



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

### SOFTDRINKS

Tischwasser	1,00 l	5,50 €
-------------	--------	--------

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	2,50 €
	Fl. 0,75 l	6,00 €
Coca Cola, Coca Cola zero, Mezzo Mix	Fl. 0,20 l	3,00 €
Schweppes White Peach, Bitter Lemon, Dry Tonic	Fl. 0,20 l	3,50 €
Hemelinger Malz	Fl. 0,33 l	3,50 €
hausgemachte Mate-Rosmarin Limonade	0,30 l	4,00 €

### SÄFTE & SCHORLEN

Rhabarber, Maracuja, Apfel, Cranberry, Kirsche, Ananas,	0,20 l	3,00 €
Orange, Banane, Tomate	0,40 l	5,00 €
jeder Saft auch gerne als Schorle	0,40 l	4,00 €



Auch beim Sekt und unseren Weinen achten wir auf Qualität und Nachhaltigkeit.  
Wir verzichten jedoch auf die Darstellung der jeweiligen Bio-Siegel.

## SEKT

Sekt   Brut   Deutschland	Glas 0,10 l	4,50 €
feinperlig   gelbe Fruchtnoten   frisch-fruchtig feinherb	Flasche 0,75 l	29,50 €

## WEIßWEIN

Grauburgunder 2022   QbA Rheinhessen   Deutschland	Glas 0,20 l	7,00 €
Zitrusnoten   roter Apfel   süßherbe Kräuter trocken	Schorle 0,20 l	5,00 €
	Flasche 0,75 l	26,50 €

Weißburgunder 2020   QbA Mosel   Deutschland	Glas 0,20 l	8,00 €
weiße Steinobstaromen   frisch   schlank trocken	Flasche 0,75 l	30,00 €

Scheurebe 2021   QbA Nahe   Deutschland	Glas 0,20 l	8,50 €
Melone   Ananas   Pfirsich halbtrocken	Flasche 0,75 l	31,50 €

## ROSÉWEIN

Rosé d'Anjou 2021   AOC Rosé d' Anjou   Frankreich	Glas 0,20 l	7,00 €
Erdbeere   Himbeere   fruchtig feinherb	Flasche 0,75 l	26,00 €

## ROTWEIN

Tempranillo-Syrah 2020   VdIT Castilla   Spanien	Glas 0,20 l	6,00 €
Kirsche   dunkle Früchte   Lavendel trocken	Flasche 0,75 l	22,50 €

Nero d'Avola 2021   DOP Sicilia   Italien	Glas 0,20 l	8,00 €
vollreife Kirsche   Veilchen   schwarze Johannisbeere trocken	Flasche 0,75 l	30,00 €

## SWEET & HOT

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

Espresso   doppelt	2,80 €   3,50 €
Americano, Cappuccino	3,50 €
Heiße Schokolade mit Milchschaum	4,50 €

<b>FRISCHER TEE &amp; BEUTELTEE:</b>	3,50 €
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 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.

<b>CHORIZO ROSARIO</b>	10,50 €
spanische Paprikawürste, gebacken und mit Brandy flambiert Alioli, Mini Brötchen	
<b>DÁTILES CON BACON</b>	6,90 €
7 gebackene Datteln im Speckmantel	
<b>ALBONDIGAS</b>	7,90 €
4 gebackene Rinderhackbällchen in Tomaten-Kräutersauce (ca. 160g)	
<b>GAMBAS AL AJILLO</b>	14,50 €
5 Gambas in Knoblauchöl gebraten, Alioli, Mini Brötchen	
<b>MANCHEGO</b>	8,90 €
3 Monate gereifter Schafskäse aus Spanien (ca. 90g)	
<b>PIMIENTOS DE PADRON</b> VEGAN	6,00 €
gebratene Paprikaschoten mit Meersalz	
<b>CEBOLLA Y QUESO DE CABRA</b> VEGETARISCH	5,50 €
gebackene rote Zwiebeln mit Ziegenfrischkäse	
<b>PAPAS ARRUGADAS</b> VEGAN	6,70 €
Mini-Kartoffeln mit Meersalzkruste, Mojo rojo	
<b>ACEITUNAS VARIADAS</b> VEGAN	4,50 €
Olivenvariation in würziger Marinade	
<b>AIOLI DE LA CASA</b> VEGETARISCH	4,50 €
hausgemachte Creme aus Knoblauch, Zitrone und Olivenöl mit Mini Brötchen	
<b>PATÉ DE ACEITUNAS</b> VEGAN	3,50 €
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** 21,90 €

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** 25,50 €

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** 20,50 €

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



## Salate

<b>BLATTSALAT-HÄHNCHEN</b>	16,70 €
gebratene Hähnchenbruststreifen, bunter Blattsalat, Oliven, Dörrtomaten Schmorzwiebeln, Mini Brötchen	
<b>GRILLGEMÜSE-KRÄUTERSALAT</b> <small>VEGETARISCH</small>	15,00 €
karamellisierter Ziegenfrischkäse, gegrilltes und mariniertes Gemüse Kräutersalat, Mini Brötchen	
<b>TOMATEN-BROT-SALAT MIT BURRATA</b>	16,70 €
Burrata, Tomaten, Pesto, Kräutersalat, Croutons	
<b>BEILAGENSALAT</b> <small>VEGAN</small>	6,70 €
gemischter saisonaler Salat	

## Suppen

<b>MANGO-CURRY-SUPPE</b> <small>MIT MINI BRÖTCHEN</small>	8,90 €
mit einer Garnele am Spieß	
vegan	6,00 €
<b>CHILI CON CARNE</b> <small>MIT MINI BRÖTCHEN</small>	14,40 €
ca. 500ml Chili aus norddeutschem Rind	

## Grill-Ecke

Stellen Sie sich Ihren Hauptgang nach Ihren Wünschen zusammen.

