

• STEAK •

MAUROS

• PASTA •

Dr.-Welte-Str. 2, 67256 Weisenheim am Sand

06353 9582141

Die Geschichte von Mauros Steak&Pasta

In den malerischen Straßen von Lambsheim, 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 Lambsheim 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 Lambsheim, 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.

Vorspeisen

Zwiebelringe ^{10a} 5⁵⁰
im Backteigmantel, frittierte Zwiebeln mit Sour Cream

Panierte Champignonköpfe ^{10a} 5⁸⁰
im Backteigmantel, frittierte Champignonköpfe mit Sour Cream

Gegrillte Garnelen ^{10a} 7⁹⁰
in scharfen Knoblauch Öl angebraten, dazu Knoblauchbrot

Tomate Mozzarella ^{10a} 7⁵⁰
mit frischem italienischen Olivenöl

Nachos Warm ^{10a} 7³⁰
dazu Jalapenos, Sour Cream, Salsa Dip und Chili Cheese Dip

Gebratene Sardellen 7⁵⁰
mit Zitrone

Mozzarella Sticks ^{10a} 6¹⁰
mit Süß Sauer Dip

Suppen

Tomatensuppe 5⁵⁰
mit Sahnehäubchen

Chilli con Carne 7⁸⁰
Hackfleisch mit Bohnen und Mais, mittel Scharf

Salate

Beilagensalat  5⁰⁰
Eisbergsalat, Tomaten, Mais, Karotten und Gurke

Caesar Salat ^{10a} 14³⁰
Eisbergsalat, Hähnchenbruststreifen, Parmesan und Caesar Dressing
Dazu Knoblauchbrot

Rindersteakstreifen Salat ^{10a} 16⁸⁰
Eisbergsalat, Rindersteakstreifen, Tomaten, Mais, Gurken und Karotten

Hähnchenbruststreifen Salat ^{10a} 13³⁰
Eisbergsalat, Hähnchenbruststreifen, Tomaten, Mais, Gurke und Karotten

Fleisch

Unser Rind kommt aus Argentinien



Rumpstak 200g 21³⁰
außen mit typischen Fettrand, innen Zart und fettarm.

Rumpsteak 300g 26³⁰
außen mit typischen Fettrand, innen Zart und fettarm.



Hüftsteak 180g 18⁶⁰
fein gemasert, fast völlig fettfrei

Hüftsteak 250g 23⁵⁰
fein gemasert, fast völlig fettfrei.



Lammhüfte 200g 18⁴⁰

Schweinelende 3x 60g 12⁵⁰
drei Schweine Medaillons, die zartesten Stücke
vom Schwein

Hähnchenbrust 200g 11⁰⁰



Rare
blutig
Medium Rare
englisch
Medium
rosa
Medium Well
halbrosa
Well Done
durch

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

Fajita

mit Salsa Dip und Sour Cream

Fajita Beef 1, 2, 5 18⁵⁰
warme Weizentortilla, Rindersteakstreifen, Paprika, Zwiebeln
Champignons, Lauch, Zucchini, Käse und Eisbergsalat

Fajita Chicken 1, 2, 5 16⁶⁰
warme Weizentortilla, Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln
Champignons, Lauch, Zucchini, Käse und Eisbergsalat

Fajita Vegetarisch 1, 2, 5 14⁵⁰
warme Weizentortilla, Paprika, Zwiebeln, Champignons
Lauch, Zucchini, Käse und Eisbergsalat

+ Extra Weizentortilla 1, 5  1⁶⁰

Burger

auf Wunsch mit Pommes oder
Süßkartoffelpommes

Classic Burger 10a 13⁵⁰
Rindfleischpatty, Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln
und hausgemachte Sauce

Crispy Chicken 10a 13⁵⁰
Crispy Chicken Patty, Salat, Tomaten, Gurken
Zwiebeln und hausgemachte Sauce

Vegetarischer Burger 10a 13⁵⁰
Gemüse Patty, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln
und hausgemachte Sauce

Vegan Burger  15⁵⁰
Fleischersatz Patty, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln
und hausgemachte vegane Sauce

