



**.STEAK.
MAURO'S
·PASTA·**

Vorspeisen

Zwiebelringe ^{10a}	5,50 €
Im Backteigmantel frittierte Zwiebeln mit Sour Cream.	
Panierte Champignonköpfe ^{10a}	5,90 €
Im Backteigmantel frittierte Champignonköpfe mit Sour Cream.	
Gegrillte Garnelen ^{10a}	7,90 €
Inscharfem Knoblauch-Öl angebraten dazu Knoblauchbrot.	
Tomate Mozzarella ^{10a}	7,50 €
Mit frischem Basiliku mund italienischem Olivenöl.	
Gebratene Sardellen	7,50 €
Gebratene Sardellen-mit Zitrone	

Suppen

Mozzarella Sticks ^{10a}	6,10 €	Tomatensuppe	5,50 €
mit Süß-Sauer-Dip.		Tomatensuppe mit Sahnehäubchen.	
Nachos Warm ^{10a}	7,30 €	Chilli con carne	7,80 €
Dazu Jalapenos, Sour Cream, Salsa Dip und Chilli Cheese Dip.		HackfleischmitBohnen und Mais - mittel scharf.	

Salate

Beilagensalat ^{10a}	5,00 €		
Bestehend aus: Salat Mix, Tomaten, Mais, Karotten und Gurken.			
Cesar Salat ^{10a}	14,30 €		
Bestehend aus: Salat Mix, Hähnchenbruststreifen, Parmesan und Caesar Dressing. Dazu Knoblauchbrot.		Hähnchenbruststreifen Salat ^{10a}	13,30 €
		Bestehendaus: SalatMix, Tomaten, Mais, Karotten und Gurken mit gegrillten Hähnchenbruststreifen.	
Rindersteakstreifen Salat ^{10a}	16,80 €	Mit Caesar-, Joghurt- oder Italienischem Dressing.	
Bestehend aus: Rindersteakstreifen Salat Mix Tomaten, Mais, Karotten und Gurken mit gegrillten Rindersteakstreifen.			

·STEAK·
MAURO'S
·PASTA·

Zwei Gänge Menü

1 Gänge Zwiebelringe

Im Backteigmantel frittierte Zwiebeln mit Sour Cream.

Rumpsteak 250g	26,30 €
Außen mit typischem Fettrand. Innen zart und fettarm.	
Rumpsteak 300g	29,50 €
Außen mit typischem Fettrand. Innen zart und fettarm.	
Hüftsteak 250g	25,20 €
Feingemasert, fast völlig fettfrei.	
Hüftsteak 350g	29,40 €
Feingemasert, fast völlig fettfrei	
Schweinelenende 3x60g	14,50 €
Drei Schweinefilet-Medallions, die zartesten Stücke	
Lammhüfte 200g	21,30 €
Hähnchenbrustfilet 200g	12,90 €

Rumpsteak 400g	36,00 €
Außen mit typischem Fettrand. Innen zart und fettarm.	
Hüftsteak 450g	34,00 €
Feingemasert, fast völlig fettfrei.	

2 Gänge Ein Steaknachhrrer Wahl oder Fisch



Well-Done
 Medium-Done
 Medium
 Medium-Rare
 Rare

Möchten Sie Ihrem Steak einen persönlichen Gargrad verleihen?

Fragen Sie unseren Service nach einem heißen Stein.

Fisch

Lachsfilet	16,20 €
Gegrilltes Lachsfilet mit Zitrone.	
Frittierte Calamari ^{10a}	16,10 €
Im Backteigmantel frittierte Tintenfischringe mit Aioli, dazu einen Beilagensalat und Knoblauchbrot.	
Gebratene Sardellen ^{10a}	18,50 €
Gebratene Sardellen mit Zitrone, dazu einen Beilagensalat	





Fajitas

Alle Fajitas werden mit Salsa Dip und Sour Cream serviert.

Fajita Beef^{1.2.5}

Warme Weizenmehltortilla mit Rindersteakstreifen, Paprika, Zwiebeln, Champignons, Lauch, Zucchini, Käse und Salat Mix.

