, Sour Cream und Käse überbacken

NACHOS CON CARNE 15,50 €

Maistortillachips mit Chili con Carne, Sour Cream und Käse überbacken

FRIED CHIPS VEGAN, GERNE AUCH ALS SÜßKARTOFFELPOMMES, AUFPREIS + 2,00€ 7,60 €

Kartoffel-Dippers mit Chipotle-Majo und Dattel-Ketchup

CHIPS Y SALSA VEGAN 7,10 €

Maistortillachips mit Guacamole und Tomaten-Salsa

Dessert & Dessert-Drinks

CHURROS 8,20 €

spanisches, gebackenes Hefegebäck in Zucker und Zimt
dazu wahlweise warme Schokoladensauce oder warme Karamell-Sahnesauce

KARAMELLISIERTER FROZEN CHEESECAKE 9,10 €

auf gefrorenem Schokoladenbrownie

NOVOLA 8,50 €

The Kraken black spiced Rum, Mandel, Kakao, Ananas, Orange

GOLDEN CADILLAC 7,50 €

Vanillelikör, Cacao white, Sahne, Orange