



Drinks

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

APERITIFS

Sangria Twist	7,00 €
Amaro Montenegro Sour	8,00 €
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.

hausgemachte Mate-Rosmarin Limonade	0,30 l	4,00 €
Apollinaris Mineralwasser oder Vio still	Fl. 0,25 l	2,60 €
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, Pink Grapefruit	0,20 l	3,20 €
Thomas Henry 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 €

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	Schorle 0,20 l	5,20 €
trocken Weingut Adam Müller	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 €

HEIßGETRÄNKE GERNE AUCH MIT HAFERMILCH (+0,50€)

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



Solo Tapas

Was sind Tapas?

Um ihre Getränke in den warmen Monaten des Jahres vor lästigen Fliegen zu schützen, bedeckten die SpanierInnen 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 €
gebackene spanische Paprikawurst, mit Brandy flambiert, Aioli, Mini Brötchen	
DÁTILES CON BACON	7,00 €
7 gebackene Datteln im Speckmantel	
ALBONDIGAS	8,00 €
4 gebackene Rinderhackbällchen, Tomaten-Kräuterjus (ca. 160g)	
GAMBAS AL AJILLO GAMBAS WERDEN VORBEREITET & MIT SCHALE SERVIERT	14,70 €
5 Gambas in Weißwein-Knoblauchöl gebraten, Aioli, Mini Brötchen	
MANCHEGO	9,00 €
3 Monate gereifter Schafskäse aus Spanien (ca. 90g)	
PIMIENTOS DE PADRON VEGAN	6,00 €
gebratene Paprikaschoten, Meersalz	
CEBOLLA Y QUESO DE CABRA VEGETARISCH	5,50 €
gebackene rote Zwiebeln, Ziegenfrischkäse	
PAPAS ARRUGADAS VEGAN	6,90 €
Mini-Kartoffeln, Meersalzkruste, Mojo rojo	
ACEITUNAS VARIADAS VEGAN	4,60 €
Olivenvariation in würziger Marinade	
AIOLI DE LA CASA VEGETARISCH	4,50 €
hausgemachte Creme aus Knoblauch, Zitrone & Olivenöl, Mini Brötchen	
PATÉ DE ACEITUNAS VEGAN	4,00 €
hausgemachte Olivenpaste, 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, OHNE MANCHEGO AUCH VEGETARISCH MÖGLICH

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

Wir servieren unsere Salate mit Dijon-Orangen-Dressing.
Auf Wunsch auch gerne mit einer Himbeer-Rosmarin-Vinaigrette.

ENSALADA MIXTA MIT MINI BRÖTCHEN

bunte Blattsalate, Cherrytomate, Olive, Dörrtomate, wahlweise mit

gebratenen Hähnchenbruststreifen & Schmorzwiebeln 17,00 €

gebratenen Roastbeefstreifen, Champignons & Schmorzwiebeln 21,50 €

gebratenen Lachsfiletstreifen mit Limette 20,50 €

GRILLGEMÜSE-KRÄUTERSALAT VEGETARISCH, MIT MINI BRÖTCHEN

15,30 €

Kräutersalat, karamellisierter Ziegenfrischkäse, gegrilltes und mariniertes Gemüse - kalt

BEILAGENSALAT VEGAN

6,80 €

gemischter saisonaler Salat, Cherrytomate, Olive, Dörrtomate

Suppen

MANGO-CURRY-SUPPE MIT MINI BRÖTCHEN

mit einer Garnele am Spieß 9,10 €

vegan 6,50 €

CHILI SIN CARNE VEGAN, MIT MINI BRÖTCHEN

14,70 €

ca. 500ml veganes Chili

Barfood

BATATE AL HORNO VEGETARISCH

16,80 €

im Ofen gegarte Süßkartoffel, Cheddar, Mozzarella, Tomate, Zwiebel

Sour Creme, Kräutersalat

NACHOS CON QUESO VEGETARISCH

13,50 €

Maistortillachips mit Tomaten-Salsa, Sour Creme und Käse überbacken

NACHOS SIN CARNE VEGETARISCH

15,50 €

Maistortillachips mit Chili sin Carne, Sour Creme 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, Guacamole, Tomaten-Salsa



Burger

PATIO-BURGER	21,30 €
ca. 200g Rinderhackfleisch, hausgemachtes Weizenbrötchen karamellisierte 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, Tomate, Zwiebel, 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 €

Grill-Ecke

Stellt euch euren Hauptgang nach euren Wünschen zusammen.

