



BUENA COMIDA, BEBIDA, MÚSICA Y DIVERSIÓN

BANDERA



Die Ausgabe für Speisen und Getränke

Bandera das mexikanische Restaurant in Markdorf.

Bienvenidos México ...

Ein Hauch Mexiko mitten in Ihrer Stadt! Erleben Sie mexikanisches Lebensgefühl pur!

Unser Restaurant entführt Sie in die kulinarische Welt Mexikos – mit einer großen Auswahl an original mexikanischen Speisen, eiskalten Getränken und einem Ambiente, das zum Verweilen einlädt.

Die Einrichtung ist rustikal und voller Charme: Terrakottafarben, Holz und traditionelle Details sorgen für authentische Atmosphäre – als säßen Sie direkt in einem mexikanischen Dorf. Doch nicht nur das Auge isst mit: Unsere Küche überzeugt durch Geschmack und Qualität!

Feurig, frisch und vielfältig – das ist unsere Speisekarte!

Genießen Sie Quesadillas, Enchiladas oder Fajitas, wie sie in Mexiko auf den Tisch kommen. Wer es lieber klassisch mag, findet bei uns auch saftige Burger und zarte Steaks – frisch zubereitet auf unserem Lavasteingrill, ganz nach Ihrem Wunsch.

Dazu ein Drink, der passt?

Unsere Bar bietet Ihnen alles, was das Herz begehrt: Von Softdrinks und



mexikanischem Bier bis hin zu fruchtigen und exotischen Cocktails mit und ohne Alkohol.

Ein Besuch bei uns ist wie ein Kurzurlaub in Mexiko!

Lassen Sie den Alltag hinter sich und nehmen Sie sich eine Auszeit voller Geschmack, Lebensfreude und Herzlichkeit. Ob bei einem gemütli-

chen Abend zu zweit, einem geselligen Treffen mit Freunden oder einfach, weil Sie sich etwas Besonderes gönnen möchten – bei uns sind Sie immer genau richtig.

Genießen Sie mexikanisches Lebensgefühl mit allen Sinnen – wir freuen uns darauf, Sie bei uns willkommen zu heißen!

Salat

Unsere Salatvariationen enthalten verschiedene Blattsalate, Kidneybohnen, Tomaten, Gurken, Karotten, Zwiebeln und Maiskörner. Alle Salate werden mit Tostada und haugemachtem Joghurt-Dressing serviert. Auf Wunsch auch mit Mango/Chilli-Dressing

Großer gemischter Salat

Classic ^{A,G}	9,90€
mit Schafskäse ^{A,G}	15,90€
mit gebratenen Champignons ^{A,G}	15,10€
mit gegrillten Hähnchenbruststreifen ^{A,G}	16,50€
mit gegrillten Rinderbruststreifen ^{A,G}	17,10€
mit gebratenen Garnelen ^{A,G,B}	17,10€

Ensalada de Nopales ^{A,G} 15,90€

mit gegrilltem Kaktus, Avocado, Mais Cocktail-Tomaten, Bohnen und Mango/Chilli-Dressing

Vorspeisen

Nachos con Queso ^G 7,90€
mit Käse überbacken Wählen Sie 2 Dips Ihrer Wahl dazu.

Nachos Tradicional ^G 7,90€
mit Käse überbacken und Jalapenos. Wählen Sie 2 Dips Ihrer Wahl dazu.

Molletes ^G 7,50€
warme Minitortillas gefüllt mit Cheddar-Cheese, Guacamole, Pico de Gallo und Sour Cream

Chips & Salsa 7,10€
hausgemachte Chips von Maistortillas. Wählen Sie 2 Dips Ihrer Wahl dazu.

Datteln ^G 5,90€
ausgebackene Datteln im Speckmantel

Guacamole 8,50€
frischer Avocado Dip mit hausgemachten Nachos, Koriander, Cherry-Tomaten mit Salz und Pfeffer

Fried Onion Rings ^{A,G} 6,90€

Zwiebelringe in Bierteig gebacken dazu BBQ Sauce Wahlweise auch vegan.