18,50 €

Fajita Chicken Beef Mix^{1.2.5}

Warme Weizenmehltortilla mit Rindersteakstreifen, Chicken, Paprika, Zwiebeln, Champignons, Lauch, Zucchini, Käse und Salat Mix.

24,50 €

Fajita Chicken^{1.2.5}

Warme Weizenmehltortilla mit Chicken, Paprika, Zwiebeln, Champignons, Lauch, Zucchini, Käse und Salat Mix

16,60 €

Fajita Vegetarisch^{1.2.5}

Warme Weizenmehltortilla mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Lauch, Zucchini, Käse und Salat Mix.

14,50 €

Extra Tortilla^{1.5}

1,60 €

Burger

Burger Classic^{10a}

Ein Rindfleisch Patty mit Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und hausgemachter Sauce.

14,50 €

Burger Crispy Chicken^{10a}

Ein Chicken Patty mit Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und hausgemachter Sauce.

14,50 €

Burger Vegetarisch^{10a}

Ein Gemüse Patty mit Salat, Tomaten, Gurke, roten Zwiebeln und hausgemachter Sauce.

13,50 €

Extra Patty

5,90 €

Extra Käse^{1.2}

1,50 €

Bacon

1,50 €

Alle Burger werden je nach Wunsch mit Pommes oder Süßkartoffel-Pommes serviert.



Pasta

Spaghetti Bolognese
Mit Hackfleisch und Tomatensauce.

12,50 €

Spaghetti alla napoletana
Mit Tomatensauce und frischer Basilikum.

11,00 €

Spaghetti aglio e olio
Mit Olivenöl und Knoblauch.

11,00 €

Penne alla Bolognese
Mit Hackfleisch und Tomatensauce

12,50 €

Penne Arrabiata

Mit pikanter Tomatensauce und frischem Basilikum.

11,00 €



Saucen & Dips

Sauce nach Art béarnaise^{1.2.10a}

2,60 €

Pfeffersauce mit grünem Pfeffer^{10a}

2,60 €

Champignon Sauce^{1 0a}

2,60 €

Salsa

1,50 €

Scharfe kalte Sauce aus Tomaten, Chilli, Zwiebeln und Knoblauch.

1,50 €

Kräuterbutter^{10a}

1,50 €

Sour Cream^{10a}

1,90 €

Chipotle Chilli Dip^{10a}

1,50 €

Aioli^{10a}

1,50 €

BBQ Sauce^{1.2}

1,50 €



Kennzeichnungspflichtige Stoffe

1 Farbstoff geschwefelt

2 Konservierungsstoffe

3 Antioxidationsmittel

4 Geschmacksverstärker

6 geschwärzt

7 gewachst

8a Süßstoff/ bei Aspartam zudem: enthält eine Phenylalaninquelle

91 0P Nhoitrsiptphöaktelsalz

10a Milcheiweiß

10b Eiklar

10c Sahne

11a Chininhaltig

11b Taurin

Menüs

Rumpsteak 200g 24,50 €
 Außen mit typischem Fettrand. Innen zart und fettarm.
 mit Pommes.

Hüftsteak 200g 24,50 €
 Feingemasert, fast völlig fettfrei.
 mit Pommes.

Mexikanisches Steak 1,2,4,10a 21,50 €

Spieß mit 3x60g Hüftsteak, Pommes und Sauce béarnaise.

Argentinischer Grillteller 24,50 €

Spieß mit 70g Hüftsteak, 70g Lammhüfte, 70g Schweinefilet, Pommes und Schmorzwiebeln.

Schnitzel Wiener Art 10a 15,00 €
 Schnitzel vom Schwein mit Pommes und Beilagensalat.

Schnitzel alla Bolognese 10a 20,50 €
 Schnitzel mit Spaghetti Bolognese, Schinken und Käse überbacken.



Lammhüfte mit Pfannengemüse 24,10 €
 Zartes, fast fett freies Lammfleisch dazu Pfannengemüse und
 Kräuterbutter.

