

Steaks y más

Steaks und mehr

Unsere Steaks werden auf dem Lavagrill zubereitet und **inklusive** folgender Beilagen serviert:

Speckscheiben, Maiskolben, gegrillten Zwiebeln, Ofenkartoffel mit Knoblauchsauce, Country-Kartoffeln mit Salsa, Jalapeños und Salat.

Kleine Portion: 2 Euro Abzug

Wählen Sie Ihr Steak (250 g Rohgewicht)

Zartes Putensteak 17,90 Euro

Putensteak „California“ 17,90 Euro
mit Pflaumen, Käse und Speck überbacken

Schweinerückensteak 17,90 Euro

Schweinerückensteak „Ajo“ 17,90 Euro
mit Knoblauch

Schweinerückensteak „Al Pastor“ 17,90 Euro
Original mexikanisches Steak mexikanisch mariniert

Schweinerückensteak „Don Pedro“ 17,90 Euro
mit Salsa Chimichurri gratiniert

Schweinerückensteak „Farmer Art“ 17,90 Euro
mit herzhafter Sauce

Folgende vier Steaks werden naturbelassen mit **Fettrand** serviert:

Angus Roastbeefsteak* 20,90 Euro

Steak „Diabolo“ 20,90 Euro
mit raffiniertes, extra scharfer Sauce

Pfeffersteak* 20,90 Euro

Angussteak „Ranchero“ 22,90 Euro
mit Jalapeños, Speck, Mais und Käse überbacken

Kräutersteak von der Rinderhülfe* 19,90 Euro

Argentinisches Rinderhülfe* 19,90 Euro



Brocheta Mixta* (350 g) 23,90 Euro

Großer Spieß mit gemischtem Fleisch und scharfer, hausmacher Chorizo (Paprikawurst), dazu eine Tortilla, Jalapeños, verschiedene Saucen und Salat

Schlemmerplatte pro Person 19,90 Euro

nur ab zwei Personen – mit Puten- und Schweinsteaks, mexikanischen Spezialitäten und Salatgarnitur

(Rind statt Schwein: Pro Pers. 2,50 Euro extra)

Plato Castillo Especial* pro Person 20,90 Euro

Fleischplatte nur ab zwei Personen mit 700 g Steakfleisch (2x Schwein und 2x Pute) und 1x Chorizo (Paprikawurst), dazu Steakhouse-Pommes, Zwiebeln, Maiskolben, Speck, ½ Tortilla, verschiedene Saucen, ein Spiegelei, Jalapeños und Salat (jeweils pro Person)

(Rind statt Schwein: Pro Pers. 5 Euro extra)

EINFACH BESSER SEHEN



BRILLEN | SONNENBRILLEN | KONTAKTLINSEN

Oliver Schirmer
Staatl. gepr. Augenoptikermeister
Tel. 0 74 31 / 6 02 92 09
Fax 0 71 31 / 6 02 92 08
info@brillenmacher-schirmer.de

Bahnhofstraße 26
72458 Albstadt

Jeans, Jackets, Shoes,
Boots und Workwear

**SANDER
ENGEL**

**WORK
WEAR**
WORKFASHION • SAFETY
since 1962

HOUSE OF JEANS

Gartenstrasse 26 • 72458 Albstadt-Ebingen
Tel: 07431 / 25 50 • www.sander-engel.de



SUTZLE GbR
Bauunternehmen

Ihr Meisterbetrieb für Neubau, Umbau,
Sanierung und Pflasterarbeiten

Mühlstraße 49 • 72479 Staßberg
Tel. 07434 315105 • Fax 07434 315096
Mobil 0172 9308126

www.suetzle-bauunternehmen.de
suetzle-bauunternehmen@gmx.de



Eisenbahnstr. 16
72461 Albstadt-Tailfingen

Fon: 07432 1569155
Fax: 07432 1569154
Mobil: 0172 1733163

info@stamato-meisterbetrieb.de
www.stamato-meisterbetrieb.de

- Maler- und Lackierarbeiten
- Tapezierarbeiten
- Sanierung und Gestaltung von Fassaden
- Bodenverlegearbeiten
- Kreative Techniken
- Schimmelsanierungen

