

Agave

COCINA MEXICANA & BAR



MEXIKO MIT GESCHMACK UND HERZ

Essen, Trinken & Leben mit Leidenschaft

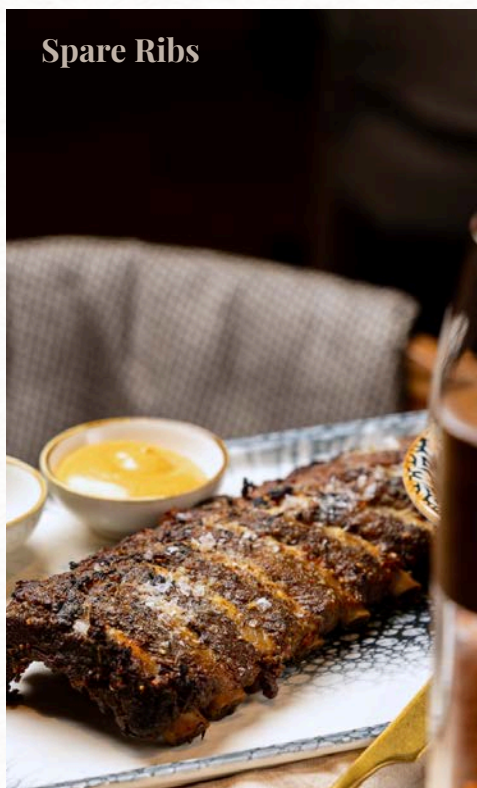
Bei uns verschmelzen Geschmack, Kultur und Emotion
zu einem Erlebnis für alle Sinne.

Von handgemachten Cocktails bis zu authentischen Gerichten –
jedes Detail erzählt die Geschichte Mexikos.

Unsere Küche bringt Sonne, Feuer und Lebensfreude auf den Teller,
inspiriert von traditionellen Rezepten und modernen Einflüssen.

Hier treffen frische Zutaten auf echte Handwerkskunst –
und jedes Gericht trägt ein Stück mexikanische Seele in sich.
Tauche ein in ein Ambiente, das so lebendig ist wie das Land selbst:
herzlich und voller Leidenschaft.

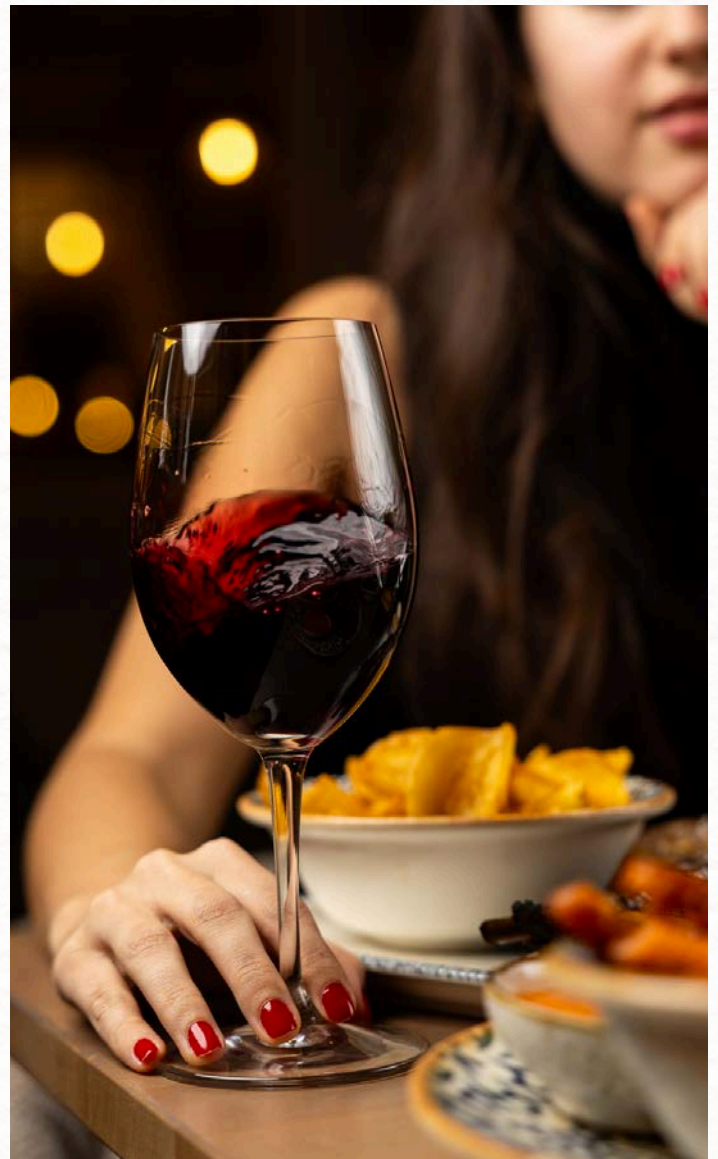
Willkommen in einer Welt, in der Genuss zur Erinnerung wird –
und jeder Moment ein Stück México mi amor bedeutet.