Hähnchen Mexicana 10a 17,10 €
 Feurigwürzige Hähnchenbrust nach Mexikanischer Art. Mit Kartoffelecken, dazu Salsa und Sour Cream.

Spareribs 17,50 €
 500g Spareribs mit BBQ Sauce und Pommes.

Kalbsleber 15,50 €
 Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Beilagen

Pommes 4,40 €

Kartoffelecken 10a 4,40 €

Süßkartoffelpommes 4,80 €

Bratkartoffeln 5,10 €
 Mit Speck und Zwiebeln

Grillgemüse 6,70 €
 Mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Lauch und Champignons

Knoblauchbrot 2,50 €
 Zwei Scheiben Knoblauchbrot.

Schmorzwiebeln 2,80 €
 mit Rotwein





.STEAK.
MAURO'S
·PASTA·

Sekt und Wein

Secco

SeccoBlancWeinkeller Schick

Weißweine

Riesling trocken

Weingut Schubar

Le Sauvage Sauvignon Blanc trocken

Weingut Gehrig

Weißburgunder vom Löss trocken

Weingut Langenwalter

Grauer Burgunder vom Löss trocken

Weingut Langenwalter

0.1l

4,40 €

0.25l

4,50 €

0.25l

5,20 €

0.25l

4,50 €

0.25l

4,50 €

0.75l

17,50 €

0.75l

16,50 €

0.75l

16,50 €



Rose und Blanc de Noir

Portugieser Weißherbst

Weinkeller Schick

Merlot Bl anc de Noir

Weingut Gehrig

0.25l

4,80 €

0.25l

5,20 €

0.75l

16,50 €

Rotweine

Diablo

Weingut Gehrig

Merlot trocken

Weinkeller Schick

Spätburgunder trocken

Palatino

Weingut Gehrig

Onyx Dunkelfelder

trocken

WeingutSchubar

0.25l

5,20 €

0.75l

16,50 €

0.25l

5,20 €

0.75l

16,50 €

0.25l

4,50 €

0.75l

16,50 €

0.25l

5,20 €

0.75l

16,50 €

0.25l

6,50 €

0.75l

16,50 €

Internationale Weine

Lambrusco Emilia

Campo Viejo Tempranillo Rioja

Pinot Grigio

Chianti Classico Riserva

Fruchtig und süß

0.25l

6,20 €

0.25l

6,20 €

0.25l

6,20 €

0.25l

6,20 €

0.25l

6,20 €

Rieslingschorle trocken

Weingut Schubar

Weißherbstschorle

Weinkeller Schick

0.5l

4,80 €



.STEAK. MAURO'S ·PASTA·

Säfte & Schorle

Orangensaft	0.2l	2,20 €
Orangensaft Schorle	0.5l	4,00 €
Apfelsaft	0.2l	2,20 €
Apfelsaft Schorle	0.5l	4,00 €
Johannisbeernektar	0.2l	2,20 €
Johannisbeernektar Schorle	0.5l	4,00 €
Maracujanektar	0.2l	2,20 €
Maracujanektar Schorle	0.5l	4,00 €

Coca Cola 1.2.11	0.2l	2,60 €
Coca Cola 1.2.11	0.5l	4,60 €
Coca Cola Zero ^{1,2,4,8a,11}	0.2l	2,60 €
Coca Cola Zero	0.5l	4,60 €
Mezzo Mix	0.2l	2,60 €
Mezzo Mix 1,2, 4, 11	0.5l	4,60 €
Fanta	0.5l	2,60 €
Fanta	0.2l	4,60 €
Mineralwasser	0.25l	2,90 €
Mineralwasser	0.75l	4,80 €
Naturell Wasser	0.25l	2,90 €
Naturell Wasser	0.75l	4,80 €
Eistee 1.3	0.2l	2,60 €
Eistee 1.3	0.5l	4,60 €
Tonic Water 1	0.25l	3,10 €
Ginger Ale 1.3	0.25l	3,10 €
Bitter Lemon 3,11a	0.25l	3,90 €