Elektroinstallationen
EDV-Vernetzung
Photovoltaikanlagen
SAT-Anlagen
Nachtspeicheröfen



Heubergstraße 75 - 72461 Albstadt
Telefon: (0 74 32) 94 10 14
Telefax: (0 74 32) 94 10 15
Mobil: 0171 / 3 05 16 76
e-Mail: info@elektro-wuerzebesser.de
www.elektro-wuerzebesser.de

- Fachbetrieb für Karosserierichtarbeiten
- Auto- und Motorradlackierungen
- Unfallkomplettservice
- PKW-Verglasungen
- Spot Repair

KAROSSERIE HOFFMANN

Henning Hoffmann
Im Steinernen Kreuz 11
D-72475 Bitz/Zollernalbkreis

Büro: (+49) 07431 8328
Fax: (+49) 07431 800697
eMail: info@karosseriehoffmann.de
Web: karosseriehoffmann.de

Vermietung von Anlagen **DOMINIK**

ARBEITSBÜHNEN- UND MINI-KRAN-VERMIETUNG

Werner-von-Siemens-Straße 11
72461 Albstadt

arbeitsbuehnen.dominik@t-online.de
www.arbeitsbuehnen-albstadt.de

Hans Dominik Mobil 0160 / 95 140 395

Tel. 07432 / 45 25

EL CASTILLO
Restaurant • Latino Bar • Mexicano

Tapas, Vorspeisen,
Salate, Steaks,
Dessert und mehr...



Speisen



Bienvenidos!

Herzlich willkommen bei Ihrem ersten Mexikaner in Albstadt-Ebingen!

Ihr El Castillo Team

Sopa y Entremeses

Suppe und Vorspeise

Sopa de tortilla 4,90 Euro
Nationalsuppe Mexicos! Hühnerbrühe mit Salsa de tomate, Chiles, Tortillastreifen, Frischkäse, Tomatenwürfel, Avocado, sämig und pikant

Tostadas Crunchy 7,90 Euro
Maistortillas mit Hackfleisch, Sourcreme, Zwiebeln und Salatstreifen

Tapas

Serviert mit Finger-Baguette:

Chiles jalapeños 2,50 Euro
Salsa de tomate 2,50 Euro
Sardellen 3,00 Euro
Eingelegte Frischkäsewürfel (6 Stück) 3,00 Euro
Gegrillte Zucchini 3,00 Euro
Riesen-Oliven (6 Stück) 3,50 Euro
Guacamole (Avocado-Crème) 4,00 Euro
Hausgemachte Knoblauchcremé 4,00 Euro
Chimichurri-Cremé 4,00 Euro


Serviert mit kleiner Salsa de Tomate:

Eine mexikanische Weizenmehltortilla 2,50 Euro
Nachos 2,50 Euro
Zwei kleine Quesadillas 3,00 Euro


Kleiner Maiskolben 2,50 Euro
Vier Finger-Baguettes 3,00 Euro
mit einem Schälchen Knoblauchcremé oder Chimichurri-Cremé

Botanas

Kleinigkeiten

Nachos mit Chiles Jalapeños  5,50 Euro
Dazu Salsa de Tomate **VEGAN**

Nachos mit Käse überbacken 6,50 Euro
Dazu Salsa und Jalapeños

Nachos picadillo  8,90 Euro
Nachos mit Hackfleisch und Käse überbacken, dazu Jalapeños

Sincronizadas¹⁶ 10,90 Euro
Zwei Weizenmehl-Tortillas mit Hackfleisch gefüllt, mit Käse, Salsa, Salatstreifen, Sourcreme und Jalapeños

