



LA CASA7

RESTAURANTE & BAR
LATINOAMERICANO



ÖFFNUNGSZEITEN:
MI. - SA. AB 17:00 UHR
SONNTAG AB 14:00 UHR
(warme Küche 17 - 22 Uhr)

Bestellung unter:
www.lacasa7.de
08022 9254630
Sonntag auch mit Lieferdienst

Instagram @lacasa7_tegernsee

SPRITZERIA

-APERITIVOS-

	0,3l		0,3l
Aperol Spritz	8.50	Lillet Wildberry	8.50
Aperol, Prosecco, Soda, Orange		Lillet Blanc, Wildberry Tonic, Beeren	
Spicy Aperol	8.50	Lillet Jolie	8.50
Aperol, Ginger Beer, Soda, Orange		Lillet Blanc, Aqua Monaco La Toronja, Salzrand, Limette	
Martini Bianco Granatapfel	8.50	Lillet Buck	8.50
Martini Bianco, Granatapfel, Beeren		Lillet Blanc, Ginger Ale, Limette, Minze	
Martini Floreale Granatapfel	8.50	Sarti Spritz	8.50
Martini Floreale alkoholfrei, Granatapfel, Beeren		Sarti Rosa, Prosecco, Soda, Grapefruit	
Wildberry Martini	8.50	Hugo	8.50
Martini Floreale alkoholfrei, Wildberry, Beeren		Holunder, Prosecco, Soda, Limette, Minze	
Martini Spritz	8.50	Chandon Garden Spritz	8.50
Martini Bianco, Prosecco, Zitrone, Minze		Moët & Chandon Garden Spritz, Orange	



APERITIF BAUM

- 7 Aperitif zum Preis von 6 -

51.00



BIER

-CERVEZAS-

VOM FASS

Tegernseer Naturtrüb 0,3l	3.50
Tegernseer Naturtrüb 0,5l	4.50
Hopf Weißbier 0,5l	4.80
INTERNATIONAL	
San Miguel 0,33l	4.20
Corona 0,33l	4.80
Salitos 0,33l	4.80

AUS DER FLASCHE

Tegernseer Dunkel 0,5l	4.50
Tegernseer Pils 0,33l	3.50
Tegernseer alkoholfrei 0,5l	4.50
Hopf Weißbier alkoholfrei 0,5l	4.80
Hopf Weißbier leicht 0,5l	4.80
Hoppe Bräu Wuide Hehna - IPA 0,33l	5.20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

-BEBIDAS-

Vio Perlend / Still 0,25l	3.90	Saft Schorle 0,4l	4.20
Vio Perlend / Still 0,75l	7.90	(Apfel, Orange, Rhabarber, Johannisbeer, Maracuja, Mango, Cranberry, Holler, Ananas)	
Coca-Cola / Zero / Mezzo Mix 0,2l	3.20	Pfirsich Eistee 0,3l	3.90
Fanta / Sprite 0,2l	3.20	Toronja Limonade (Grapefruit) 0,23l	4.20
Paulaner Spezi 0,3l	3.90	Club Mate 0,5l	4.50
Saft 0,3l	4.20		
(Apfel, Orange, Rhabarber, Johannisbeer, Maracuja, Mango, Cranberry, Ananas)			

HAUSGEMACHT

Limonade (Maracuja, Cranberry, Limette) 0,3l	5.50
Hibiskus - Eistee 0,3l	5.50

VORSPEISEN

-ENTRADAS-

NACHOS ÜBERBACKEN    10.80 / 14.90
Tomaten, Jalapeños, Salsa, überbacken mit Käse,
dazu Guacamole

NACHOS LOADED   
Nachos überbacken zusätzlich mit

- Tinga de Pollo 19.20
- Chili con Carne 19.80

3 TAQUITOS DE POLLO   9.80
gefüllte Mais-Tacos mit Chipotle Salsa

TACOS    
Maistortillas mit Käse und Crema,
wahlweise mit unseren Füllungen:
1 Taco 5.50
3 Tacos 13.50

ZWEI EMPANADAS    
kleine Mais-Teigtaschen gefüllt mit
•Camote 5.50
•Chili con Carne 5.50



TACO METER

- 10 Tacos nach Wahl -

42.00



FÜLLUNGEN

-RELLENOS-

CAMOTE   Gedünstete Süßkartoffeln, leicht angebraten mit Zwiebeln.	CHILI CON CARNE   Würzige Rinderhackmischung mit Bohnen, Mais, Tomaten, Zwiebeln	AL PASTOR  Schweinefleisch langsam gegart in Ananas-Chili-Marinade
TINGA DE POLLO  Mexikanisches Hühnchengericht in würziger Tomatensoße mit milden Chipotle-Chilis.	NOPALITO   Die Blätter des Nopalkaktus werden traditionell mexikanisch mit würziger Paprika gegrillt.	GUACAMOLE   (nur für Tacos) Dip aus Avocados, Tomaten, Zwiebeln, Koriander, Limettensaft und Gewürzen.