Gambas



Rib Eye Tacos



SUPPE & SNACKS

Sabor y caseo

SOPA AZTECA

6.80

Traditionelle mexikanische Tomaten-Suppe mit Limettenrahmsauce, knusprigen Tortillastreifen und frischer Petersilie – kräftig und aromatisch.

GAMBAS GUAJILLO (5 STÜCK)

11.90

Riesengarnelen, gebraten in aromatischem Knoblauch-Öl, gewürzt mit Guajillo-Chili und serviert mit zwei Weizentortillas. – aromatisch und angenehm pikant. ein Klassiker der mexikanischen Küche.

ELOTES BUTTER

5.60

Gegrillter Maiskolben, bestrichen mit Butter.

ELOTES CHIPOTLE

6.60

Gegrillter Maiskolben, bestrichen mit würziger Chipotle-Aioli-Sauce und Paprikapulver – kräftig und rauchig.

FRESCO VERDE

6.60

Gegrillter Maiskolben, bestrichen mit frischer Salsa Verde und Limettenrahm und frischer Petersilie – aromatisch und leicht.

TRADICIONAL

6.60

Gegrillter Maiskolben, bestrichen mit Cojia-Käse, Limettenrahm, Guajillo Chili und frischer Petersilie – mild und authentisch.

COMBI

16.80

Eine Auswahl aller drei Maiskolben-Kreationen – perfekt zum Teilen oder Probieren.

Pimientos de Padrón



Gambas



Combi



SNACKS

CHILI CHEESE SPALTEN

10.90

Knusprige Kartoffelsplaten / Süsskartoffeln mit Chili, gescholzenem Cheddar, Jalapenos und Röstzwiebeln..

ONION RINGS

6.50

Knusprig gebackene Zwiebelringe mit Limettenrahm
- aromatisch, leicht und perfekt zum Teilen.

EDAMAME

6.50

Gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz, geräuchertem Paprikapulver und Nusscrunch. - Leicht und würzig - ideal zum Teilen.

PIMIENTOS DE PADRÓN

10.90

Geröstete spanische Bratpaprika mit Meersalz und Chipotle-Aioli. Aromatisch, knackig, unwiderstehlich - nur jede zehnte Schote bringt Feuer, die anderen puren Genuss, ideal zum Snacken.

NACHOS

11.20

Knusprige Maistortillachips, mit cremiger Cheddar-Sauce übergossen und mit Mozzarella bestreut, verfeinert mit feurigsüßen Jalapeños. Serviert mit Limettenrahm und Salsa Roja. Perfekt zum Teilen.

Add-On: Bacon + 2.50

Empfehlung: Guacamole Dip + 3.20

Pimientos de Padrón



BURGER

CHEESEBURGER 150 G (DRY AGED)

17.50

Zart gebratenes Rindfleisch-Patty aus sorgfältig gereiftem Dry-Aged Steak, Ketchup, Mayonnaise, Tomate, rote Zwiebeln, Cheddar Cheese und frischem Salat, serviert mit knusprigen Kartoffelspalten und Ketchup.

Süßkartoffel-Pommes statt Kartoffelspalten +1,00 €.

***Auf Wunsch auch glutenfrei erhältlich.-** statt im Bun servieren wir unseren Burger in einer Avocado. Eine besondere leichte Alternative mit feiner Note.