Enchilada con Carne^{2, 16} 10,90 Euro
Große Weizenmehl-Tortilla, gefüllt mit pikantem Hackfleisch, mit Käse überbacken, dazu Sourcreme, Salsa, Jalapeños und knackige Blattsalate

Chimichangas¹⁶ 10,90 Euro
Zwei Tortillas mit Hackfleisch gefüllt, ausgebacken, mit kleinem Salat, Jalapeños und drei Saucen

Quesadillas de chorizo¹⁶ 10,90 Euro
Weizenmehl-Tortilla mit Käse, mexikanischer Paprikawurst, Jalapeños, Salsa de tomate, Blattsalat



Especialidades El Castillo

Spezialitäten des Hauses

Spare Ribs^{2,4,14,15}, ca. 300 g (Endgewicht) 13,90 Euro
mit Country-Kartoffeln, Salsa und Knoblauchsauce, mit frischer, raffiniert mariniertes Salatkomposition

Spare Ribs^{2,4,14,15}, ca. 500 g (Endgewicht) 16,90 Euro
mit Country-Kartoffeln, Salsa und Knoblauchsauce, mit frischer, raffiniert mariniertes Salatkomposition

Enchiladas Veracruz² 14,90 Euro
Maismehl-Tortillas, gefüllt mit Hähnchenfleisch, mit Käse überbacken, dazu Jalapeños, Salsa de tomate, Guacamole und Ofenkartoffel mit Kräuterrahm und Salat

Frische Empanadas Puebla² 14,90 Euro
mit Hackfleisch gefüllte Teigtaschen aus Maismehl, dazu Country-Kartoffeln, drei verschiedene Saucen, angerichtet an knackigen Blattsalaten

Frische Empanadas Del Carmen² 14,90 Euro
mit Thunfisch gefüllte Teigtaschen aus Maismehl, dazu Country-Kartoffeln, drei verschiedene Saucen, angerichtet an knackigen Blattsalaten

Chili con Carne¹⁶ (scharf) 15,90 Euro
Traditionell zubereitet aus der frischen Rinderhüfte, mit Mais, roten Bohnen und fünf Chiles-Sorten, dazu frische Tortillas und Salat

Pacholas estilo Jalisco (scharf) 14,90 Euro
Hackschnitzel mit authentischer Sauce, dazu warme Tortillas, Guacamole, Salsa, Salatgarnitur und Sourcreme

Fiesta Fajitas^{*}
Gefüllte Weizenmehl-Tortillas, besonders beliebt in den Grenzgebieten des Rio Grande. Wir bereiten für Sie vor: mit Paprika und Zwiebeln gebraten, verschiedene Saucen, Salat mit geriebenem Käse und zwei warmen Tortillas. Rollen Sie diese Zutaten in eine warme Tortilla. Bueno! Sie haben einen exzellenten Burrito!

Mit Rindfleischstreifen 19,90 Euro
Mit Putenfleischstreifen 18,90 Euro



Para los Niños

Für Kinder, inklusive einer kleinen Überraschung

Little Amigo¹¹ 7,50 Euro
Chickennuggets mit Country-Kartoffeln, Ketchup und Salat

Chickenwings 7,50 Euro
Mit Country-Kartoffeln, Salatgarnitur und Ketchup

Postres

Desserts

Postre estilo mexicano^{12,13} 5,90 Euro
Gebackene Tortilla mit Honig, Zimt, Sahne und einer Kugel Vanille-Eis

Platanos con miel¹¹ 6,90 Euro
Ganze Banane in einer Weizenmehl-Tortilla gebacken, mit Honig an Vanille-Eis

Panqueques 6,90 Euro
Pfannkuchen mit Vanille-Eis, Schoko-Sauce, mit süßer Milchcrème und Sahne



HINWEIS:

TELLER EXTRA: 2,50 Euro

ALLERGIKER:

Auf Verlangen halten wir eine speziell gekennzeichnete Speisekarte für Sie bereit. Sprechen Sie uns an!