HAUPTSPEISEN

-PLATOS PRINCIPALES-

QUESADILLAS   
mit Käse und Crema,
wahlweise mit folgender Füllung:
•Camote 11.90
•Tinga de Pollo 14.40
•Chili con Carne 14.90
•Al Pastor 14.90
•Nopalito 13.90

ENCHILADAS   
Weizentortillas mit Soße und Käse überbacken,
wahlweise mit folgender Füllung:
•Camote 11.90
•Tinga de Pollo 14.40
•Chili con Carne 14.90
•Al Pastor 14.90
•Nopalito 13.90

WAS IST WAS?
-QUE ES QUE?-

BURRITO    
Klassik: Salat, Tomaten, Mais, Käse, Crema
Supreme: zusätzlich mit Avocado + 2.00

beides wahlweise mit folgender Füllung:

- Camote 12.90
- Tinga de Pollo 15.40
- Chili con Carne 15.90
- Al Pastor 15.90
- Nopalito 14.90

FAJITAS   
mit gebratener Paprika, Zwiebeln und pikanter Soße,
dazu Mais, Salat, Tomaten, Guacamole, Bohnenmus,
Crema und Käse
wahlweise mit:

- Pollo (Hühnchenbruststreifen) 21.90
- Res (Rinderstreifen) 25.00
- Camarones (Mini Garnelen) 26.00
- Nopalito 23.80

VOM GRILL

-A LA PARILLA-

RINDERFILET aus Argentinien (250gr.) 31.50
auf einem Lavastein serviert, dazu zweierlei Fries
(Süßkartoffel und Steakhouse), hausgemachte
Chimichurri-Salsa und Pico de Gallo, sowie ein Pimiento
de Padron

MOLE POBLANO 22.90
Hühnchenbrust begossen mit der berühmten Mole
Poblano Soße, welche aus verschiedenen Chilis,
Gewürzen und etwas Schokolade besteht. Serviert mit
mexikanischem Reis, Patacones und Avocado

BOWLS

-CUENCOS-

EXOTIC BOWL 17.50
Quinoa, Mango, gegrillte Ananas, Salat, Avocado,
Tomaten, Paprika, Chiasamen
mit Limette-Hibiskus-Dressing

BURRITO BOWL
Salat, Tomate, Mais, Mexikanischer Reis, Käse, Crema und
ein Topping nach Wahl:

- Camote 13.90
- Tinga de Pollo 16.90
- Chili con Carne 17.40
- Al Pastor 17.40
- Nopalito 16.40

BEILAGEN

-GUARNICIONES-

Ensalada Mixta (gemischter Salat) 8.00
Papas Fritas (Steakhouse Pommes) 6.50
Süßkartoffel Pommes 7.00
Arroz Mexicano (Mexikanischer Reis) 4.90

DIPS

-SALSAS-

Guacamole 4.90
Frijoles (Bohnenmus) 3.50
Pico de Gallo 4.00
Crema Mexicana 4.00

COMBINACION DE LA CASA

- GEMISCHTE ÜBERRASCHUNGSPLATTE -

-AB 2 PERSONEN-

Eine bunte Auswahl unserer
hausgemachten Köstlichkeiten.
Perfekt zum Durchprobieren.

25.40 pro Person



ENCHILADAS
gefüllte Weizentortillas, mit
Soße und Käse überbacken



QUESADILLAS
mit Käse gefüllte
Weizentortillas



FAJITAS
die „Selbstbau-Variante“
des Burritos



NACHOS
überbackene
Tortilla-Chips



TACO
Maistortillas
mit Füllung



BURRITO
gerolltes Weizentortilla gefüllt
mit Salat, Käse und Crema

- Glutenhaltiges Getreide
- Glutenfrei
- Glutenfrei auf Anfrage
- Vegan
- Vegan auf Anfrage

- Milch
- Eier
- Erdnüsse
- Schalenfrüchte (Nüsse)
- Sesamsamen
- Mais

DESSERTS

-POSTRES-

	3 Stück	5 Stück		
CHURROS   			CHILI BROWNIE  	9.80
mit Schokoladensoße	7.00	10.00	Schokoladen Brownie mit Chili verfeinert,	
mit „Dulce de Leche“	7.50	10.50	dazu eine Kugel Vanilleeis	
			BOMBA DE TONKA  	9.00
			Parfait von der Tonkabohne	

HEISSGETRÄNKE

-BEBIDAS CALIENTES-

	normal	grande		normal	grande
Café Crema	3.80	5.20	Americano	3.80	4.80
Milchkaffee	3.80	5.20	Espresso	2.80	4.80
Cappuccino	3.80	5.20	Heiße Schokolade	3.80	5.20
Latte Macchiato	—	4.80			

