



# El Gallo

COCINA MEXICANA &  
COCKTAILBAR

Speisekarte

bewerte uns jetzt



Speise- und Getränkekarte





## COCINA MEXICANA & COCKTAILBAR

Wir servieren Ihnen frisch zubereitete,  
mexikanische Gerichte, wie Fajitas, Nachos  
oder Enchiladas.

Unsere Speisen sind alle hausgemacht und  
werden täglich frisch für Sie zubereitet. Besonders stolz  
sind wir auf unsere selbstgemachte Guacamole.

Als Vorspeise empfehlen wir unsere  
hausgemachten spanischen Tapas.

Diese servieren wir mit Brot und Aioli.

**EUER EL GALLO  
WEIL AM RHEIN**

Follow us



# Mittagskarte

Montag bis Freitag bis 15 Uhr (außer Feiertage)

## Ensaladas

- 401. Hähnchen „Mexico“** **14,00**  
Gemischter Salat mit Avocado, gegrilltem marinierten Hähnchen
- 402. Ensalada „El Gallo“** **14,00**  
Unser Haussalat mit gebratener Hähnchenbrust, Guacamole, Mais und Käse

## Especialides „El Gallo“

- 403. Pechuga de pollo ala plancha** **15,50**  
Gegrillte Hähnchenbrust mit Champignons, frittierte Kartoffeln und Soße
- 404. „El-Gallo-Burger“** **13,50**  
mit Tomate, süß-saurer Gurke, Zwiebelscheiben, dazu Krautsalat und Pommes Frites<sup>2,3,5,6</sup>

## Quesadillas *mit Weichkäse, Guacamole und Salat*

- 405. Quesadillas de Verduras**  - Große Tortilla gefüllt mit gebratenem Gemüse **14,50**
- 406. Quesadillas de Pollo** - Große Tortilla gefüllt mit Hähnchenfleisch **14,50**
- 407. Quesadillas de Carne** - Große Tortilla gefüllt mit Rindfleisch **14,50**

## Fajitat *mit Käse überbacken, serviert mit Guacamole, Pico de Gallo und saurer Sahne*

- 408. Fajita – Burrito de carne** **14,50**  
Gegrilltes argentinisches Rindfleisch in Streifen geschnitten, mit frischen Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Paprika, gerollt in einer großen Weizenmehltortilla
- 409. Fajita – Burrito de pollo** **14,50**  
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Streifen geschnitten, mit frischen Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Paprika, gerollt in einer großen Weizenmehltortilla
- 410. Fajita – Burrito de verduras**  **14,50**  
Gegrillte Zucchini-, Auberginen- und Champignonsstreifen, mit frischen Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Paprika, gerollt in einer großen Weizenmehltortilla

## Pasta

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>411. Maccarones vegetariano</b>                   | <b>13,50</b> |
| Rigatoni mit Auberginen, Zucchini, Möhren, Paprika, Zwiebeln, in einer Salsa Rojo <sup>6</sup>  |              |
| <b>412. Maccarones spicy cajun chicken</b>  | <b>14,50</b> |
| Rigatoni mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Champignons, Zwiebeln, Paprika, in einer creolisch gewürzten Tomatensauce <sup>6</sup> |              |

## Pesacados

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>413. Pesacado al la mexicanao</b>   | <b>16,00</b> |
| Zanderfilet „Veracruz-Art“ <sup>6</sup> , serviert mit spezieller Sahnesoße und Salat, frittierte Kartoffeln oder Reis |              |

## Spanische Tapas

### Kalte Tapas

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>414. Tomate Secos</b> - getrocknete, eingelegte Tomaten      | <b>11,00</b> |
| <b>415. Queso Manchego curado</b> - Schafskäse                  | <b>9,60</b>  |
| <b>416. Queso de cabra</b> - Eingelegter Ziegenkäse in Olivenöl | <b>11,00</b> |
| <b>417. Oliven</b> - schwarz / grün <sup>7</sup>                | <b>8,00</b>  |

### Warme Tapas

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>418. Patatas fritas &amp; alioli</b> - frittierte Kartoffeln mit Aioli | <b>8,00</b>  |
| <b>419. Pimientos de Padron</b> - kleine, grüne, spanische Bratpaprika    | <b>9,00</b>  |
| <b>420. Calamar fito</b> - Frittierter Tintenfisch mit Alioli             | <b>11,00</b> |
| <b>421. Gambas al ajillo</b> - geschälte Gambas in Knoblauchöl            | <b>17,00</b> |
| <b>422. Portion Brot</b>  | <b>3,10</b>  |
| <b>423. Portion Aioli</b>   | <b>3,10</b>  |

Unsere Tapas servieren wir mit  
frischem Brot und Aioli.