Ensaladas

Salate – in einer Tortilla-Schale angerichtet, dazu Finger-Baguette

Ensalada Tulum² 13,90 Euro
Großer Salat mit Tomaten, Zwiebeln, Mais, Paprika, Thunfisch, Essig und Öl

Ohne Thunfisch verringert sich der Preis um 2 Euro

Ensalada Acapulco² 13,90 Euro
Großer Salat mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, in Essig-Öl-Dressing, dazu Maiskolben und Putenstreifen

Ohne Putenstreifen verringert sich der Preis um 2 Euro

Ensalada de la casa² 15,90 Euro
Großer Salat mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, in Essig-Öl-Dressing, dazu Maiskolben und gepfefferte Rindfleischstreifen

Ohne Rindfleischstreifen verringert sich der Preis um 4 Euro

Kleiner Beilagensalat 5,00 Euro

Vegetarian

Vegetarisch

Quesadillas² 9,90 Euro
Weizenmehl-Tortilla mit Käse, Jalapeños, Salsa de tomate und Blattsalat

Chili sin Carne¹⁶ (auch **VEGAN** möglich) 11,90 Euro
Rote Bohnen, Mais, traditionell zubereitet mit verschiedenen Chiles-Sorten, ohne Fleisch, mit einer Tortilla und mit Käse überbacken, garniert mit Salatstreifen

Enchilada „León“²² (auch **VEGAN** möglich) 12,90 Euro
Große Weizenmehl-Tortilla mit Gemüsefüllung, mit Käse überbacken, dazu Salsa, Sourcreme, Jalapeños und ein großer Salat

Santos Fajitas² 15,90 Euro
Mais, Paprika und Zwiebeln in Tomatensauce, dazu diverse Saucen, Käse, Salatstreifen und zwei Tortillas zum Selberrollen

Zusatzstoffe

1 koffeinhaltig
2 mit Farbstoff
3 mit künstlichen Süßstoffen
Cyclamat, Acesulfan und Aspartam (enthält Phenylalanin)
4 mit Konservierungsstoff Benzoesäure
5 mit Phosphat
6 mit Süßstoffen Cyclamat, Aspartam (enthält Phenylalanin) und Saccharin

7 gefärbt mit Beta-Carotin
8 Taurin
9 Antioxidationsmittel
10 Chinin
11 Emulgator E 471
12 Stabilisator E 339
13 Stickstoffmonoxid
14 Säuerungsmittel
15 Lecithin E 322
16 Geschmacksverstärker

Steak-Aktion

Nur an Sonn- und Feiertagen*

Unsere Steaks werden auf dem Lavagrill zubereitet und **inklusive** folgender Beilagen serviert: Country-Kartoffeln, Knoblauchsauce, Jalapeños, Salsa und Salat.

Puten- und Schweinesteaks (200 g Rohgewicht)

Zartes Putenbruststeak

Zartes Putenbruststeak „Hawaii“
mit Ananas und Käse überbacken

Zartes Putenbruststeak „California“
mit eingelegten Pflaumen und mit Käse überbacken

Schweinerückensteak

Schweinerückensteak „Ajo“
mit Knoblauch

Schweinerückensteak „Al Pastor“
Original mexikanisches Steak mit Achiote mariniert

Schweinerückensteak „Farmer Art“
mit herzhafter Sauce

Schweinerückensteak „Don Pedro“
pikant, mit Salsa Chimichurri gratiniert

Argentinische Rinderhüftsteaks (150 g Rohgewicht)

Steak „Diabolo“
mit raffiniertes, extra scharfer Sauce

Pfeffersteak

Kräutersteak

Hüftsteak Natur

Jedes Steak nur
11,90 Euro
ECHT STEAK!

Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.