PROSECCO / CHAMPAGNER

-PROSECCO / CHAMPAGNE-

	0,1l	0,75l		0,75l
PROSECCO			CHAMPAGNER	
Prosecco Spumante Brut	4.50	32.00	Taittinger Brut Réserve	115.00
Pinot Rose Spumante Brut	—	34.50	Moët & Chandon Ice Imperial	130.00
			Moët & Chandon Ice Rosè Imperial	145.00

WEIN OFFEN

-VINOS POR COPA-

	0,1l	0,2l		0,1l	0,2l
WEISSWEIN			ROTWEIN		
Sauvignon Blanc De Gras 2022	3.80	7.20	Primitivo Puglia „Lucia del Sole“	3.80	7.20
Valle Central - Chile			Apulien - Italien		
Grüner Veltliner	3.60	6.80	Larsa Tempranillo	3.90	7.40
Weingut Burger - Wagram - Österreich			La Mancha - Spanien		
ROSÉ			SCHORLE	0,2l	0,4l
Rosa Espenblatt Espenhof	3.80	7.20	Weinschorle	4.90	9.00
Rheinhessen - Deutschland					

FLASCHEN WEIN

-BOTELLAS DE VINO-

	0,75l		0,75l
WEISSWEIN		ROTWEIN	
„Rippa Dorri“ Verdejo Rueda DO	28.00	„Mangal del Brujo“ Calatayud DO	32.00
Rueda - Spanien		Aragón - Spanien	
Grauburgunder „Fass 17“	34.00	Just Malbec Please	39.00
Weingut Thörle - Rheinhessen - Deutschland		Mendoza - Argentinien	
Chardonnay „Lafoa“ Schreckbichl	75.00	Pinot Noir 2021	55.00
Südtirol - Italien		Casablanca Valley - Chile	
Lugana DOC „Wighel“	37.00	ROSÉ	
Tenuta Roveglia - Lombardei - Italien		Nachschlag Drink Pink Stahl	32.00
		Franken - Deutschland	

SPIRITUOSEN

-LICORES Y DESTILADOS-

TEQUILA 2 cl

Patron Tequila Silver	5.90
Patron Tequila Añejo	6.70
Casamigos Añejo	6.50
Don Julio Blanco	5.80
Don Julio 1942 Tequila Añejo	10.50
Clase Azul Plata	10.50
Clase Azul Reposado	12.00

MEZCAL 2 cl

San Cosme Mezcal Blanco	4.50
Del Maguey Vida Mezcal	4.90
Casamigos Mezcal	7.40

RUM 4 cl

Botucal Reserva	8.50
Don Papa Rum 7 años	9.80
Plantation Rum Barbados Extra Old 20 años	9.80
Ron Zacapa Centenario 23 años	12.00
El Dorado 15 años	12.00
Facundo Eximo	14.20
Ron Zacapa XO	12.50

WHISKEY 4 cl

Jameson Irish Whiskey	4.80
Johnnie Walker Black Label	6.20
Talisker Storm in GP	8.50
Slyrs Whisky Classic	10.50
Ardbeg An Oa	11.50
Glendfiddich 18 años	17.80
Slyrs Single Malt Whisky Mountain Edition	17.80
Dalmore 15 años	18.50

GIN 4 cl

Hendrick's Gin	7.00
Nordes Atlantic Galician Gin	7.50
Gin Mare	9.50
Príncipe de los Apóstoles Mate Gin	9.80
Hilbing Gin	10.00
Monkey 47 Gin	10.50
The Illusionist Dry Gin	10.50
XIBAL Gin aus Guatemala	10.80
Skin Gin Anthracite Grey	12.80

TONICS 0,2 l

Thomas Henry Tonic	3.20
Monaco Tonic	3.80

...lange Rede, kurzer Gin:
stell dir deinen Gin-Tonic selbst zusammen!

BRANDY / COGNAC 4 cl

Carlos I	6.50
Hennessy	8.90
Pierre Ferrand Ambre	12.50
Martell Cordon Bleu	24.00
Remy Martin XO Excellence GP	35.00

VODKA 4 cl

Vodka Belvedere	7.90
IMPERIA Russian Standard	14.50

EDELBRÄNDE 2 cl

Liedschreiber Edelbrand	5.50
Liedschreiber Likör	4.50
Liedschreiber Edelbrand Pr. Johannisbeer	12.50

MITTWOCH

TACO MITTWOCH

**Zehn Tacos
eurer Wahl**

für 32,- €

DONNERSTAG

COCKTAIL WÜRFELN

**würfel
deinen
Preis**



FREITAG

HOLY FRIDAY

7er Aperitif Baum

für 42,- €

SAMSTAG

COCKTAIL BÖRSE

**je mehr
-
desto weniger**

je mehr Cocktails getrunken werden,
desto weniger kosten sie!

APEROLY