CAESAR CHICKEN BURGER

18.50

Gegrillte Hähnchenbrust mit Parmesan, Romanasalat in Caesar-Dressing und frischen Tomaten.

Serviert mit Kartoffelspalten und einer Sauce nach wahl.

Süßkartoffel-Pommes statt Kartoffelspalten +1,00 €.

Optional: Bacon +2,50 €.

MEXIKAN CHILI BURGER (DRY AGED)

18.90

Saftiges Dry Aged Beef Patty mit Cheddar, Chipotle-Aioli, gegrillten Pimientos, Guacamole, Chili-Sauce und roten Zwiebeln.

Serviert mit Kartoffelspalten und einer Sauce nach wahl.

Süßkartoffel-Pommes statt Kartoffelspalten +1,00 €.

VEGGIE BURGER

18.50

Gegrillte Melanzani, Limettenrahm, Pico de Gallo, Kichererbsen, Nussmix und Salsa Verde.

Serviert mit Kartoffelspalten und einer Sauce nach wahl.

Süßkartoffel-Pommes statt Kartoffelspalten +1,00 €.

Empfehlung:

Bacon + 2.50 | Avocado + 2.50 | Jalapeños + 1.50 | Nachos + 1.50 | Beef-Patty + 5.80



Cheeseburger

SALATE

CAESAR SALAD

Römersalat mit Parmesan, Cocktail-Tomaten, Croutons, Afila-Kresse und Caesar Dressing.

Wahlweise mit:

Hühnerfilet	16.90
Rib Eye Steak	21.90
Gambas	20.60
Schafskäse	14.90
Plain	12.90

ENSALADA MIXTA

Bunter Salatmix mit Pico de Gallo (Tomaten-Zwiebel -Salsa), Nuss-Mix und Cranberrys für eine feine Süße, mit Balsamico- Dressing.

Wahlweise mit:

Hühnerfilet	16.90
Rib Eye Steak	21.90
Gambas	20.60
Schafskäse	14.90
Plain	12.90

Caesar Salad



Ensalada Mixta



MEXICAN STREETFOOD

TACOS Drei weiche Weizen-Tortillas. **Wahlweise mit:**

Rib Eye 

17.80

Guacamole, Mais, Jalapeños und Chipotle-Aioli (rauchige Chili-Knoblauchcreme). und einer Limettenspalte.

Melanzani gegrillt

14.80

Guacamole, Nusscrunch, Kichererbsen, Limettenrahm-Sauce und Salsa Roja und einer Limettenspalte. (pikante Tomaten-Chili-Sauce).

Hühnerfilet

15.80

Guacamole, Mango / Maracuja Chutney mit Mangostreifen, Pico de Gallo, Salsa Roja und einer Limettenspalte.
- Frisch, aromatisch und mit typischer mexikanischer Würze.

Gambas

16.80

Guacamole, Mango / Maracuja Chutney mit Mangostreifen, Pico de Gallo, Salsa Roja und einer Limettenspalte. - Frisch, aromatisch und mit typischer mexikanischer Würze.

BURRITO

Gerollte Weizentortilla mit Bohnenmus, Arroz Rojo (mexikanischer Gewürzreis), Avocado, Pico de Gallo (Tomaten-Zwiebel-Salsa) und Petersilie.
Serviert mit einem kleinen gemischten Salat.

Wahlweise mit:

Rib Eye 

19.80

Chipotle-Aioli und Salsa Roja.

Melanzani gegrillt 

16.80

Nusscrunch, Limettenrahm-Sauce und Salsa Verde (Kräuter Salsa)

Hühnerfilet

17.80

Limettenrahm-Sauce und Salsa Roja.
Herzhaft, sättigend und authentisch mexikanisch.

Gambas

18.80

Limettenrahm- Sauce und Salsa Roja.

Empfehlung :

Bacon + 2.50 | Jalapeños + 1.50 | Nachos + 1.50



Rib Eye 

MEXICAN STREETFOOD

CHILI CON CARNE

14.90

Saftig geschmortes Rinderfaschieries mit Jalapeños, Paprika und Kidneybohnen, aromatisch gewürzt mit Kreuzkümmel, Oregano und geräuchertem Chili. Verfeinert mit dunkler Zartbitterschokolade. Serviert mit Sauerrahm, Guacamole, Limettenspalten, frischer Petersilie und zwei Weizen-Tortillas.

