



VORSPEISE

- 001 - **Nachos** ^{1,4,6}
Tortilla Chips wahlweise mit Salsa,
Sauerrahm oder Cheese Dip 6,00
- 002 - **Baguette mit Aioli** ^{1,2,4,6}
7 Stück Ofenfrisches Baguette mit
hausgemachter Aioli 6,00
- 003 - **Bruschetta** ¹
Geröstetes Brot mit Rucola, Tomaten,
Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl 7,50
- 004 - **Gebackene Champignons** ^{1,3,6}
Champignons mit Knoblauchbutter,
mit Käse überbacken 7,00
- 005 - **Gambas Aioli** ^{K,E,G,M}
Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Aioli und
frisches Baguette 12,00

KLEINER HUNGER

- 006 - **Baked Potatoe** ^{1,4,6,M,E}
Zwei halbierte Kartoffeln mit
hausgemachter Sauercreme 7,00
- 007 - **Sour Cream Skins Bacon** ^(7,H)
Zwei halbierte Kartoffeln mit Sauerrahm,
Bacon, Frühlingszwiebeln überbacken 11,00
- 008 - **Sour Cream Skins Vegetaria** ⁽⁷⁾
Zwei halbierte Kartoffeln mit Sauerrahm, mit
gebratenem Gemüse 11,00

SALATE

- 009 - **Lupita Salat** ^{1,4}
Frischer gemischter Salat mit Tomaten,
Gurken, Mais,
Feigen, gebratenen Champignons, zarter
Bio Hähnchenbrust, karamellisierten Nüssen
und Hirtenkäse 17,50
- 010 - **Gambas Salat** ^{2,6,7}
Gemischter Salat, Tomate, Gurke, Mais,
Gambas, Datteln, Paprika, Mandelblättchen,
karamellisierter Hirtenkäse 17,90

(Wählen Sie Ihr Lieblingsdressing: Joghurt,
Balsamico, Zitronen-Ölivenöl oder cremiges
Parmesan-Dressing Dazu frisches Baguette)

HAUPTSPEISE

- 011 - **Rumpsteak** ^{2,4,6}
300 g argentinisches Rumpsteak mit
Rosmarinkartoffeln und Sour Cream 27,90
- (Wählen Sie zu Ihrem Steak: Kräuterbutter, Chili-
Tomatensauce oder Champignon-sauce)

- 012 - **Carne Asada** ⁴
Drei dünn gegrillte Rumpsteaks, nach altem mexikanischem
Hausrezept mariniert und gegrilltem Gemüse 29,50
- 013 - **Lomo de Cerdo**
Saftiges Schweinefilet nach mexikanischem Hausrezept
mariniert, serviert mit gegrilltem Gemüse 22,50
- 014 - **Lupita Special** ^{1,7,H}
Gegrilltes Rumpsteak, Bio-Hähnchen, Schweinefilet und Bacon
mit Pfefferrahmsoße und Rosmarinkartoffeln 35,00
- 015 - **Arroz de Pollo** ^{2,4,6}
mit Reis, Bio-Hähnchenbrust, Brokkoli, Paprika, Mais und
Champignons, mit Cheddar & Mozzarella Überbacken 18,90
- 016 - **016. Gambas a la Lupita** ^{1,2,1,Wh}
Saftige Garnelen nach Hausrezept mariniert, serviert mit
hausgemachtem Baguette, Aioli, Zitrone und
Oliven 24,90
- 017 - **Pollo Con Chipotle**
Gegrilltes Bio-Hähnchenbrustfilet, Chili-Tomatensauce mit
Rosmarin-Kartoffeln 19,90
- 018 - **Fajita** ^{1,4}
Mariniertes argentinisches Rindfleisch, mit Paprika gebraten,
dazu geriebener Käse, Salsa, Sauerrahm und Aioli – serviert
mit hausgemachter Tortilla zum Selbstbefüllen 20,50

(Wählen Sie zwischen: Roastbeef, Hähnchenbrust Mixed oder Vegetarisch)

