



HACIENDA LAS CASAS

¡BIENVENIDOS!

Wir hoffen, dass Sie Ihren Aufenthalt in unserem Restaurant genießen und wünschen Ihnen „Guten Appetit“!

Zur Geschichte der Hacienda Las Casas

1824 errichtete der aus der Schweiz stammende Konditor Georg Kintschy im Rosental eine Sommerwirtschaft, die sich unter dem Namen „Schweizerhäuschen“ in den folgenden Jahren zunehmender Beliebtheit erfreute und sich im Laufe der Jahrzehnte zu einem bedeutenden kulturellen Zentrum der Stadt entwickelte.

Bei Kintschy verkehrten Dichter, Maler, Musiker und Verleger aller künstlerischen Schattierungen und zur jährlichen Buchmesse fand hier selbst die literarische Börse statt.

Das Gebäude wurde 1844 vollständig erneuert und 1860 im Nordosten mit einer hölzernen Kolonnade versehen. Aufgrund akuten Platzmangels erfolgte 1892 - 1894 ein wesentlicher Umbau des ursprünglichen Wirtschaftsgebäudes an der Westseite des Saalbaues. 1927 wurden die Gebäude im Zuge einer Geländeerweiterung dem Zoologischen Garten angegliedert. Nach Ablauf des Pachtvertrages 1935 wurde die Gaststättennutzung beendet und es folgte die Weiterverwendung der Gebäude als Insektarium, Zoo - Schule sowie als Lager.

Glücklichen Umständen ist es zu verdanken, dass das letzte als Gebäudehülle erhaltene Sommerrestaurant aus der Zeit des Biedermeier nicht, wie beispielsweise das damals benachbarte Café Bonorand, abgerissen wurde.



Tierisch wichtig!

Wir freuen uns über Ihre Anregungen & Wünsche.

Besuchen Sie uns doch auch mal hier:

www.HaciendaLasCasas.de



/HaciendaLasCasas






/hacienda_las_casas






Entremeses & sopas – Vorspeisen & Suppen

Empanadas Gebackene Tintenfischstreifen mit Guacamole & Limette	6,90 €
Quesadilla mit Humita aus Mais und Kürbis gefüllte Weizentortilla	4,40 € 
Kumara Sticks Gebackene Süßkartoffel-Pommes mit klassischer Mole & Käse	6,50 € 
Sopa de mani Erdnusscremesuppe mit Tomate, Frühlingslauch & Chili	5,50 € 



Ensaladas – Salate

Ensalada de tomate Rucola-Tomatensalat mit frischen roten Zwiebeln, Croutons, Zitrone & frischem Koriander	6,60 € 
Ensalada de mango Mango-Zuckerschotensalat mit gebratenen Hähnchenstreifen, Zitrone & Sesam	11,90 €




ALLE SALATE & SUPPEN WERDEN MIT FRISCH GEBACKENEM BAGUETTE SERVIERT.



Für Zusatzstoffe und Allergene reichen wir Ihnen gern eine separate Speisekarte.



Entlang der Panamericana

Fajita 11,60 € 
3 Weizentortillas zum Selberfüllen, mit vegetarischer
Gemüsepfanne, Chimichurri & Kräuterschmand

Cazuela mexico 12,90 €
Mexikanischer Auflauf vom Hähnchen mit Süßkartoffel
& gebratenen Pimentos

Geheimtipp

Spezialität des Hauses 19,90 €
Hüftsteak vom Rind mit Jakobsmuschel,
Kohlrabipüree & Beete-Birnengemüse

Schweizerhäuschen trifft Leipzig

Rührei mit Gurkensalat & Petersilienkartoffeln 9,90 € 

Königsberger Klopse in Kapernsauce mit
Petersilienkartoffeln 10,90 €

Schweineschnitzel mit Pommes Frites &
gebratenen Kräuter-Champignons 13,90 €

Hausgemachter Rindergulasch mit
Butterspätzle & Schmorkraut 14,90 €

Hamburguesa con queso 14,60 €
Hausgemachter Hamburger medium
gebraten, mit Käse und Bacon im
Sesambrötchen mit hausgemachter
Salsa verde, Gurke, Tomate & Pommes Frites