Kräftig, würzig und angenehm pikant.

AGAVE BOWL

Arroz Rojo (mexikanischer roter Reis mit Kräutern), Kichererbsen, ausgelöste Edamame, Mais, Pico de Gallo (frische Tomaten-Zwiebel Salsa) und Limettenrahm-Sauce.

Wahlweise mit:

Hühnerfilet	18.60
Schafskäse	16.60

Gambas	21.60
Rib Eye Steak	22.60



GRILLGENUSS VOM LAVA-STEINGRILL

Unser Fleisch stammt aus verantwortungsvoller Produktion und erfüllt höchste Qualitätsstandards für bewussten Genuss.

RIB EYE STEAK (250 G) Empfehlungen : 3 Stk. Gambas + 7.00 **31.80**

Zart gegrillt auf dem Lavastein – aromatisch, kräftig im Geschmack und vollendet im Grillaroma. Serviert mit Kräuterbutter und einer Sauce nach Wahl.
(Dip anstelle der Sauce +1.00)

RINDERFILET (200 G) **35.80**

Fein marmoriert und aromatisch gegrillt – ein Klassiker vom Lavastein. Serviert mit Kräuterbutter und einer Sauce nach Wahl.(Dip anstelle der Sauce +1.00)

SURF & TURF (200 G, 3 GAMBAS) **39.80**

Rinderfilet mit drei Riesengarnelen – eine edle Kombination aus Land und Meer. Serviert mit Kräuterbutter und einer Sauce nach Wahl. (Dip anstelle der Sauce +1.00)

LAMM LOIN CHOPS (280 G) Lammrücken **28.90**

Zart rosa gegrillt, fein gewürzt – delikat und aromatisch. Serviert mit knusprigen Kartoffelspalten und einer Sauce nach Wahl.
(Dip anstelle der Sauce +1.00)
Süßkartoffel-Pommes statt Kartoffelspalten +1,00 €.

GAMBAS (10 STÜCK) **25.90**

Riesengarnelen gebraten in Knoblauch-Öl, gewürzt mit Guajillo-Chili. -würzig und typisch mexikanisch. Serviert mit Grillgemüse und einer Sauce nach Wahl.
(Dip anstelle der Sauce +1.00)

HÜHNERFILET **17.90**

Zart gegrillt – mit mildem Aroma vom Lavastein. Serviert mit Arroz Rojo (mexikanischer roter Reis mit Kräutern) und einer Sauce nach Wahl, garniert mit frischer Salatgarnitur.
(Dip anstelle der Sauce +1.00)



GRILLGENUSS VOM LAVA -STEINGRILL

SPARE RIBS

Schweinerippchen glasiert mit würziger Knoblauchmarinade. auf offener Flamme gegrillt – zart und voller Geschmack.

-Variante M – 1 Länge

21.90

Serviert mit knusprigen Kartoffelspalten und zwei Saucen nach Wahl. (Dip anstelle der Sauce +1.00)
Süßkartoffel-Pommes statt Kartoffelspalten +1,00 €

-Variante L – 2 Längen

34.90

Serviert mit knusprigen Kartoffelspalten und zwei Saucen nach Wahl. (Dip anstelle der Sauce +1.00)
Süßkartoffel-Pommes statt Kartoffelspalten +1,00 €

LACHSFILET (150G)

25.90

Sanft gegrillt auf dem Lavastein – mit feiner Zitrusnote und mediterranen Kräutern. Serviert mit Grillgemüse und einer Sauce nach Wahl.(Dip anstelle der Sauce +1.00)

TUNA-STEAK (170G)

28.90

Sanft gegrillt auf dem Lavastein – mit feiner Zitrusnote und mediterranen Kräutern. - Frisch, würzig und aromatisch. Serviert mit Grillgemüse und einer Sauce nach Wahl.
(Dip anstelle der Sauce +1.00)

Tuna-Steak (170g)