- 019 - **Aros de Gambas** ^{1,2,3,7} 18,50
Cremiger Reis mit Garnelen, Paprika, Mais und Brokkoli,
mit Cheddar-Mozzarella überbacken
- 020 - **Lupita Hausgemacht Burger** ^{1,7,H}
Drei dünn gegrillte Rumpsteaks, Bacon, Avocado-Soße,
Tomaten, Zwiebeln, Rucola, Jalapeño Cheddar Käse &
Rosmarin-Kartoffeln 22,00
- 021 - **Burrito Lupita** ^{1,7}
Hausgemachte Weizentortilla, gefüllt mit mariniertem
Bio-Hähnchenbrustfilet, argentinischem Rindfleisch,
Paprika und Cheddar-Sauce, Sauerrahm und Mozzarella
überbacken. Serviert mit frischem Salat 19,00
- 022 - **Burrito Vegetaria** ^{1,7}
Hausgemachte Weizentortilla, gefüllt mit Brokkoli,
Champignons, Paprika, Zucchini, Salsa, Sauerrahm &
Cheddar-Mozzarella überbacken. 17,00
- 023 - **Tagliatelle Lupita** ^{1,3,7}
Hausgemachte Tagliatelle Mit Spinat und Sahne 20,00

(Wahlweise mit Hähnchen, Roastbeef oder Lachs, Garnelen)

DESSERT

- 024 - **Hot Chocolate Brownie** ^{A,C,E,G,F}
Heißer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis,
Sahne und Schokosauce 8,90
- 025 - **Tortilla Con Banana** ^{1,2,10}
Gebackene Banane, umhüllt von einer knusprigen
Weizentortilla mit Schokosauce, Sahne und Vanilleeis 8,50

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an das Personal.



HOT DRINKS

- 001- Coffee ^{12,6} 2,80
- 002- Espresso ⁶ 2,50
- 003 - Cappuccino ^{12,6} 3,50
- 004 - Latte Macchiato ^{12,6} 3,90
- 005 -Frischer Minztee (mit Honig) 4,20
- 006 -Frischer Ingwertee (mit Honig) 4,20

SOFTDRINKS

- 007 - Fritz Kola 0,2 3,20
- 008 - fritz-limo zitrone 0,33 3,20
- 009 - Fritz Kola Superszero 0,2 3,20
- 010 - Fritz Kola Orange 0,23,20
- 011 - Deace Bio Maracujaschorle 0,33 3,50
- 012 - Deace Bio Apfelschorle 0,33 3,50
- 013 - Deace Bio Rhababerschorle 0,33 3,50
- 014 - Deace Bio Johannisbeerschorle 0,33 3,50

WASSER

- 015 - Acqua Fonte Pura Frizzante 0,25 3,10
- 016 - Acqua Fonte Pura Frizzante 0,75 7,50
- 017 - Acqua Fonte Pura Naturale 0,25 3,10
- 018 - Acqua Fonte Pura Naturale 0,75 7,50

BIER

- 019 - San Miguel 0,3 3,50
- 020 - Becks Pils 0,3 4,50
- 021 - Corona 0,3 4,50
- 022 - Spaten Hell 0,5 4,50
- 023 - Spaten Alkoholfrei 0,5 4,00
- 024 - Franziskaner Dunkel 0,5 4,50
- 025 - Diebels Altbier 0,3 3,50

SPIRITUOSEN / APERITIF

- 026 - Aperol ¹² 8,20
- 027 - Hugo ¹² 8,20
- 028 - Campari ¹² 8,20
- 029 - Lillet Wild Berry ¹² 8,20
- 030 - Lillet Rosé ¹² 8,20

PROSECCO

- 031 - Prosecco ¹² 3,90 Flasche ¹² 19,90

SHOTS

- 032- (Vodka, Tequila, Baileys, Jägermeister, Frangelico) ^{12,6} 2 cl 3,50

COCKTAILS

- 033- Caipirinha ¹² 0,4 9,50
- 034- Mojito ¹² 0,4 10,50
- 035 - Piña Colada ^{12,7} 0,4 11,50
- 036- Swimming Pool ^{12,7} 0,4 11,50
- 037 - Mango Dream ^{12,7} 0,4 9,20
- 038 - Cuba Libre ^{12,K} 0,4 9,20
- 039 - Long Island Iced Tea ^{12,K} 0,4 10,50
- 040- Sex on the Beach ¹² 0,4 10,50

MOCTAILS

- 041- Ipanema ^K 0,4 7,50
- 042 - Virgin Mojito 0,4 7,50
- 043 - Tropical Dream ^{12,7} 0,4 7,50
- 044 - Kibarinha ¹² 0,4 7,50



SAUVIGNON BLANC »DREISATZ«

**Gebrüder Kitzer, Rheinhessen, Deutschland |
Sauvignon Blanc | trocken**

Knackig, in der Nase nach frischem Gras, aromatischen Holunderblüten und reifen Stachelbeeren duftend. Dazu eine klare mineralische Struktur und saftige Frucht.^{1,2,3}
0,2l **7,50 €** 0,75l **26,00 €**