<b>ARGENTINISCHES ROASTBEEF</b>	
ohne Fettrand, gegrillt, mit hausgemachter Kräuterbutter serviert.	
ca. 180 g	23,00 €
ca. 250 g	31,00 €
<b>HÄHNCHENBRUSTFILETS</b>	14,50 €
ca. 250 g, gegrillt	
<b>BEILAGEN</b>	
Grillgemüse	4,40 €
Kartoffel-Dippers, Papas Arrugadas	je 3,90 €
Süßkartoffelpommes, gebackene Knoblauch-Kartoffelspalten	je 4,50 €
<b>HAUSGEMACHTE DIPS</b>	
Chipotle-Majo, Dattel-Ketchup, Sour Cream, Curry-Ananas	je 2,20 €
Tomaten-Salsa, Mojo rojo, Olivenpaste, Kräuterbutter	
Alioli, Guacamole	je 3,20 €



## Hauptgerichte

<b>RINDERSCHMORBRATEN</b>	26,70 €
ca. 180g. über Nacht geschmorte Rinderschulter, Schmorjus gebackene Knoblauch-Kartoffelspalten, gegrilltes Gemüse	
<b>STEAK TAGLIATA</b>	31,70 €
ca. 180g. Roastbeef, medium gegrillt und tranchiert, Grillbrot, Kräuter-Blattsalate, Alioli	
<b>HÄHNCHEN COUS COUS</b>	19,40 €
ca. 180g. gegrillte Hähnchenbrust, Tomaten-Kräuterjus, Cous Cous, frischer Babyspinat	
<b>SCHMORPASTA</b>	21,50 €
Schmorfleisch aus der Rinderschulter, Pasta, Ofenpaprika Parmigiano Reggiano, Oliven, Rucola	
<b>HÄHNCHEN SPINAT PASTA</b>	17,00 €
gebratene Hähnchenstreifen, Rahmsauce, Pasta, frischer Blattspinat, Schmorzwiebeln	
<b>FAJITAS MIT HÄHNCHEN</b> <small>FAJITAS WERDEN VON IHNEN SELBST BELEGT UND GEROLLT</small>	22,50 €
vier Weizentortillas, eine Pfanne mit gebratenem Gemüse in Honig-Soja-Sauce Hähnchenbruststreifen, Beilagenteller mit Käse, Tomaten-Salsa Guacamole, Sour Cream, Salat	

## vegetarisch & vegan

<b>FAJITAS</b> <small>VEGETARISCH, FAJITAS WERDEN VON IHNEN SELBST BELEGT UND GEROLLT</small>	18,30 €
vier Weizentortillas, eine Pfanne mit gebratenem Gemüse in Honig-Soja-Sauce Beilagenteller mit Käse, Tomaten-Salsa, Guacamole, Sour Cream, Salat	
<b>TROMPETAS VEGETARIANA</b> <small>VEGETARISCH</small>	20,50 €
drei gebackene Weizentortillas gefüllt mit: Fetakäse, Sour Cream, frischer Babyspinat, Tomaten, Zwiebeln, dazu Blattsalat	
<b>FETA IM PERGAMENT</b> <small>VEGETARISCH</small>	18,30 €
im Pergament gebackener Fetakäse, Cous Cous, Kichererbsen, Dörrtomaten	
<b>MANGO PASTA</b> <small>VEGAN</small>	16,00 €
Mangosauce, Pasta, grüner Spargel, Tomaten, Knoblauch, Chili	
<b>GEGRILLTES SELLERIESTEAK</b> <small>VEGAN</small>	16,00 €
gebratenes Pesto-Gemüse, gebackene Knoblauchkartoffeln	
<b>GEGRILLTE SÜßKARTOFFELSCHNITZEN</b> <small>VEGAN</small>	16,00 €
Süßkartoffelscheiben gegrillt, zweierlei Linsensalat, Ananas-Chutney	



## Burger

**PATIO-BURGER** 21,00 €

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

**CHICKEN BURGER** 21,00 €

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

**FETA-BURGER** VEGETARISCH 21,00 €

ofenwarmer Feta, hausgemachtes Weizenbrötchen, Tomaten, Zwiebeln, Blattsalat

**FALAFEL-BURGER** VEGAN 17,50 €

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 12,80 €

Maistortillachips mit Tomaten-Salsa, Sour Cream und Käse überbacken

**NACHOS CON CARNE** 15,00 €

Maistortillachips mit Chili con Carne, Sour Cream und Käse überbacken

**FRIED CHIPS** VEGAN, GERNE AUCH ALS SÜßKARTOFFELPOMMES, AUFPREIS + 2,00€ 7,50 €

Kartoffel-Dippers mit Chipotle-Majo und Dattel-Ketchup

**CHIPS Y SALSA** VEGAN 7,00 €

Maistortillachips mit Guacamole und Tomaten-Salsa

## Dessert & Dessert-Drinks

**CHURROS** 8,00 €

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

**KARAMELLISIERTER FROZEN CHEESECAKE** 8,90 €

auf gefrorenem Schokoladenbrownie

**NOVOLA** 8,00 €

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

**GOLDEN CADILLAC** 7,00 €

Vanillelikör, Cacao white, Sahne, Orange