## Sopas

1. **Chili con carne** - Deftig-pikanter mexikanischer Bohnentopf (scharf)<sup>1,6</sup> **11,00**
2. **Consomé** - Klare Hühnerbouillon, Gemüse, Basmatireis und Hähnchenfleisch **10,00**
3. **Crema de aguacate**  - Samtige Avocado cremesuppe **10,00**
4. **Sopa azteca**  - Feurige Tomatensuppe mit Räucherchili, knusprigen Tortillachips, Avocado und Käse (scharf)<sup>1,4,6</sup> **10,00**
5. **Crema de elote**  - Sahnige Mais cremesuppe **10,00**

## Ensaladas

6. **Ensalada mexicana „Pico de Gallo“**  - Bunter Salat mit Nopalkaktus **12,50**
7. **Ensalada de atún** - Gemischter Salat mit Thunfisch **12,50**
8. **Elote con ensalada y queso**  - Maiskolben mit buntem Salat und Käse<sup>4</sup> **12,50**
9. **Ensalada „El Gallo“** **16,50**  
Unser Haussalat mit gebratener Hähnchenbrust, Guacamole, Mais, Käse, Sahne
10. **Tostadas mexicanas**  **17,00**  
Zwei knusprige Maistortillas, gefüllt mit Bohnenpüree, Käse, Salat, saurer Sahne und pikanter Salsa<sup>4</sup>
11. **Tostadas de pollo** **18,50**  
Zwei knusprige Maistortillas, gefüllt mit Bohnenpüree, Hähnchenbrust, Käse, Salat, saurer Sahne und pikanter Salsa<sup>4</sup>

## Tex-Mex *serviert mit 3 verschiedenen Soßen*

12. **Diablitos**  - Sechs mit Cheddar-Käse gefüllte Jalapeños **15,00**
13. **Diablitos de Broccoli**  - Sechs panierte Broccoli-Röschen mit Käsefüllung<sup>4</sup> **15,00**
14. **Chicken Nuggets** - Acht knusprige Chicken Nuggets **15,00**
15. **Chicken Wings** - Acht pikante Chicken Wings **17,00**



**Panza llena, corazón contenta.**

*Bauch voll, Herz zufrieden.*

## Burger

- 16. „El-Gallo-Burger“** **17,50**  
Rinderhackfleisch mit Tomate, saurer Gurke, Käse, Zwiebelringe, Krautsalat und Pommes Frites<sup>2</sup>
- 17. „El-Gallo-Veggie-Burger“** **17,50** 
- 18. Special Burger** **17,50**  
Rinderhackfleisch mit Guacamole, Käse, Spiegelei, Tomate, saure Gurken, Zwiebelscheiben, Krautsalat und Pommes Frites
- 19. „El-Gallo-Big-Burger“** **20,00** **Unser Klassiker mit mehr Fleisch!!!**  
225g Rindfleisch, Käse, mit Skin-on Pommes oder Kartoffel Wedges
- 20. Crispy Chicken Burger** **17,50**  
Knusprig paniertes Hähnchenbrustfilet mit Tomate, saurer Gurke, Käse, Zwiebelringe, dazu Pommes Frites<sup>5,6,8,A,C,D</sup>

## Nachos & Chips *dazu Guacamole, Sauerrahm, Jalapeños und Salsa Mexicana*

- 21. Nachos con queso** **18,50**   
Überbackene Tortillachips mit Käse<sup>2,5,6,7</sup>
- 22. Nachos Tijuana** **18,50**   
Bohnenpüree auf Tortilla Chips, mit Käse überbacken<sup>2,4</sup>
- 23. Nachos de res** **18,50**  
Herzhaftes Rinderhack auf Tortillachips, mit Käse überbacken<sup>(enthält Erdnüsse)2,4</sup>
- 24. Nachos de pollo** **18,50**  
Hähnchenfleisch auf Tortillachips, mit Käse überbacken<sup>2,4</sup>
- 25. Nachos de vegetarianos con champiñones** **18,50**   
Frische Champignons in Salsa auf Tortillachips<sup>2,4</sup>
- 26. Nachos de atún** **18,50**  
Thunfisch auf Tortillachips, mit Käse überbacken<sup>2,4</sup>
- 27. Nachos „El Gallo“** **24,50**  
Vielfältige Nachoplatte für 2 Personen<sup>(enthält Erdnüsse)2,4</sup>
- 28. Totopos con salsa picante** **13,50** 
- 29. Totopos con guacamole** **15,50**  - Tortillachips mit Guacamole