Biere

Kellerbier	0.5l	4,25 €
Pils vom Fass	0.3l	3,10 €
Pils vom Fass	0.5l	4,25 €
Radler	0.3l	3,10 €
Radler	0.5l	4,25 €
Weizenbier vom Fass	0.3l	3,10 €
Weizenbier vom Fass		4,25 €
Weizenbier Radler / Colaweizen	0.3l	3,10 €
Weizenbier Radler / Colaweizen	0.5l	4,25 €
Kristallweizen	0.5l	4,25 €
Dunkles Hefeweizen	0.5l	4,25 €
Helles vom Fass	0.3l	3,10 €
Helles vom Fass	0.5l	4,25 €
Alkoholfreies Weizen	0.5l	4,25 €
Alkoholfreies Pils	0.33l	4,00 €

Spirituosen

Johnny Walker	2cl	3,50 €
Ramazzotti	4cl	3,50 €
Fernet Branca	2cl	3,50 €
Jägermeister	2cl	3,50 €
Amaro Averna	4cl	3,50 €
Grappa	2cl	3,50 €
Williams Birne	2cl	3,50 €
JackDaniels	2cl	3,50 €
Wodka	2cl	3,50 €
Amaretto di Saronno	2cl	3,50 €
Sambuca	2cl	3,50 €
Martini Bianco	4cl	3,50 €
Ouzo	2cl	3,50 €
Vecchio Amaro Del Capo	2cl	3,50 €
Cynar	4cl	3,50 €
Sierra Tequila Silver	2cl	3,50 €

Fragen Sie den Service nach unserer Allergentabelle, oder scannen Sie den QR-Code, um sich die Inhalte auf Ihrem Smartphone anzusehen. Die Grammangaben dieser Karte beziehen sich auf das Rohgewicht.



Alle Preisangaben in € inklusive MwSt.

.STEAK.
MAURO'S
 .PASTA.

Longdrinks

Hugo

1

	0.3l	6,50 €
Aperol Spritz ^{1,5, 11a}	0.3l	6,50 €
Limoncello Spritz! ^{1,5, 11a}	0.3l	6,50 €
Campari mit Soda ¹	0.2l	3,50 €
Campari Orange ⁵	0.2l	4,00 €
Cuba Libre ^{1.2,4,11}	0.2l	6,00 €
Wodka Lemon ^{3,11a}	0.2l	6,00 €
Gin Tonic ^{1.2,4,11}	0.2l	6,00 €



Heißgetränke



Espresso	1,80 €
Doppelter Espresso ¹¹	3,40 €
Espresso Machiatto ^{10 a, 11}	2,30 €
Cafe Crema ¹¹	2,60 €
Cappucino ^{10 a,11}	3,20 €
Latte Macchiato ^{10 a,11}	3,80 €
Milchkaffee ^{10 a,11}	3,50 €
Tee ¹¹	2,10 €



Feiern bei Mauros

Feiern bei Mauros: Sie planen eine Veranstaltung und brauchen eine Location? Feiern sie bei Mauros! Ganz egal zu welchem Anlass (Hochzeit, Geburtstag, Taufe, Firmenveranstaltung) Sprechen Sie unser Servicepersonal darauf an oder rufen Sie uns an!