Buffalo Chick`n Wings ^G 6,90€

knusprige Hähnchenflügel dazu BBQ Sauce

Jalapeno Poppers ^G 6,90€

Jalapenos Chilischoten gefüllt mit Frischkäse in knuspriger Panade dazu Salsa Picante

Gambas al Ajillo ^{1,14,B} 14,00€

gebratene Garnelen mit Knoblauch, Chilibutter dazu Knoblauchbrot

Slider ^{A,G} 8,50€
Mini Brot, gefüllt mit zartem gepuztem Hähnchenbrustfilet

Chipotle ^{A,G} 7,90€
Ausgebackene Tortilla-Röllchen, gefüllt mit fein gewürzten Hähnchenbruststückchen, dazu Sour Creme

Entrada Mixta ^{A-G} (ab 2 Personen) 22,00€

Vorspeisenplatte e stilo Acapulco mit kalten und warmen Leckereien, Onion Rings, Chipotle Flautas, Poppers, Chicken Wings, Slider, Datteln im Speckmantel und Mais Tortilla-Chips. Serviert mit Guacamole, Salsa Picante und Sour Creme

Je weitere Person +9,90€

Extra Dips ^G +1,00€
Guacamole/ Sour Cream/ Salsa/Pico de Gallo/Knoblauch

ANZEIGE

„Aller Anfang ist lecker!“

sagen wir im Restaurant Bandera und meinen damit natürlich unsere Vorspeisen! Ob knusprige Nachos, cremige Guacamole oder fruchtige Salsa: Bei uns startet jeder Abend

mit einem kleinen Fest für die Geschmacksknospen. Denn wer gut beginnt, genießt doppelt so sehr.

¡Buen provecho!



SPEISEN

Die Seite für mexikanische Klassiker



Bandera das mexikanische Restaurant in Markdorf.

Acapulco Especialidades

Pollo con Pina 17,90€ Colada ^A

Hähnchenbruststreifen mit Ananas, Zwiebeln und Gemüse gebraten in Kokossauce, dazu mexikanischer Reis.
Auf Wunsch auch gerne vegan.

Rangers Best 17,90€

Gebackene Speckbohnen mit gegrilltem Rinderhacksteak und Potatoe Dippers.

Quesadilla

Quesadilla ^{A-G}

Großes, gegrilltes Weizenmehl-Tortilla gefüllt mit Käse, Zwiebeln, Zucchini, Koriander Champignons und Paprikastreifen. Serviert werden die Quesadilla mit Guacamole, Pico de Gallo und Salatbeilage.



Tijuana 16,90€ Pfanne

Marktgemüse mit gegrillten Avocado, gefüllt mit Pico de Gallo. Serviert mit Potatoe Dippers.

El Gaucho ^{G,14} 17,90€

Saftig gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Chili-Kakao-Sauce (Mole Poblano) und Gemüse, dazu mexikanischer Reis.

Chili con Carne

Der pikante Eintopf der mexikanischen Rancheros nach dem Originalrezept von „Abuelas Mexican Restaurant“ in El Paso.

Kleine Portion ¹⁴ 8,90€

Große Portion ¹⁴ 11,10€

Große Portion mit ^G 13,80€ Käse und Sour Cream

“Fajitas” (Fach-ie-ta)

Erleben Sie ein außergewöhnliches Esserlebnis – voller Geschmack, Leidenschaft und Atmosphäre. Man sagt, wir servieren die besten Fajitas der Stadt – saftig und perfekt gewürzt. Überzeugen Sie sich selbst und lassen Sie sich von unserem kulinarischen Highlight begeistern!

BUEN PROVECHO!

In Streifen geschnittenes Fleisch wird mit Gemüse gebraten und in der Gußpfanne serviert. Dazu reichen wir mexikanischen Reis, Guacamole, Salsa, Sour Creme und 3 Weizenmehl-Tortillas. Sie rollen sich Ihre Fajitas ganz nach Ihrem eigenen Geschmack und essen mit den Fingern.
(Auf Wunsch mit Mais-Tortillas)

Fajitas

Guadalajara ^{A-G} 24,60€

mit Hähnchenbruststreifen, Gemüse, Koriander

Zacatecas ^{A-G} 21,60€

mit gemischtem Gemüse, Koriander
Auf Wunsch auch gerne vegan.

Veracruz ^{A-G} 26,60€

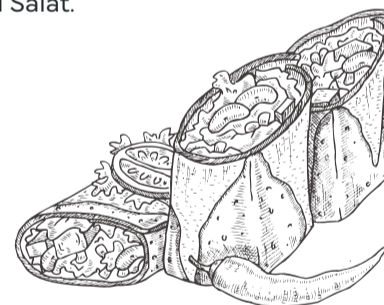
mit Rinderfleischstreifen, Gemüse, Koriander

Tamaulipas ^{A-G,14} 25,60€

mit Gambas

Burrito

Gerollte weiche Weizenmehl-Tortillas. Unterschiedlich gefüllt mit Käse und Sour Creme dazu mexikanischer Reis und Salat.



Res ^{A-G} 18,90€

mit Rinderfleischstreifen, Gemüse, Koriander

Pollo ^{A-G} 17,90€

mit Hähnchenbruststreifen, Gemüse, Koriander

Espinaca ^{A-G} 16,90€

mit Schafskäse, Spinat, Knoblauch

El concinero ...