MACABEO-VERDEJO

»PASO A PASO«

**Bodegas Volver, Kastilien, Spanien |
Macabeo, Verdejo | trocken**

Feinfruchtige Weißweincuvée aus Macabeo und Verdejo mit zarten Anklängen von exotischer Melone und weißen Blüten, am Gaumen klar und erfrischend.^{1,2,3}
0,2l **7,50 €** 0,75l **26,00 €**

CHARDONNAY

**Portillo by Bodegas Salentein, Mendoza, Argentinien |
Chardonnay | trocken**

Ein betörender Duft von Ananas und saftigen Äpfeln, untermalt von kandierten Zitrusfrüchten, ein absoluter Gaumenschmaus aus dem Valée de Uco mit zartschmelziger Struktur.^{1,2,3}
0,2l **7,50 €** 0,75l **26,00 €**

GRAUBURGUNDER »HILLVIEW«

**Stefan Winter, Rheinhessen, Deutschland |
Grauburgunder | trocken**

Von Rheinhessens Böden geprägt, überzeugt StefanWinters Grauburgunder mit gelber Frucht, Saftigkeit und animierender Frische. Trinkfreude garantiert!¹
0,2l **7,50 €** 0,75l **26,00 €**

ROSADO RIOJA

**Viña Real, Rioja, Spanien |
Viura, Tempranillo, Garnacha | trocken**

Elegante florale Aromen und rote Früchte, weiche Noten von Erdbeere und Apfelbonbons. Am Gaumen zeigt dieser Wein einen sanften Einstieg und ist rund und ausgewogen.^{1,2,3}
0,2l **7,50 €** 0,75l **26,00 €**

PRIMITIVO SALENTO »PRIMA CLASSE«

Itinera, Apulien, Italien | Primitivo | halbtrocken

Primitivo ist und bleibt ein italienischer Charmeur mit einer verschwenderischen Aromatik von reifen Beeren, Rumtopf und Trockenpflaumen – Suchtfaktor!¹
0,2l **7,50 €** 0,75l **26,00 €**

CORACHE CALATAYUD

**Querencia, Calatayud, Spanien |
Grenache | BIO | trocken**

Leuchtendes Granatrot im Glas, in der Nase Aromen von Kirschen mit Anklängen von Gewürzen & Pfeffer. Am Gaumen ein intensiver, frischer und fruchtiger Geschmack mit ausgeglichenen Tanninen und intensiver Mineralität.^{1,2,3}
0,2l **7,50 €** 0,75l **26,00 €**

ROSÉ

**2024 Rosat » Garnacha & Syrah «
Celler de Capçanes Montsant
0,2l **6,50 €** 0,75l **24,00 €****

WEIßWEINE

**2024 Grauburgunder
Weingut Petri Pfalz
0,2l **6,90 €** 0,75l **24,50 €****

**2024 Sauvignon Blanc
Weingut Pflüger Pfalz
0,2l **7,00 €** 0,75l **29,00 €****

**2024 Riesling Wolkentanz
Weingut Kirsten | Liebieg Mosel
0,2l **7,50 €** 0,75l **29,50 €****

**2024 Avesso
Cazas Novas Vinho Verde
0,2l **6,90 €** 0,75l **24,50 €****

**Flor de Maig 5,5 Vol.% »Garnacha & Macabeu«
Celler de Capçanes Montsant
0,2l **6,50 €** 0,75l **24,00 €****

ROTWEINE

**2022 Mas Picoso » Garnacha & Syrah «
Celler de Capçanes Montsant
0,2l **6,90 €** 0,75l **29,00 €****

**2022 TINTO » Baga & Touriga Nacional «
Kompassus Boutique Winery Bairrada
0,2l **7,50 €** 0,75l **29,50 €****



ALVARINHO

Aveleda, Vinho Verde, Portugal | Alvarinho | trocken
Dieser Alvarinho vereint Trauben zweier Terroirs für die perfekte Balance. Er ist bouquetreich mit intensiven Aromen von Apfel, reifen Pfirsichen und Zitrusfrüchten. Vollmundig im Geschmack mit Anklang von etwas Exotik.¹
0,75 l **22,00 €**

VERDEJO & SAUVIGNON BLANC

Bodegas Volver, Kastilien, Spanien | Verdejo, Sauvignon Blanc | trocken
In der Nase intensive Aromen von weißem Pfirsich, Melone, Zitrusfrüchten und einigen Trockenfrüchten durch die Lagerung im Eichenfass. Im Mund ist er trocken, sehr ausdrucksstark und ausgewogen.^{1,2,3}
0,75 l **26,00 €**