## Burritos *serviert mit Bohnenpüree und Salat, dazu saure Sahne und Käse*

- 30. Burrito de pollo** **20,50**  
Große Weizentortilla, gefüllt mit Hähnchenfleisch und Salsa Mexicana<sup>1,4,6</sup>
- 31. Burrito de carne** **20,50**  
Große Weizentortilla mit Rinderhackfleisch, serviert mit Reis<sup>(enthält Erdnüsse)1,4,6</sup>
- 32. Burrito vegetariano** **20,50**   
Große Weizentortilla, gefüllt mit verschiedenem Gemüse, Nopalkaktus, Bohnen, Käse, Salatstreifen und Pico de Gallo<sup>1,4</sup>

## Especialidades „El Gallo“

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>33. Pollo en crema de chipotle</b><br>Hähnchenbrustfilet in milder Räucherchili-Rahmsoße,<br>dazu Basmatireis und Salat  | <b>21,00</b> |
| <b>34. Chimichanga al horno</b> <br>Zwei Weizenmehltortillas mit knackiger Gemüsefüllung,<br>mit Käse überbacken, serviert mit Basmatireis und Salat | <b>20,50</b> |
| <b>35. Chimichanga de pollo</b><br>Zwei überbackene Weizenmehltortillas mit Hühnerfleisch,<br>serviert mit Basmatireis und Salat  | <b>21,00</b> |
| <b>36. Mole rojo (de cacahuete)</b><br>Hühnerbrustfiletstreifen in einer würzigen Soße aus Erdnüssen und<br>Schokolade, serviert mit Basmatireis und Salat  | <b>21,00</b> |
| <b>37. Pechugas poblanas</b><br>Gebratene Hühnerbrustfiletstreifen, Chili Poblano und Mais,<br>mit Käse überbacken, dazu Reis, Maniok und Salat   | <b>21,50</b> |
| <b>38. Carerola Tlaxcala</b><br>Lammkotelett vom Grill mit knackigen grünen Bohnen und<br>Chili Poblano, dazu frittierte Maniok   | <b>24,50</b> |
| <b>39. Costillas norteñas</b><br>Gegrillte Rinderrippchen mit süß-scharfer Soße, dazu frittierte<br>Maniok und Salat  | <b>22,50</b> |
| <b>40. Plato mexicano</b><br>Bunt zusammengestellte Platte mit je zwei Chicken Wings, Enchiladas<br>und einem Burrito, serviert mit Guacamole, Sahne, knusprige Maniok,<br>Bohnenpüree und Salsa Mexicana <sup>6</sup>                | <b>23,50</b> |



**Amar es compatir.**

Lieben heißt teilen.

## **Quesadillas** *serviert mit Guacamole und Salat*

**41. Quesadilla de pollo** **21,50**  
Große Weizenmehltortilla, gefüllt mit Hähnchenfleisch und Käse, garniert mit Weichkäse und Sauerrahm<sup>1,4,6</sup>

**42. Quesadilla de champiñones o verduras**  **21,50**  
Große Weizenmehltortilla mit einer Füllung aus frischen Champignons oder verschiedene Gemüse und Käse, garniert mit Weichkäse und Sauerrahm<sup>1,4,6</sup>

## **Fajitas** *dazu 4 heiße Weizenmehltortillas, Guacamole, saure Sahne & Salsa Mexicana*

**43. Fajitas de carne** **26,00**  
Gebratene Streifen von der Rinderhüfte, serviert in einer heißen Pfanne mit geschmorten Zwiebeln, Champignons, Paprika und Tomaten

**44. Fajitas de pollo** **25,50**  
Gebratene Hähnchenbruststreifen, serviert in einer heißen Pfanne mit geschmorten Zwiebeln, Champignons, Paprika und Tomaten

**45. Fajitas de camarones** **27,00**  
In der Schale saftig gebratene gegrillte Garnelen, serviert in einer heißen Pfanne mit geschmorten Zwiebeln, Champignons, Paprika und Tomaten

**46. Fajitas de verduras**  **23,00**  
Gebratene Zucchini, Auberginen, Möhren, Maniok und Schmorzwiebeln in der brutzelnden Pfanne

## **Tacos**

**47. Tacos „El Gallo“** **23,00**  
Zwei knusprige Maistortillaschalen, eine gefüllt mit würzigem Rinderhack, die andere mit Hähnchen, beide mit Käse überbacken, serviert mit Basmatireis, Bohnen und Salat<sup>(enthält Erdnüsse)</sup>

**48. Tacos mexicanos de carne con chorizo** **25,00**  
Gebratene Streifen aus der Rinderhüfte mit pikanter Chorizowurst, exotischer Soße und Zwiebeln, mit Käse überbacken, serviert mit vier Weizenmehltortilla, Guacamole und Salsa Mexicana<sup>1,4</sup>

**49. Tacos mexicanos de pollo** **24,50**  
Gebratene Hähnchenbruststreifen mit exotischer Soße und Zwiebeln, mit Käse überbacken, serviert mit vier Weizenmehltortillas, Guacamole und Salsa Mexicana<sup>1,4</sup>