+ extra Patty 5⁹⁰

+ extra Käse 1, 2 1⁵⁰

+ extra Bacon 1⁵⁰

STEAK.
mauros
PASTA

Pasta

Spaghetti Bolognese mit Hackfleisch und Tomatensauce	12 ⁵⁰
Spaghetti alla Napoletana ✓ mit Tomatensauce und frischem Basilikum	11 ⁰⁰
Spaghetti Arrabiata ✓ mit pikanter Tomatensauce und frischem Basilikum	11 ⁰⁰
Penne alla Bolognese mit Hackfleisch und Tomatensauce	12 ⁵⁰
Spaghetti aglio e Olio ✓ mit Olivenöl und Knoblauch	11 ⁰⁰
Penne Arrabiata ✓ mit pikanter Tomatensauce und frischem Basilikum	14 ⁰⁰

Fisch

Lachsfilet gegrilltes Lachsfilet mit einer Scheibe Zitrone	14 ²⁰
Frittierte Calamari ^{10a} im Backteigmantel frittierte Tintenfischringe mit Aioli und dazu einen Beilagensalat und Pommes	14 ¹⁰
Gebratene Sardellen ^{10a} gebratene Sardellen mit Zitrone und Beilagensalat	16 ⁵⁰

Menü

Mexikanisches Steak ^{1, 2, 4, 10a} Spieß mit 3x60g Hüftsteak, Pommes und Sauce Béarnaise	21 ⁵⁰
Argentinischer Grillteller Spieß mit 70g Hüftsteak, 70g Lammhüfte, 70g Schweinelende, Pommes und Schmorzwiebeln	23 ⁵⁰
Schnitzel Wiener Art Schweineschnitzel mit Pommes und Salat	15 ⁰⁰
Schnitzel alla Bolognese ^{10a} Schnitzel mit Spaghetti Bolognese, Schinken und Käse überbacken	20 ⁵⁰
Hähnchen Mexicana ^{10a} feurig würzige Hähnchenbrust nach mexikanischer Art. Mit Kartoffelecken, dazu Salsa und Sour Cream	17 ¹⁰
Lammhüfte mit Pfannengemüse ^{10a} zartes, fast fettfreies Lammfleisch, dazu Pfannengemüse und Kräuterbutter	23 ¹⁰
Spareribs 500g Spareribs mit BBQ Sauce und Pommes	17 ⁵⁰

Saucen & Dips

Sauce Béarnaise ^{1, 2, 4, 10a}	2 ⁵⁰
Pfeffersauce ^{10a}	2 ⁶⁰
Salsa Sauce ✓	1 ⁵⁰
Kräuterbutter ^{10a}	1 ⁵⁰
Sour Cream ^{10a}	1 ⁹⁰
Chipotle Chili Dip ^{10a}	1 ⁵⁰
Chili Cheese Dip ^{10a}	1 ⁵⁰
Aioli ^{10a}	1 ⁵⁰
BBQ Sauce ^{1, 2} ✓	1 ⁵⁰
Champignon Sauce ^{10a}	2 ⁶⁰
Gorgonzola Sauce ^{10a}	2 ⁶⁰

Beilagen

Pommes ✓	4 ⁴⁰
Süßkartoffelpommes ✓	4 ⁴⁰
Brokkoli ✓	4 ⁹⁰
Wildreis ✓	3 ⁹⁰
Kartoffelecken ^{10a} mit hausgemachter Sour Cream	4 ⁴⁰
Grillgemüse ✓ mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Lauch und Champignons	6 ⁵⁰
Knoblauchbrot zwei Scheiben	2 ⁵⁰
Schmorzwiebeln ✓ mit Rotwein	2 ⁸⁰

Für Kinder

Spaghetti Bolognese mit Hackfleisch und Tomatensauce	6 ⁵⁰
Spaghetti alla Napoletana ✓ mit Tomatensauce und frischem Basilikum	6 ⁰⁰
Kinderschnitzel ^{10a} mit Pommes	6 ⁸⁰
Kinderburger ^{10a} mit Pommes	6 ⁸⁰
Chicken Nuggets ^{10a} mit Pommes	6 ⁴⁰