Enchiladas sind eines der wohl typischsten Gerichte Mexikos. Das Einrollen von Fleisch, Fisch oder Gemüse in Tortillas ist bereits seit der Maya-Zeit in Mexiko üblich und auch im ersten mexikanischen Kochbuch

„El concinero mexicano“ von 1831 wird den Teigrollen eine große Bedeutung

beigemessen. Wir verwenden für unsere Enchiladas Weizentortillas (auf Wunsch mit Mais Tortillas), die wir mit Salsa und Käse überbacken und zusammen mit Reis servieren.

„EINE PORTION FIESTA, BITTE!“

Enchiladas

Classicas ^{A-G} 17,90€

Chili con Carne

Con Pollo ^{A-G} 17,90€

Hähnchenbruststreifen, Marktgemüse, Koriander

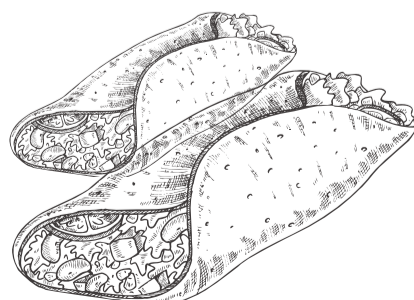
Vegetarianas ^{A-G} 17,90€

Blattspinat, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Koriander

Auf Wunsch auch gerne vegan.

Compechanas ^{A-G} 18,50€

Zwei Enchiladas mit Füllung deiner Wahl: Classicas/Con Pollo/Vegetarianas



Chimichanga

Chimichangas sind vor allem im Norden Mexikos und den Südstaaten der USA beliebt.

Viele Köche behaupten in den 1950er Jahren die Erfinder des „frittierten Burritos“ gewesen zu sein, beweisen kann es allerdings keiner.

Acapulco Chimichanga ^{G,A} 17,90€

mit Spinat, Hähnchenbruststreifen, Rindfleischstreifen und Sour Creme.

ANZEIGE

„Schärfer wird's nicht“

... denn mexikanisches Essen ist mehr als nur Mahlzeit – es ist ein Lebensgefühl! Im Bandera servieren

wir Leidenschaft auf dem Teller: wer Mexiko schmecken will, isst bei uns genau richtig.



SPEISEN



Die Seite für Burger, Steaks und Beilagen

Bandera das mexikanische Restaurant in Markdorf.

vom Lavastein Grill

Unsere Steaks stammen ausschließlich von sorgfältig ausgewählten Ochsen der renommierten Rassen Black Angus und Hereford – bekannt für ihre herausragende Fleischqualität, feine Marmorierung und ihren intensiven Geschmack.

Jedes Steak wird auf unserem Lavasteingrill bei hoher Hitze schonend gegart. Der Lavasteingrill sorgt dank

seiner natürlichen Hitzeverteilung für eine gleichmäßige, kräftige Kruste und ein saftig-zartes Inneres – ein echtes Geschmackserlebnis.

Serviert werden unsere Steaks mit hausgemachter Kräuterbutter und Pico de Gallo – einer frischen, leicht scharfen Salsa aus Tomaten, Zwiebeln, Limette und Chili, Chicoree und grüne Paprika.

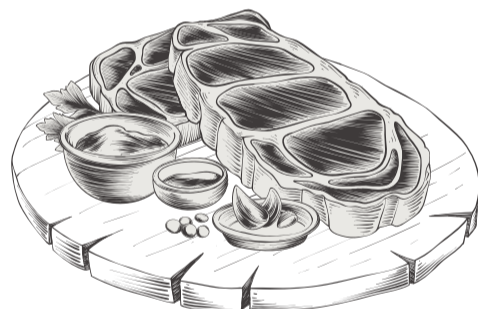
Steak

Ladies Cut 19,80€
(160g) aus dem Herzen der Rinderhüfte

Rib Eye Steak 26,90€
(250g) aus dem Zwischenrippenstück, gut marmoriert mit kleinem Fettagge

Surf & Turf ^{14,B} 29,90€
(220g) aus dem zarten Teilstück vom jungen Rind, gewürzt mit dem beliebten Acapulco Steak Salz & Pfeffer mit Garnelen/Gambas

WÄHLE DEINE BEILAGEN SEPERAT DAZU!