## **Enchiladas** *serviert mit Basmatireis, Bohnen und Salat*

**50. Enchilada de carne molida** (enthält Erdnüsse) **21,00**  
Zwei gerollte Maistortillas mit Hackfleisch vom Rind, mit Käse überbacken<sup>1,4,6</sup>

**51. Enchiladas rojas de polo** **21,00**  
Zwei gerollte Maistortillas mit Hähnchenfleisch, mit Käse überbacken<sup>1,4,6</sup>

**52. Enchiladas con queso**  **19,00**  
Zwei überbackene Maistortillas mit Käsefüllung<sup>1,4,6</sup>

**53. Enchiladas con mole** **21,00**  
Zwei gerollte, mit Käse überbackene Maistortillas mit Hähnchenfleisch, bedeckt von einer speziellen Soße aus Erdnüssen, Schokolade und vielerlei Gewürzen<sup>1,4</sup>

## **Carne – Fleischgerichte**

**54. Bistec natural con queso, papas y ensalada** **25,50**  
Rinderhüftsteak vom Grill, mit Käse überbacken, frittierten Kartoffeln und Salat<sup>6</sup>

**55. Bistec con champiñones** **25,50**  
Rinderhüftsteak vom Grill mit Champignonsauce, frittierten Kartoffeln und Salat

**56. Bistec a la pimienta** **25,50**  
Rinderhüftsteak vom Grill mit Pfeffersauce, frittierten Kartoffeln und Salat<sup>1,3</sup>

**57. Carne a la tampiqueña** **28,50**  
Rinderhüftsteak vom Grill mit pikanter Chorizowurst, dazu Bohnenpüree, Guacamole, Salsa Mexicana, Salat und eine Enchilada verde de pollo<sup>6</sup>

## **Pescados – Fischgerichte**

**58. Carmarones a la plancha** **29,50**  
Riesengarnelen vom Grill, Gemüse mit Kartoffeln, Guacamole und Salat

**59. Filete de salmón con verduras** **25,00**  
Lachsfilet vom Grill in einer Knoblauchsauce mit Zitrone und Petersilie, dazu buntes Gemüse, frittierte Kartoffeln und Salat<sup>6</sup>

**60. Pescado a la mexicana** **25,50**  
Zanderfilet mit einer besonderen Tomatensauce mit Veracruz-Art, dazu Basmatireis oder frittierte Kartoffeln und Salat<sup>6</sup>

**61. Plato de pescado** **30,50**  
Gemischte Fischplatte mit Lachs, Zanderfilet, zwei Garnelen, serviert mit frittierten Kartoffeln, Guacamole, Salat und Salsa Mexicana<sup>6</sup>

## Acompañamientos – Beilagen

<b>70. Porción de arroz</b> - Portion Basmatireis	<b>5,50</b>
<b>71. Porción de frijoles refritos</b> - Portion Bohnenpüree <sup>6</sup>	<b>6,00</b>
<b>72. Aceitunas con queso</b> - Schwarze Oliven und Weichkäse <sup>1,4,6</sup>	<b>7,50</b>
<b>73. Porción de tortillas</b> - Portion (vier) Weizentortillas	<b>4,20</b>
<b>74. Elote con mantequilla</b> - Maiskolben mit Butter	<b>6,70</b>
<b>75. Porción guacamole</b> - Portion Guacamole	<b>7,50</b>
<b>76. Porción yuca</b> - Maniok	<b>5,50</b>
<b>77. Porción papas</b> - Kartoffeln oder Pommes Frites	<b>5,50</b>

## Para niños – für Kinder

<b>78. Quesadilla de champiñones o de pollo</b> Kleine Weizenmehltortilla, gefüllt mit Käse und Champignons oder Hähnchenbrust, serviert mit Guacamole und Salat <sup>1,4,6</sup>	<b>13,50</b>
<b>79. Peguga de pollo al la plancha</b> Hähnchenbrustfilet mit frittierten Kartoffeln und Salat <sup>1,4</sup>	<b>14,00</b>
<b>80. Pollo en crema de chipotle</b> Hähnchenbrustfilet Chipotle-Creme-Sauce (nicht scharf), dazu Reis und Salat <sup>1,4</sup>	<b>14,50</b>
<b>81. Nachitos</b>  Kleiner gemischter Nachos-Teller mit Käse überbacken <sup>(enthält Erdnüsse)1,4,6</sup>	<b>14,50</b>