Desserts

Apfelstrudel ^{4, 10a}	6 ⁷⁰
wahlweise mit Vanilleeis oder Vanillesauce, dazu Schlagsahne	
Vanilleeis mit heißen Himbeeren ^{4, 10}	7 ⁹⁰
und Schlagsahne	
Cassata Artigianale ^{4, 10a}	7 ⁵⁰
Eiscremespeise nach sizilianischer Art	
Tartufo Nero	5 ⁹⁰
mit Sahnekern	
Tortilla Eis ^{4, 10a}	6 ⁵⁰
frittierte Tortilla mit Puderzucker, rote Grütze und einer Kugel Vanilleeis	
Eis (Pro Kugel) ^{4, 10a}	1 ⁶⁰
Vanille, Schokolade, Erdbeere oder Walnuss	
+ extra Vanille Sauce ^{4, 10a}	1 ¹⁰
+ extra Himbeer Sauce ^{4, 10a}	1 ⁰⁰
+ extra Schoko Sauce ^{4, 1}	1 ⁰⁰
+ extra Schlagsahne ^{4, 10a}	1 ⁴⁰

Heißgetränke

Cafe Crema ¹¹	2 ⁵⁰
Cappucino ^{10a, 11}	3 ²⁰
Latte Macchiato ^{10a 11}	3 ⁸⁰
Milchkaffee ^{10a 11}	3 ⁵⁰
Espresso Machiatto ^{10a, 11}	2 ³⁰
Espresso ¹¹	1 ⁸⁰
Doppelter Espresso ¹¹	3 ⁴⁰
Heiße Schokolade ^{10a, 11}	3 ⁰⁰
mit Schlagsahne	
Tee ¹¹	1 ⁸⁰

Softdrinks

Coca Cola kl. ^{1, 2, 11}	0.33l	3 ³⁰
Coca Cola gr. ^{1, 2, 11}	0.5l	4 ⁶⁰
Coca Cola Zero kl. ^{1, 2, 4, 8a, 11}	0.33l	3 ³⁰
Coca Cola Zero gr. ^{1, 2, 4, 8a, 11}	0.5l	4 ⁶⁰
Fanta kl. ^{1, 2, 4}	0.33l	3 ³⁰
Fanta gr. ^{1, 2, 4}	0.5l	4 ⁶⁰
Mezzo Mix kl. ^{1, 2, 4, 11}	0.33l	3 ³⁰
Mezzo Mix gr. ^{1, 2, 4, 11}	0.5l	4 ⁶⁰
Mineralwasser kl.	0.25l	2 ⁹⁰
Mineralwasser gr.	0.75l	4 ⁸⁰
Naturell Wasser kl.	0.25l	2 ⁹⁰
Naturell Wasser gr.	0.75l	4 ⁸⁰
Tonic Water ^{11a}	0.2l	3 ¹⁰
Ginger Ale ¹	0.2l	3 ¹⁰
Eistee kl. ^{1, 3}	0.2l	2 ⁷⁰
Eistee gr. ^{1, 3}	0.5l	4 ⁶⁰
Red Bull ^{1, 2, 3, 4, 11, 11b}	0.33l	3 ⁵⁰
Red Bull Sugar Free ^{1, 2, 3, 4, 8a, 11, 11b}	0.33l	3 ⁵⁰
Bitter Lemon ^{3, 11a}	0.25l	3 ⁸⁰

Getränke

Biere

Kellerbier vom Fass	0.3l	3 ¹⁰
Kellerbier vom Fass	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	0.3l	3 ¹⁰
Weizenbier	0.5l	4 ²⁵
Weizenbier Radler / Colaweizen	0.3l	3 ¹⁰
Weizenbier Radler / Colaweizen	0.5l	4 ²⁵
Kristallweizen	0.5l	3 ¹⁰
Dunkles Hefeweizen	0.5l	4 ²⁵
Helles	0.3l	3 ¹⁰
Helles	0.5l	4 ²⁵
Alkoholfreies Weizen	0.5l	4 ²⁵
Alkoholfreies Pils	0.3l	3 ⁸⁰

