



.STEAK.
MAURO'S
 ·PASTA·

Vorspeisen

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

Mozzarella Sticks ^{10a} mit Süß-Sauer-Dip.	6,10 €
Nachos Warm ^{10a} Dazu Jalapenos, Sour Cream, Salsa Dip und Chilli Cheese Dip.	7,30 €

Suppen

Tomatensuppe	5,50 €
Tomatensuppe mit Sahnehäubchen.	
Chilli con carne	7,80 €
Hackfleisch mit Bohnen und Mais - mittel scharf.	

Salate

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

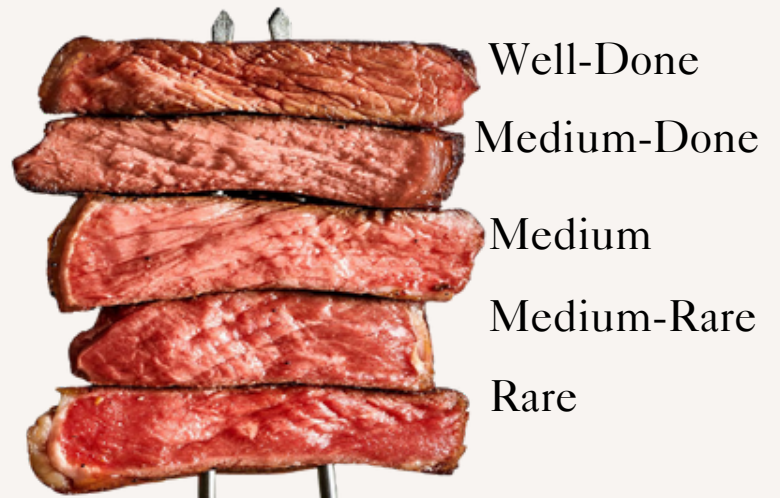


Hähnchenbruststreifen Salat ^{10a} Bestehend aus: Salat Mix, Tomaten, Mais, Karotten und Gurken mit gegrillten Hähnchenbruststreifen.	13,30 €
--	---------

Mit Caesar-, Joghurt- oder Italienischem-Dressing.

Fleisch Solo

Rumpsteak 200g AußenmittypischemFettrand. Innen zart und fettarm.	21,30 €
Rumpsteak 300g AußenmittypischemFettrand. Innen zart und fettarm.	26,30 €
Hüftsteak 180g Feingemasert,fastvöllig fettfrei.	18,60 €
Hüftsteak 250g Feingemasert,fastvöllig fettfrei.	23,50 €
Lammhüfte 200g	18,40 €
Schweinelende 3x60g DreiSchweinefilet-Medallions, die zartesten Stücke vom Schwein.	12,50 €
Hähnchenbrustfilet 200g	11,00 €



Möchten Sie Ihrem Steak einen persönlichen Gargrad verleihen?
 Fragen Sie unseren Service nach einem heißen Stein.

Fisch

Lachsfilet GegrilltesLachsfilet mit Zitrone.	14,20 €
Frittierte Calamari 10a ImBackteigmantelfrittierte Tintenfischringe mit Aioli, dazu einen Beilagensalat und Knoblauchbrot.	14,10 €
Gebratene Sardellen 10a Gebratene Sardellen mit Zitrone, dazu einen Beilagensalat	16,50 €



.STEAK.
MAURO'S
·PASTA·



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.