**Mientras más invitados, más  
alegría la fiesta.**

*Je mehr Leute eingeladen sind, desto festlicher ist das Fest.*

## Postres / Desserts

<b>82. Churros Frittiertes</b>	<b>10,20</b>
Spritzgebäck mit Schokoladen- und Karamellsoße	
<b>83. Rodajas de manzana a la romana</b>	<b>10,60</b>
Frittierte Apfelringe mit Zimt, 1 Kugel Eis, Vanillesoße	
<b>84. Páo de Ló Traditionelles „Rich Sponge Cake“</b>	<b>11,40</b>
<b>85. Helados mixtos</b>	<b>9,60</b>
Gemischtes Eis, Vanille, Schoko, Erdbeer <sup>2</sup>	
<b>86. Helados mixtos con crema</b>	<b>8,90</b>
Gemischtes Eis mit Sahne	
<b>88. Kokosnussschiff mit Eis</b>	<b>10,00</b>
Cremiger Genuss - eine ausgehöhlte Kokosnussschale, gefüllt mit Kokosnusseis	
<b>90. Zitronenschiff mit Eis</b>	<b>10,00</b>
Erfrischend fruchtig - eine ausgehöhlte Zitrone, gefüllt mit Zitronenfruchteis	
<b>91. Orangeschiff mit Eis</b>	<b>10,00</b>
Eine ausgehöhlte Orange, gefüllt mit Orangenfruchteis	
<b>92. Eiskaffe</b>	<b>9,50</b>
Aromatischer Kaffee mit Vanilleiscreme und Sahne <sup>2,11</sup>	
<b>93. Eisschokolade</b>	<b>8,90</b>
Vanilleiscreme mit Trinkschokolade und Sahne	



**La vida es como un postre, hay  
que disfrutarla poco a poco.**

*Das Leben ist wie ein Dessert, man muss es langsam genießen.*



## *"Barriga llena, corazon contentó"*

*Dieses Sprichwort braucht keine  
umfangreiche Erklärung.*

*Wörtlich übersetzt heisst es  
"voller Bauch, glückliches Herz".  
Wir kennen wahrscheinlich alle dieses  
angenehme Gefühl, wenn wir  
nach dem Essen gut gesättigt sind..*

# Getränke

## Aperitivos - Aperitifs

231. Lillet Wildberry Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry	8,50
232. Hugo Prosecco, Soda, Holunderblütensirup	8,50
233. Aperol Spritz Aperol ,Prosecco, Soda	8,50
234. Martini Bianco, Dry, Rosso 5cl	6,00
235. Campari Orange / Soda <sup>1,4</sup> 4cl	8,50

## Shots

236. B52 <sup>1,5</sup> 4 cl Baileys, Kahlúa, Rum 73%	5,00
237. Mexikaner (scharf) 2 cl - Korn, Tomatensaft, Tabasco, Pfeffer, Salz	3,00
238. Spezial <sup>10</sup> 4 cl Kahlúa, Likör 43, Milch	5,00
239. Flatliner 4 cl Sambuca, Tequila, Tabasco	5,00

## Tequilas

240. Tequila, weiß 2 cl	4,00
241. Tequila, braun 2 cl	4,00
243. Cuervo esp. (Gold) <sup>1</sup> , 2 cl	4,00
244. Cuervo 1800 (Gold) 2 cl	6,00
245. Cuervo White 2 cl	4,00
246. Tezi (Tequila, Zimt) 2 cl	4,00

## Aguardientes y digestivos – Schnäpse

247. Mezcal 2 cl	4,00
248. Wodka Absolut 2 cl	4,00
249. Grappa 2 cl	4,00
250. Pisco (Traubenschnaps aus Peru) 2 cl	4,00
251. Cachaca (Pitu) 2 cl	4,00
252. Havana 3 Jahre 2 cl	4,00
253. Havana 7 Jahre 2 cl	5,00
254. Bacardi 2 cl	4,00
255. Remy Martin VSOP 2 cl	5,00

256. Cardenal Mendoza 2 cl	5,00
257. Veterano (Osborne) <sup>1</sup> 2 cl	5,00
258. Jim Beam 2 cl	4,00
259. Jack Daniels 2 cl	4,00

### Liköres – Liköre

260. Joster 2 cl	3,00
261. Ramazotti 2 cl	4,00
262. Jägermeister 2 cl	4,00
263. Fernet Branca 2 cl	4,00
264. Kahlúa (mexikanischer Kaffeelikör) <sup>1,5</sup> 2 cl	5,00
265. Batida de Coco 2 cl	4,00
266. Southern Comfort <sup>1</sup> 2 cl	4,00
267. Baileys Irish Cream <sup>5,10</sup> 2 cl	4,00
268. Cointreau 2 cl	4,00
269. Amaretto 2 cl	4,00
270. Sambuca 2 cl	4,00