Säfte & Schorlen

Orangensaft kl.	0.2l	2 ³⁰
Orangensaft gr.	0.5l	4 ⁶⁰
Orangensaft Schorle kl.	0.2l	2 ³⁰
Orangensaft Schorle gr.	0.5l	4 ⁶⁰
Apfelsaft kl.	0.2l	2 ³⁰
Apfelsaft gr.	0.5l	4 ⁶⁰
Apfelsaftschorle kl.	0.2l	2 ³⁰
Apfelsaftschorle gr.	0.5l	4 ⁰⁰
Johannisbeernektar kl.	0.2l	2 ³⁰
Johannisbeernektar gr.	0.5l	4 ⁶⁰
Johannisbeernektarschorle kl.	0.2l	2 ³⁰
Johannisbeernektarschorle gr.	0.5l	4 ⁰⁰
Kirschnektar kl.	0.2l	2 ³⁰
Kirschnektar gr.	0.5l	4 ⁶⁰
Kirschnektarschorle kl.	0.2l	2 ³⁰
Kirschnektarschorle gr.	0.5l	4 ⁶⁰
Maracujanektar kl.	0.2l	2 ³⁰
Maracujanektar gr.	0.5l	4 ⁶⁰
Maracujanektarschorle kl.	0.2l	2 ³⁰
Maracujanektarschorle gr.	0.5l	4 ⁶⁰

Longdrinks

Hugo ⁵	0.3l	7 ²⁰
Aperol Spritz ^{1, 5, 11a}	0.3l	7 ²⁰
Campari Orange ⁵	0.2l	4 ⁰⁰
Campari mit Soda ¹	0.2l	3 ⁷⁰
Gin Tonic ^{11a}	0.2l	6 ⁸⁰
Cuba Libre ^{1, 2, 4, 11}	0.2l	6 ⁸⁰
Wodka Lemon ^{3, 11a}	0.2l	6 ⁹⁰
Jacky Cola ^{1, 2, 4, 11}	0.2l	6 ⁵⁰

Spirituosen

Johnny Walker	2cl	3 ⁵⁰
Ramazzotti	4cl	3 ⁵⁰
Fernet Branca	2cl	3 ⁵⁰
Amaro Averna	4cl	3 ⁵⁰
Jägermeister	2cl	3 ⁵⁰
Grappa	2cl	3 ⁵⁰
Williams Birne	2cl	3 ⁵⁰
Amaretto di Saronno	2cl	3 ⁵⁰
Wodka	2cl	3 ⁵⁰
Sierra Tequila Silver	2cl	3 ⁵⁰
Jack Daniels	2cl	3 ⁵⁰
Sambuca	2cl	3 ⁵⁰
Martini Bianco	4cl	3 ⁵⁰

Sekt und Wein

Secco

Secco Blanc Weinkeller Schick	0.1l	4 ⁴⁰
-------------------------------	------	-----------------

Weißweine

Riesling trocken	0.25l	5 ⁰⁰
Weingut Schubar		

Rieslingschorle trocken	0.5l	4 ⁸⁰
Weingut Schubar		

Müller- Thurgau Schorle	0.5l	4 ⁸⁰
Weingut Schubar		

Müller- Thurgau	0.25l	5 ⁰⁰
Weingut Schubar		

Le Sauvage Sauvignon Blanc trocken	0.75l	22 ⁵⁰
Weingut Gehrig		

Weißburgunder vom Löss trocken	0.25l	4 ⁵⁰
Weingut Langenwalter		

Grauer Burgunder vom Löss trocken	0.25l	4 ⁵⁰
Weingut Langenwalter		

Rose und Blanc de Noir

Portugieser Weißherbst	0.5l	4 ⁸⁰
Weinkeller Schick		

Portugieser Weißherbst	0.25l	4 ⁵⁰
Weinkeller Schick		

Merlot Blanc de Noir	0.75l	22 ⁵⁰
Weingut Gehrig		

Merlot Blanc de Noir	0.25l	5 ⁹⁰
Weingut Gehrig		

Rotweine

Diablo	0.25l	5 ²⁰
Weingut Gehrig		

Merlot trocken	0.25l	5 ²⁰
Weinkeller Schick		

Spätburgunder trocken	0.25l	5 ⁰⁰
Weingut Langenwalter		

Onyx Dunkelfelder trocken	0.25l	6 ⁵⁰
Weingut Schubar		

Internationale Weine

Lambrusco Emilia	0.25l	6 ²⁰
Pasqua Montepulciano di Abruzzo	0.25l	6 ²⁰
Castellani Chianti Classico Riserva	0.25l	6 ²⁰
Lamberti Pinot Grigio	0.25l	6 ²⁰
Fruchtig und süß	0.25l	6 ²⁰
Campo Viejo Tempranillo Rioja	0.25l	6 ⁵⁰

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!

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

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.