ARGENTINISCHES ROASTBEEF

ohne Fettrand, gegrillt, mit hausgemachter Kräuterbutter serviert.

ca. 180g	23,30 €
ca. 250g	31,50 €

LACHS IM PERGAMENT

ca. 180g, mit Orange, Limette & Dörrtomate im Ofen gegart

20,50 €

HÄHNCHENBRUSTFILETS

ca. 250g, 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 Creme, Curry-Ananas	je 2,30 €
Tomaten-Salsa, Mojo rojo, Olivenpaste, Kräuterbutter	
Aioli, Guacamole, Chimichurri	je 3,30 €



Hauptgerichte

STEAK TAGLIATA	32,00 €
ca. 180g Roastbeef, medium gegrillt und tranchiert, Grillbrot, Kräuter-Blattsalate, Alioli	
HÄHNCHEN SPINAT PASTA	17,30 €
gebratene Hähnchenstreifen, Rahmsauce, Pasta, frischer Blattspinat, Schmorzwiebel	
PASTA AJVAR OHNE PARMESAN AUCH VEGAN MÖGLICH	16,50 €
Paste aus gerösteter Paprika & Aubergine, Pasta, Nussmix, Parmesan, Kräutersalat	
TROMPETAS SALMÓN	26,50 €
drei gebackene Weizentortillas gefüllt mit: Lachsstreifen, Avocado, Mango, Sour Creme, frischem Babyspinat, Tomate, Zwiebel, Cheddar, Mozzarella, dazu Blattsalate mit Himbeer-Rosmarin-Vinaigrette	
FAJITAS MIT HÄHNCHEN FAJITAS WERDEN ZUM SELBST BELEGEN SERVIERT	22,90 €
vier Weizentortillas, eine Pfanne mit gebratenem Gemüse in Honig-Soja-Sauce Hähnchenbruststreifen, Beilagenteller mit Käse, Tomaten-Salsa Guacamole, Sour Creme, Salat	

vegetarisch & vegan

FAJITAS VEGETARISCH, FAJITAS WERDEN ZUM SELBST BELEGEN SERVIERT	18,60 €
vier Weizentortillas, eine Pfanne mit gebratenem Gemüse in Honig-Soja-Sauce Beilagenteller mit Käse, Tomaten-Salsa, Guacamole, Sour Creme, Salat	
TROMPETAS VEGETARIANA VEGETARISCH	20,80 €
drei gebackene Weizentortillas gefüllt mit: Fetakäse, Sour Cream, frischem Babyspinat, Tomate, Zwiebel, Cheddar, Mozzarella dazu Blattsalate mit Dijon-Orangen-Dressing	
WARMER OFEN-FETA VEGETARISCH	18,30 €
Pimientos, Tomate, Pistazie, Zwiebel, Honig, gegrilltes Olivenbrot	
PASTA AL AJILLO VEGAN	15,80 €
Olivenöl, Pasta, Tomate, Knoblauch, Chili, Petersilie	
CHIMICHURRI SELLERIESTEAK VEGAN	16,30 €
gebackene Knoblauchkartoffeln, Wildkräutersalat, hausgemachtes Chimichurri	



Dessert

CHURROS	8,20 €
spanischer, gebackener Brandteig in Zucker und Zimt dazu wahlweise warme Schokoladensauce oder warme Karamell-Sahnesauce	
FROZEN STRAWBERRY CHEESECAKE	9,50 €
halbgefrorener Cheesecake, getrocknete Erdbeeren, Schokobrownie mit Chilipoten hausgemachte Erdbeer-Limetten-Sauce	
CREMA CATALANA	7,50 €
spanische Creme auf Milchbasis mit Karamellkruste	

Dessert-Drinks

NOVOLA	8,50 €
The Kraken black spiced Rum, Mandel, Kakao, Ananas, Orange	
GOLDEN CADILLAC	7,50 €
Vanillelikör, Cacao white, Sahne, Orange	

HEIßGETRÄNKE GERNE AUCH MIT HAUFERMILCH (+0,50€)

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 €

Einige unserer Speisen werden zusätzlich zu den in dieser Karte aufgeführten Zutaten mit
verschiedenen Garnituren serviert.

Sollte eine Allergie oder Unverträglichkeit vorliegen, spricht uns gerne an.