Die Geschichte von Mauros Steak&Pasta In den malerischen Straßen von Lamsheim, einem Dorf, das von den sanften Hügeln der Pfalz umgeben ist, thronte ein besonderes Juwel der Kulinarik: Mauro's Steak & Pasta. Seit drei Jahren führte Mauro das Restaurant mit Leidenschaft und Hingabe, und seine Reise war geprägt von einer beeindruckenden Mischung aus südamerikanischer und italienisch-deutscher Küche. Mauro, ein Mann mit einem warmen Lächeln und einem freundlichen Blick, hatte über 30 Jahre Erfahrung in der Gastronomie gesammelt. Sein Leben war eine Reise durch verschiedene Länder und Küchen, die ihn schließlich nach Lamsheim geführt hatte, wo er sein eigenes Restaurant eröffnete. Die Fusion der südamerikanischen und italienisch-deutschen Küche war Mauros Markenzeichen. Von saftigen argentinischen Steaks bis hin zu hausgemachten Pasta-Gerichten mit deutschen und italienischen Einflüssen - jedes Gericht bei Mauro's war eine Hommage an seine reiche kulinarische Erfahrung und seine kreative Vision. Die Anfänge waren nicht einfach. Mauro erinnerte sich an die Herausforderungen der ersten Monate, als er hart arbeitete, um das Restaurant zum Laufen zu bringen. Doch seine Entschlossenheit und sein unerschütterlicher Glaube an seine Küche zahlten sich aus. Bald begannen die Leute von nah und fern zu kommen, um Mauro's einzigartige Kreationen zu probieren. Es war ein besonderer Moment für Mauro, als er zum ersten Mal den Schlemmerblock-Platz 1 erreichte. Es war eine Bestätigung seiner harten Arbeit und eine Anerkennung seiner Liebe zum Detail und seiner unermüdlichen Bemühungen, seine Gäste glücklich zu machen. Doch Mauro ruhte sich nicht auf seinen Lorbeeren aus. Er blieb demütig und dankbar für das Vertrauen seiner Kunden und versprach, immer sein Bestes zu geben. Mauro war nicht nur ein talentierter Koch, sondern auch ein sympathischer Chef, der stets ein offenes Ohr für die Anliegen seiner Gäste hatte. Er kannte viele von ihnen persönlich und begrüßte sie jedes Mal mit einem herzlichen Lächeln. So wurde Mauro's Steak & Pasta nicht nur zu einem gastronomischen Hotspot in Lamsheim, sondern auch zu einem Ort, an dem Menschen zusammenkamen, um die Freude an gutem Essen und die Wärme der Gemeinschaft zu erleben. Und für Mauro war es eine Erfüllung seines Traums, seine Leidenschaft für Essen mit anderen zu teilen und ihre Herzen und Gaumen zu erobern. Und während sich Mauro und sein Team auf das nächste Kapitel vorbereiteten, das sie im Pfälzer Hof in Weisenheim beginnen würden, nahmen sie all die Erinnerungen, Erfahrungen und die Herzlichkeit mit, die Mauro's Steak & Pasta zu einem so geliebten Ort gemacht hatten. Denn egal wohin ihr Weg sie führte, sie würden immer die Freude am Kochen, die Liebe zur Gemeinschaft und die Dankbarkeit für ihre treuen Gäste in ihren Herzen tragen.

PRESSEINFORMATION

Gutscheinbuch.de
Worms, 11.07.2023

Kreativität wird zum Überlebenspunkt in Ludwigshafen/Rhein-Pfalz-Kreis

**Gutscheinbuch.de Schlemmerblock-Nutzende wählten ihr Lieblingsrestaurant in der Region
Ludwigshafen/Rhein-Pfalz-Kreis – Mauros Steak Pasta darf sich über die besondere Gäste-
Auszeichnung freuen.**



Der Award der diesjährigen Schlemmerblock-Award-Gewinner in Ludwigshafen/Rhein-Pfalz-Kreis & Umgebung präsentiert von: Inhaber Herr Maurizio Cavallaro und seiner Frau, Anita Cavallaro
„In der heutigen wettbewerbsintensiven Restaurantbranche liegt das Geheimnis des Erfolgs in der ständigen Suche nach neuen Inspirationen und der Bereitschaft, Grenzen zu überschreiten.“ So beschreibt Herr Cavallaro, Inhaber des Restaurants Mauros Steak Pasta die aktuelle Situation der Gastronomie. „Wir haben beschlossen, die Türen unserer Küche für die Ideen und Vorschläge unserer Gäste zu öffnen. Als ein Restaurant, das in der Vergangenheit deutsche Gerichte angeboten hat, haben wir beschlossen, unser Angebot zu erweitern, um eine noch größere Vielfalt an Gerichten anzubieten.“ führt der Gewinner des Schlemmerblock-Awards fort. Er setzt sich neben seine Gäste, spricht mit ihnen und versucht, ihre Vorlieben und Abneigungen zu verstehen. Jeden Monat kreieren sie neue Gerichte und ändern die Speisekarte jährlich.



.STEAK.
mauros
·PASTA·