### Cervezas mexicanas en botellas – Mexikanische Biere

271. Corona <sup>2</sup> 0,33 l	5,50
272. Desperados <sup>2</sup> 0,33 l	5,50

### Cervezas de barril – Biere vom Fass

280. Fürstenberg „Naturtrübes Helles“ 0,3 l	4,10
281. Fürstenberg „Naturtrübes Helles“ 0,5 l	5,50
282. Fürstenberg „Premium Pilsener“ 0,3 l	4,10
283. Fürstenberg „Premium Pilsener“ 0,5 l	5,50
284. Radler 0,3 l	4,10
285. Radler 0,5 l	5,50
286. Paulaner „Münchner Hell“ 0,3 l	4,10
287. Paulaner „Münchner Hell“ 0,5 l	5,50
288. Paulaner „Hefe-Weißbier“ 0,3 l	4,10
289. Paulaner „Hefe-Weißbier“ 0,5 l	5,50

## Cervezas en botellas – Flaschenbiere

290. Paulaner „Weißbier Kristall“ 0,5 l	5,50
291. Paulaner „Hefe-Weißbier Dunkel“ 0,5 l	5,50
292. Paulaner „Weißbier alkoholfrei“ 0,5 l	5,50
293. Fürstenberg „Pilsener alkoholfrei“ 0,33 l	4,10
294. Fürstenberg „Natur Radler alkoholfrei“ 0,33 l	4,50

## Red Bull Drinks

295. Wodka Bull <sup>1,2,6</sup> Wodka mit Red Bull	9,40
296. Campari Bull <sup>1,2,6</sup> Campari mit Red Bull	9,40
297. Jägermeister Bull <sup>1,2,6</sup> Jägermeister mit Red Bull	9,40
298. Sekt Bull <sup>1,2,6</sup> Sekt mit Red Bull	9,40

## Bebidas sin alcohol – Alkoholfreie Getränke

300. Apollinaris Selection Mineralwasser 0,25 l	3,80
301. Apollinaris Selection Mineralwasser 0,75 l	7,50
302. Vio still 0,25 l	3,80
302. Vio medium 0,25 l	3,80
303. Vio still 0,75 l	7,50
304. Vio medium 0,75 l	7,50
305. Mineralwasser mit Kohelnsäure 0,2 l	2,60
306. Mineralwasser mit Kohelnsäure 0,4 l	4,00
307. Coca-Cola <sup>1,5</sup> 0,2 l	3,30
308. Coca-Cola <sup>1,5</sup> 0,4 l	4,50
309. Coca-Cola Light <sup>1,3,5,9</sup> 0,2 l	3,30
310. Coca-Cola Light <sup>1,3,5,9</sup> 0,4 l	4,50
311. Fanta <sup>1,2,3</sup> 0,2 l	3,30
312. Fanta <sup>1,2,3</sup> 0,4 l	4,50
313. Sprite <sup>2</sup> 0,2 l	3,30
314. Sprite <sup>2</sup> 0,4 l	4,50
315. Spezi <sup>1,2,4,5</sup> 0,2 l	3,30
316. Spezi <sup>1,2,4,5</sup> 0,4 l	4,50

## Alkoholfreie Getränke aus der Flasche

317. Malztrunk 0,33 l	3,50
318. Orangina 0,25 l	3,70
319. Orangina Rouge <sup>5,7</sup> 0,25 l	3,70
320. Schweppes Tonic <sup>6</sup> 0,2 l	3,50
321. Schweppes Bitter Lemon <sup>6</sup> 0,2 l	3,50
322. Schweppes Ginger Ale <sup>6</sup> 0,2 l	3,50
323. Coca-Cola Zero <sup>1,3,5,7</sup> 0,33 l	4,00
324. Vio Bio Limo Orange <sup>5</sup> 0,3 l	4,50
325. Vio Rhabarberschorle <sup>5</sup> 0,3 l	4,50

## Säfte, Nektare & Schorlen

326. Saftschorle 0,2 l	3,20
327. Saftschorle 0,4 l	4,50
328. Fruchtsäfte / Nektare 0,2 l	4,00

Apfelsaft, Ananassaft, Bananennektar, Maracujanektar, Grapefruitsaft, Kirschfruchtsaftgetränk, Mangofruchtsaftgetränk, Tomatensaft, KiBa

329. Fruchtsäfte / Nektare 0,4 l	5,00
----------------------------------	------

Apfelsaft, Ananassaft, Bananennektar, Maracujanektar, Grapefruitsaft, Kirschfruchtsaftgetränk, Mangofruchtsaftgetränk, Tomatensaft, KiBa