LUGANA

Ca' del Lago, Venetien, Italien | Trebbiano di Lugana, Chardonnay | trocken
Duft nach weißen Blüten, reifen Birnen und Zitrusnoten. Im Geschmack spritzig & erfrischend, langanhaltend mit mineralischem Schmelz.^{1,2,3}
0,75 l **32,00 €**

BLANCO RIOJA

Viña Real, Rioja, Spanien | Viura | trocken
Die Trauben für diesen Wein werden von Hand geerntet. Er präsentiert sich mit einer perfekten Mischung aus Noten von weißen Blüten, frischem Kernobst & Aromen aus der Reifung in ungarischen und französischen Eichenfässern.^{1,2,3}
0,75 l **28,00 €**

TEMPRANILLO »PASO A PASO«

Bodegas Volver, Kastilien, Spanien | Tempranillo | trocken
Ein leckerer Spanier. Tolle Nase mit Schwarzer Johannisbeere & Schwarzkirsche. Am Gaumen tolle Textur und mittlerer Körper.^{1,2,3}
0,75 l **24,00 €**

MERLOT

Portillo by Bodegas Salentein, Mendoza, Argentinien | Merlot | trocken
In der Nase verführt dieser harmonische Merlot mit Aromen dunkler Früchte und leicht gedünsteter Paprika. Am Gaumen sanft, mit langem und gefälligem Abgang.^{1,2,3}
0,75 l **26,00 €**

MONASTRELL SYRAH

»CANDELA ARRAIGO«

Bodegas Barahonda, Yecla, Spanien | Monastrell, Syrah | trocken
Intensive Aromen roter Beerenfrüchte, vollmundig und ausgewogen im Geschmack mit einem langen, nachhaltigen Finale. Schönes Mundgefühl, gute Struktur.^{1,3}
0,75 l **24,00 €**

CUVÉE »STEINMAUER«

Weingut Korrell, Nahe, Deutschland | Grauburgunder, Weißburgunder, Chardonnay | BIO | trocken
Wein mit zartem Schmelz und dennoch stabiler Struktur, dezenter Länge und Opulenz. Eine zarte Röstaromatik begleitet reife Birnenaromen sowie leichte Briothenoten.^{1,2,3}
0,75 l **45,00 €**

CHARDONNAY »BARREL SELECTION«

Bodegas Salentein, Mendoza, Argentinien | Chardonnay | trocken
Argentinien's bedeutendster Winemaker schafft einen schmelzigen Chardonnay mit dezenter Holzwürze, tropischen Früchten, Vanille und Birne mit beeindruckender Länge.^{1,2,3}
0,75 l **36,00 €**

ROSÉ TOSCANA »ALÌE«

Frescobaldi – Tenuta Ammiraglia, Toskana, Italien | Syrah, Vermentino | trocken
Ein heller Rosé mit zart-roten Reflexen, der im Duft frühlingshafte Wildblumen, Walderdbeeren und Zitruschale zeigt. Am Gaumen lebendige Mineralität mit einem langen und komplexen Abgang.¹
0,75 l **35,00 €**

ROSÉ CÔTES DE PROVENCE

Miraval, Provence, Frankreich | Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah | trocken
Unvergleichlich elegant, frisch und fruchtig, in der Nase volle Aromen reifer Beeren. Am Gaumen schmeicheln dezente Zitrusnoten, Mineralität und Komplexität.¹
0,75 l **55,00 €**

MALBEC »BARREL SELECTION«

Bodegas Salentein, Mendoza, Argentinien | Malbec | trocken
Großartiger, tiefer Malbec mit deutlichem Holzfasscharakter, ein komplexes Bukett von Schwarzkirsche, Vanille & Mokka lassen erahnen, dass dieser Wein schon etliche Preise abgeräumt hat.^{1,2,3}
0,75 l **36,00 €**

»LOIDANA« PRIORAT

Marco Abella, Katalonien, Spanien | Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon | trocken
Aromen von Erdbeeren, Kirschen und Himbeeren mit einem Hauch von Zeder und Gewürzen. Am Gaumen weich, harmonisch und sehr frisch.¹
0,75 l **42,00 €**

TINTO RIOJA RESERVA »IMPERIAL«

Viña Real, Rioja, Spanien | Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha | trocken
Intensiver Geschmack mit komplex verflochtenen Aromen von wilden Waldfrüchten, Lakritz und Gewürzen wie Nelken und Pfeffer. Dazu balsamische Noten sowie Aromen von geröstetem Kaffee. Am Gaumen rund mit angenehmen Tanninen.^{1,2,3}
0,75 l **69,00 €**