BEILAGEN

SÜSSKARTOFFEL-POMMES Knusprig & goldbraun.	6.50
KNUSPRIGE KARTOFFELSPALTEN Außen kross, innen weich.	5.60
CHILI CHEESE SPALTEN Knusprige Kartoffelspalten / Süsskartoffeln mit Chili, geschmolzenem Cheddar, Jalapeños und Röstzwiebeln.	10.90
1 STÜCK WEIZENTORTILLA weich und warm serviert.	0.80
KLEINER GEMISCHTER SALAT Salatmix mit frischen Cocktail-Tomaten und feinem Basilikum dressing.	5.50
GRILLGEMÜSE Zucchini, Melanzani, Paprika und Zwiebel, sanft gegrillt. Die Auswahl variiert je nach Saison.	6.50
ARROZ ROJO Mexikanischer roter Reis mit Kräutern.	4.90
GUACAMOLE Hausgemacht aus frischer Avocado. Serviert mit 2 Weizentortillas.	11.20



HAUSGEMACHTE SAUCEN

SALSA ROJA 🌶️ 2.20

Tomaten-Chili-Salsa mit angenehmer Schärfe.

CHILI SAUCE 🌶️ 2.20

Chili-Sauce mit Schärfe.

CHIPOTLE-AIOLI 🌶️ 2.20

Knoblauch-Mayo mit Chipotle-Chili – cremig, leicht rauchig und intensiv im Geschmack.

KNOBLAUCH-MAYO 2.20

Cremige Mayo mit aromatischen Knoblauch- mild und würzig.

LIMETTENRAHM 2.20

Rahmcreme mit Limette, mild und leicht.

BBQ-SAUCE 2.20

Süß-würzige Grillsauce mit rauchiger Note.

KETCHUP 1.80

Klassischer Tomatenketchup mit ausgewogenem Geschmack.

MAYONNAISE 1.80

Cremige, milde Sauce – passt zu fast allem.

DIPS

GUACAMOLE DIP 3.20

Hausgemacht aus frischer Avocado.

CHEDDAR-DIP 3.20

Warmer Käse-Dip aus würzigem Cheddar.

Sabor auténtico



KIDS MENÜ

„Unsere Kids-Menüs sind ausschließlich für Kinder bis 14 Jahre erhältlich.“

KNUSPRIGE HÜHNERSTREIFEN

10.90

Zartes Hühnerfilet – goldbraun in Cornflakespanade serviert mit knusprigen Kartoffelspalten und Ketchup. Dazu wahlweise ein 0.4 L Holunder- oder Himbeerwasser – perfekt für kleine Genießer.

KIDS BURGER

10.90

Zart gebratenes Rindfleisch-Patty aus sorgfältig gereiftem Dry-Aged Steak mit Ketchup, Tomate, Cheddar Cheese und frischem Salat, serviert mit knusprigen Kartoffelspalten und Ketchup. Dazu wahlweise ein 0.4 L Holunder- oder Himbeerwasser – perfekt für kleine Genießer.

Kids Burger



DESSERT

EIN SÜSSER ABSCHLUSS

- LEICHT, ELEGANT UND VOLLER GESCHMACK.

Dulce final

SAN SEBASTIAN CHEESECAKE

8.90

Cremiger Käsekuchen baskischer Art – sanft gebacken, zart karamellisiert, serviert mit flüssiger Schokolade. Unvergleichlich aromatisch.

SCHOKOMOUSSETÖRTCHEN

8.90

Zartes Schokotörtchen aus dunkler Schokolade, serviert mit 1 Kugel Vanilleeiscreme. Ein Genuss mit Tiefe.

CHURROS

8.90

Brandteigspezialität mit Schokolade und Karamellsauce. Außen knusprig, innen weich, mit feinem Zimtzucker bestäubt, wie in Mexiko.

Schokomoussetörtchen



¡GRACIAS POR TU VISITA!

Con amor desde México.

Wir hoffen, du hattest eine unvergessliche Zeit voller Geschmack,
Musik und mexikanischer Lebensfreude.

Teile deine schönsten Momente mit uns auf
Instagram & TikTok
@agave.at



ALLERGENINFORMATIONEN

Stand: August 2026

Alle Preise in Euro (€)

Änderungen, Druck- und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten.

Hinweis: Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte beim Servicepersonal.