## Bebidas calientes – Heisse Getränke

330. Espresso <sup>5,10</sup>	3,20
331. Kaffee <sup>5,10</sup>	3,40
332. Cappuccino <sup>5,10</sup>	3,70
333. Milchkaffee <sup>5,10</sup>	3,90
334. Latte Macchiato <sup>5,10</sup>	4,60
335. Latte Macchiato mit Baileys <sup>5,10</sup>	5,40
336. Latte Macchiato mit Sirup Karamell, Vanille, Haselnuss, Amaretto, Schokoladen <sup>5,10</sup>	4,80
337. Kakao mit Sahne <sup>10</sup>	3,90
338. Tee Schwarz, Grün, Früchte, Kamille, Pfefferminze, Fenchel	3,50
339. Grog 2 cl Rum mit heißem Wasser	5,00
340. Kaffee mit Schuss 2 cl <sup>5,10</sup>	5,10
341. Irish Coffee 2 cl Irish Whiskey mit Sahne <sup>5,10</sup>	4,40
342. Café Mexicano 2 cl Kaffeelikör mit Sahne <sup>5</sup>	4,40

# Weinkarte



## Weisswein

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>350. Weinschorle 0,25 l</b>   | <b>5,00</b>  |
| <b>351. El Gallo Hauswein, Chardonnay &amp; Pinot Grigio<sup>9</sup> 0,2 l</b> | <b>6,00</b>  |
| <b>352. El Gallo Hauswein, Chardonnay &amp; Pinot Grigio<sup>9</sup> 0,5 l</b> | <b>15,00</b> |
| <b>353. Concha y Toro Chardonnay<sup>9</sup> 0,2 l</b>                         | <b>6,00</b>  |
| <b>354. Sauv. Blanc (Chile)<sup>9</sup> 0,5l</b>                               | <b>15,00</b> |

*Ausgeprägtes Bukett, feine Frucht, gut gemachter, lebendiger Wein aus einem der besten Anbaugebiete Chiles*

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>355. Mas Mayor Weiß, Rioja<sup>9</sup> 0,2 l</b> | <b>6,00</b>  |
| <b>356. Mas Mayor Weiß, Rioja<sup>9</sup> 0,5 l</b> | <b>15,00</b> |

*Rebsorte Viura, Alkoholgehalt: 12,5% Vol.: Charakteristik: Nuancen nach Gemüse, mit fruchtigen Aromen, am Gaumen angenehme Säure, fruchtig und ausgeglichen*

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>357. Viña do Recanto<sup>9</sup> 0,2 l</b> | <b>7,50</b> |
|---|-------------|

*Region: Ribeiro, Rebsorten: Palomino: Charakteristik: blassgolden-grünliche Farbschattierung mit fruchtiger und blumiger Note. Ein leichter Wein mit leicht säuerlichem, ausgewogenen Geschmack nach kandierter Ananas und weißen Blumen.*

## Rosewein

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>358. El Gallo Hauswein, Grenache Rosé<sup>9</sup> 0,2 l</b> | <b>6,00</b>  |
| <b>359. El Gallo Hauswein, Grenache Rosé<sup>9</sup> 0,5 l</b> | <b>15,00</b> |
| <b>360. Concha y Toro Rosé<sup>9</sup> 0,2 l</b>               | <b>6,00</b>  |
| <b>361. Mas Mayor Rosé, Rioja<sup>9</sup> 0,2 l</b>            | <b>6,00</b>  |
| <b>362. May Mayor Rosé, Rioja<sup>9</sup> 0,5 l</b>            | <b>15,00</b> |

*Rebsorte: Garnacha, Alkoholgehalt: 13% Vol.: Charakteristik: Frische Aromen nach roten Früchten, etwas Fruchtfleisch. Am Gaumen frisch, fruchtig und mit guter Säure.*

## Rotwein

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>363. El Gallo Hauswein, Tempranillo<sup>9</sup> 0,2 l</b> | <b>6,00</b>  |
| <b>364. El Gallo Hauswein, Tempranillo<sup>9</sup> 0,5 l</b> | <b>15,00</b> |
| <b>365. Concha y Toro Merlot<sup>9</sup> 0,2 l</b>           | <b>6,00</b>  |
| <b>366. Cab. Sauvignon (Chile)<sup>9</sup> 0,5 l</b>         | <b>15,00</b> |

*Voller Körper, sehr feines Fruchtbukett. Ein Wein, der einfach Spaß macht.*

**367. Mas Mayor Rot, Rioja<sup>9</sup> 0,2 l** **6,00**

**368. Mas Mayor Rot, Rioja<sup>9</sup> 0,5 l** **15,00**

*Rebsorten: Tempranillo, Garnacha, Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.: Charakteristik: Intensives, reifes Aroma nach Traubenschalen. Am Gaumen rund, fruchtig sehr ausgeglichen.*