HAMBURGER-EXTRAS NACH WAHL


doppelt Fleisch 4,00 €
Guacamole 0,90 €
Chimichurri 0,90 €
Jalapeños 0,50 €
Beilagensalat 2,90 €
(Gemischter Salat oder Gurkensalat)



Menú para niños – Kinderkarte

Chicken Nuggets 6,60 €
6 Chicken-Nuggets mit Ketchup, Pommes Frites & Buttererbsen

Spaghetti Bolognese 5,30 €
Spaghetti mit Tomaten-Hackfleischsauce & Reibekäse

Milchreis 4,00 € 
Milchreis mit Zucker, Zimt & Apfelmus

Mini-Bratwürstchen 6,90 €
Mini-Bratwürstchen mit Kartoffelpüree & Karotten

Suplementos – Extras

Panera 2,75 € 
Brotkorb mit verschiedenen Baguettes & Knoblauchdip

Papas fritas 3,50 € 
Portion Pommes Frites mit Ketchup & Mayonnaise

Arvejas 2,50 € 
Buttererbsen

Ensalada mixta 4,00 € 
Frische Salatblätter mit Tomatenspalten, Paprikastreifen,
Zwiebeln, Olivenöl-Apfelessig-Dressing

 = vegetarisch

Für den süßen
Abschluss schauen Sie bitte auf
unsere Dessert- & Eiskarte,
welche sich auf Ihrem Tisch
befindet.



Bebidas calientes – Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,60 €
Pott Kaffee	3,60 €
Espresso	2,30 €
Doppelter Espresso	3,30 €
Cappuccino	3,30 €
Milchkaffee	3,60 €
Latte Macchiato	3,30 €
Monbana Trinkschokolade *	3,50 €
Monbana Trinkschokolade mit Sahne *	4,00 €
Glas Numi Tee	2,60 €

Jasmine Green	Gunpowder Green	Rooibos
Breakfast Blend	Maroccan Mint	Aged Earl Grey

Schoko-Minz-Macchiato	3,90 €
Iced Schoko-Minz-Macchiato	3,90 €
mit Sahne	4,70 €

Vinos – Weine

Rotwein - Cabernet Carmenere Casa de Campo, Chile	0,20 l	4,50 €
Weißwein - Sauvignon Blanc Casa de Campo, Chile	0,20 l	4,50 €
Weißweinschorle	0,20 l	4,00 €
Rotkäppchen Sekt - trocken	0,10 l	4,00 €



Refrescos – Alkoholfreie Getränke

0,2l

0,4l

Tafelwasser

1,70 €

3,00 €

Coca Cola, Coca Cola light, Zero

Fanta, Sprite, Spezi

2,00 €

3,20 €

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale

Hausgemachter frischer Zitronen-Eistee

2,00 €

3,20 €

Zumos de frutas – Säfte

0,2l

0,4l

Apfelsaft, Apfelsaftschorle, Orangensaft

2,20 €

3,50 €

Erdbeersaft, Kirschsafft

Bananennektar, Mangosaft, Kiba

2,40 €

3,70 €

Cervezas – Biere

0,3l

0,5l

Ur-Krostitzer Pils vom Fass

3,20 €

4,20 €

Ur-Krostitzer Schwarzbier vom Fass

3,20 €

4,20 €

Schöffelhofer Hefeweizen

4,80 €

Radler, Diesel

3,20 €

4,20 €

Jever Fun alkoholfrei

0,33 l

3,30 €

Corona

0,33 l

5,00 €

Salitos

0,33 l

5,00 €

Für Zusatzstoffe und Allergene reichen wir Ihnen gern eine separate Speisekarte.