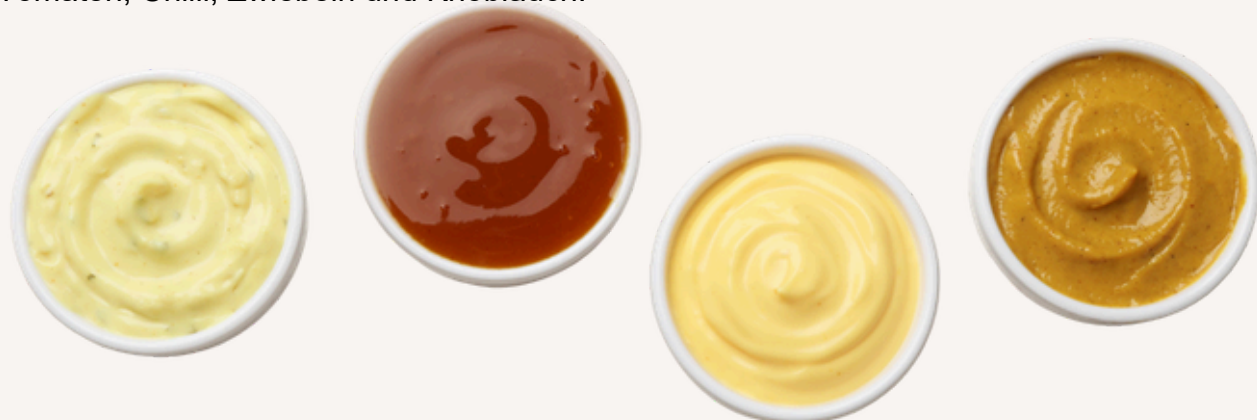
Pasta

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

9 Phosphat
 10 Nitritpökelsalz

10a Milcheiweiß
 10b Eiklar
 10c Sahne
 11a Chininhaltig

11b Taurin

.STEAK.
MAURO'S
 ·PASTA·

Menüs

1.2.4.10a

Mexikanisches Steak

Spieß mit 3x60g Hüftsteak, Pommes und Sauce béarnaise.

21,50 €

Argentinischer Grillteller

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

23,50 €

Schnitzel Wiener Art ^{10a}

Schnitzel vom Schwein mit Pommes und Beilagensalat.

15,00 €

Schnitzel alla Bolognese ^{10a}

Schnitzel mit Spaghetti Bolognese, Schinken und Käse überbacken.

20,50 €



Lammhüfte mit Pfannengemüse

Zartes, fast fettfreies Lammfleisch dazu Pfannengemüse und Kräuterbutter.

23,10 €

Hähnchen Mexicana ^{10a}

Feurigwürzige Hähnchenbrust nach Mexikanischer Art. Mit Kartoffelecken, dazu Salsa und Sour Cream.

17,10 €

Spareribs

500g Spareribs mit BBQ Sauce und Pommes.

17,50 €

Kalbsleber

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

15,50 €

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

Secco Blanc Weinkeller Schick

Weißweine

Riesling trocken

Weingut Schubar

Le Sauvage Sauvignon Blanc trocken

Weingut Gehrig

Weißburgunder vom Löss trocken

Weingut Langenwaller

Grauer Burgunder vom Löss trocken
 Weingut Langenwaller

Rose und Blanc de Noir

Portugieser Weißherbst

Weinkeller Schick

Merlot Blanc de Noir

Weingut Gehrig

Rotweine

Diablo

Weingut Gehrig

Merlot trocken

Weinkeller Schick

Spätburgunder trocken

Weingut Langenwaller

Onyx Dunkelfelder trocken

Weingut Schubar

Palatino

Weingut Gehrig

Internationale Weine

Lambrusco Emilia

Campo Viejo Tempranillo Rioja

Pinot Grigio

Chianti Classico Riserva

Fruchtig und süß

0.1l

4,40 €

0.25l

4,50 €

0.25l

5,20 €

0.25l

4,50 €

0.25l

4,50 €

0.25l

4,80 €

0.25l

5,20 €

0.25l

5,20 €

0.25l

5,20 €

0.25l

4,50 €

0.25l

6,50 €

0.25l

5,20 €

0.25l

6,20 €

0.25l

6,20 €

0.25l

6,20 €

0.25l

6,20 €

0.25l

6,20 €



0.75l

17,50 €

0.75l

16,50 €

0.75l

16,50 €

0.75l

16,50 €

0.75l

16,50 €

0.75l

16,50 €

0.75l

16,50 €

0.75l

16,50 €

0.75l

16,50 €

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	0.2l	2,60 €
Coca Cola Zero ^{1,2,4,8a,11}	0.5l	4,60 €
Fanta ^{1,2,4}	0.2l	2,60 €
Fanta ^{1,2,4}	0.5l	4,60 €
Mezzo Mix ^{1,2,4,11}	0.2l	2,60 €
Mezzo Mix ^{1,2,4,11}	0.5l	4,60 €
Mineralwasser	0.25l	2,90€
Mineralwasser	0.75l	4,80 €
Naturell Wasser	0.25l	2,90€
Naturell Wasser	0.5l	4,80 €
Eistee ^{1,3}	0.2l	2,60 €
Eistee ^{1,3}	0.5l	4,60 €
Ginger Ale ^{1,3}	0.25l	3,10€
Tonic Water ¹	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	0,5l	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 €
Ramazotti	2cl	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 €
Amaretto di Saronno	2cl	3,50 €
Wodka	2cl	3,50 €
Jack Daniels	2cl	3,50 €
Sambuca	4cl	3,50 €
Martini Bianco	2cl	3,50 €
Ouzo	2cl	3,50 €
Vecchio Amaro Del Capo	2cl	3,50 €
Cynar	2cl	3,50 €
Sierra Tequila Silverl	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 ¹¹	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 anoder rufen Sie uns an!

.STEAK.



MAUROS



.PASTA.



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 Wegsieführte, 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.