**369. Vina Albani, Tempranillo<sup>9</sup> 0,2 l** **6,00**

**370. Vina Albali, Tempranillo<sup>9</sup> 0,5 l** **15,00**

## **Flaschenweine** 0,75 l

**371. Torre Castillo Roble Monastrell<sup>9</sup>** **33,00**

*Region: Murcia, Rebsorte: Monastrell: Charakteristik: Intensives reifes Aroma, mit Nuancen nach Konfitüre und würzigen, cremigen Akzenten. Am Gaumen saftig fleischig, fruchtig, ausgewogen, lang.*

**372. KKS Cabernet Sauvignon 2017 | trocken** **37,00**

*Ein tiefgründiger Cabernet Sauvignon aus den Weingärten in Siegendorf, der 14 Monate in Allier-Eiche gereift ist. Ein facettenreiches Aroma von Heidelbeeren und Johannisbeeren betört den Genießer.*

**373. MRO Grüner Veltiner Ried Hundschupfen 2021 | trocken** **35,00**

*Der etwas kräftigere Grüne Veltiner aus der sonnigen Ried Hundschupfen in Mailberg (Weinviertel) mit spürbarem Pfeffer- und Kernobstfrucht aromen.*

**374. Mas Mayor Weiß, Rioja<sup>9</sup>** **25,00**

**375. Mas Mayor Rosé, Rioja<sup>9</sup>** **25,00**

**376. Mas Mayor Rioja<sup>9</sup>** **25,00**

**377. Vina Alblai Tempranillo<sup>9</sup>** **25,00**

**378. El Gallo Hauswein, Chardonay & Pinot Grigio<sup>9</sup>** **23,00**

**379. El Gallo Hauswein, Grenache Rosé<sup>9</sup>** **23,00**

**380. El Gallo Hauswein, Tempranillo<sup>9</sup>** **23,00**

## **Cavas – Sekt Glas** 0,1 l

**481. El Gallo Haussekt<sup>9</sup>, trocken** **4,00**

**382. Geldermann Carte Blanche<sup>9</sup>** **5,20**

**383. Geldermann Grand Rosé<sup>9</sup>** **5,20**



**La mayor señal de agua es no haber para vino”**

*Das wichtigste Merkmal des Wassers ist, dass es nicht für den Wein da ist.*

## Cavas – Sekt Flasche 0,75 l

**384. Geldermann Carte Blanche<sup>9</sup> 35,00**

**385. Geldermann Grand Rosé<sup>9</sup> 35,00**

## Champagner – Sekt Flasche 0,75 l

**386. CHAMPAGNE TSARINE PREMIER CRU BRUT<sup>9</sup> 87,00**

*Feine, zarte Bläschen tanzen im goldgelben Schimmer Ballett. Eine breite Palette von Aromen vermischt sich zu einem perfekt ausgewogenen Bouquet, das mit Noten von Lindenblüten, gelben Früchten und Gewürzen beginnt, bevor es sich zu subtilen Röstnoten entwickelt. Am Gaumen ist er reich und direkt, strukturiert um Aromen von Aprikose und gerösteten Mandeln, bevor er in einem mineralischen Abgang endet.*

**386. CHAMPAGNE TSARINE PREMIER BRUT ROSÉ<sup>9</sup> 87,00**

*Ein zartes Aufbrausen großzügiger, lebhafter Bläschen befördert diesen Gourmet.-Cuvée mit fröhlicher Begeisterung zu neuen Höhen. Aromen und Geschmacksrichtungen verbinden sich in einem aromatischen Wirbelwind aus roten Früchten, darunter Noten von Erdbeere, Roter Johannisbeere und Schwarzer Johannisbeere. Diese ausgeklügelte Balance verleiht der Cuvée Kraft und Struktur. Der Abgang ist lang, herb und bemerkenswert. Alle Sinne werden geweckt.*



### COCINA MEXICANA & COCKTAILBAR

Das El Gallo in Weil am Rhein ist bekannt für seine erlesene Karte an Weinen, Sekten und Champagner.

Das exzellente Essen wird durch die feinen Getränke perfekt begleitet und rundet so den kulinarischen Genuss harmonisch ab.

Lassen Sie sich verwöhnen.



  
**El Gallo**  
COCINA MEXICANA &  
COCKTAILBAR

Bei Allergien und Unverträglichkeiten  
fragen Sie bitte nach unserer  
Allergiekarte.

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Süßungsmittel
- 4 mit Phosphat
- 5 mit Antioxidationsmittel
- 6 mit Geschmacksverstärker
- 7 geschwärzt
- 8 gewachst
- 9 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 coffeinhaltig
- 12 chininhaltig

[www.elgallo-weilamrhein.de.de](http://www.elgallo-weilamrhein.de.de)

Alle Preise verstehen sich in EURO inkl. MwSt.  
Stand: Januar 2024

Follow us