Giant Burger

Alle Burger kommen mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln. Die Burger werden mit Country Potatoes serviert. Aufpreis für Sweet Potatoe/Papa Asada/ Maiskolben

Classic Burger ^A 16,90€
(ca. 180g) gegrilltes Rindfleisch, Speck und BBQ Sauce

House Burger ^A 16,90€
(ca. 180g) gegrilltes Rindfleisch, Guacamole und Salsa Picante

El Comandante Burger ^{A-G} 16,90€
(ca. 180g) gegrilltes Rindfleisch, Cheddar-Cheese und Cocktailsauce

Gringo Burger ^{A-G} 16,90€
(ca. 180g) gegrilltes Rindfleisch, Bacon, Cheddar-Cheese und Guacamole

Texas Burger ^{A-G} 16,90€
(ca. 200g) Pulled Chicken und Cocktailsauce

DOUBLE-IT-UP! BURGER

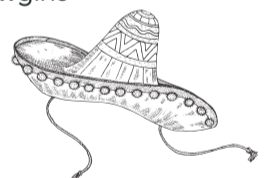


para Niños/Kids

Chavos ⁴ 5,80€
Pommes mit Ketchup

Pollito ⁴ 8,80€
gegrillte Hähnchenbruststreifen und Pommes

Nur für unsere kleinen Cowboys und Cowgirls



Beilagen

Ensalada Escapio ^{G,4} 5,70€
Kleiner gemischter Salat

Portion Gemüse ⁴ 6,50€
Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Champignons, Karotten, Knoblauch

Knoblauch Brot ^{A,G} 4,00€
mit Knoblauchöl gegrillt

Papa Asada ^G 4,00€
Ofenkartoffeln mit Sour Cream
Wahlweise auch vegan

Yuca Fritos 6,40€
Aus Maniok - mit Limetten und Tajin

Elote Cocido ^{G,4} 4,00€
Gegrillter Maiskolben mit hausgemachter Kräuterbutter oder mit Limetten und Tajin

Arroz 3,90€
Mexikanischer Reis mit Frijoles (Kidneybohnen)

Sweet Potatoes ⁴ 6,90€
Pommes

Country Potatoes ^{G,4} 6,90€
Kartoffel-Ecken mit Sour Cream

Tortillas ^A 1,00€
Weizenmehl/Maismehl

Pico de Gallo 3,50€
(scharf)

Mexikanischer Tomatensalat mit Zwiebeln, Koriander und Chilischoten

Ofenkartoffeln

Papa al Horno ^G 14,20€
mit Sour Cream, Tortilla Chips und Salat

Papa Verde 14,60€
mit Guacamole, Tortilla Chips und Salat

WÄHLE DEINE EXTRAS AUS!

Gambas ^{14,B}, Rinderfleischstreifen oder Hähnchenbruststreifen zur Kartoffel +4,50€

frische Avocado +2,50€



„Tajin (Chili Salz)“

Tajin ist eine beliebte mexikanische Gewürzmischung aus getrocknetem Chili, Limettensaft und Meersalz. Sie verleiht Speisen eine fruchtig-

scharfe, leicht säuerliche Note und wird oft über Obst, Gemüse, Snacks oder Cocktails gestreut.



SPEISEN



Die Seite für Eis, Dessert und heiße Getränke

Bandera das mexikanische Restaurant in Markdorf.

Eis

Bourbon Vanilla

Black Currant
Sorbet

Chocolate

Cookie Dough

Salted Caramel

Chunky Peanut

Erdnuss-Eis mit gerösteten
und gesalzenen Erdnuskernen
und gesalzener Karamell

Mango-Maracuja

Fruchtsorbet



About us...

Bandera Restaurant & Bar in Markdorf



Bandera Restaurant & Bar

Ihrem Ort für mexikanische Lebensfreude und authentischen Geschmack!

Seit dem 1. Mai 2014 verwöhnen wir unsere Gäste in Weingarten und Friedrichshafen mit frischen, hausgemachten Spezialitäten und einem Hauch Acapulco-Feeling.

Mit großer Freude haben wir seit Frühling 2026 unser neues Restaurant in

Markdorf eröffnet – und bringen nun auch dort unsere kulinarischen Highlights und die besondere Atmosphäre zu Ihnen.

Was unser Essen so besonders macht? Ein gut gehütetes Küchengeheimnis, das nur wenige kennen – aber jedem schmeckt.

Tauchen Sie ein in die Welt von Acapulco – wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Heisse Getränke

Espresso ¹¹ 2,90€

Choco Latte Dark ^G 3,90€

Espresso Macchiato ^{G,11} 3,10€

Choco Latte White ^G 3,90€

Espresso Doppio ¹¹ 3,60€

Affogato ^{G,11} 4,80€

Coffee Classic ¹¹ 3,00€

Tee 3,20€

Black Darjeeling/Green Tea/
Fruit Tea/Rooibos Tea Vanille/
Herbal Tea Mint

Milchkaffee ^{G,11} 3,90€

Cappuccino ^{G,11} 3,50€

Latte Macchiato ^{G,11} 3,90€

auch mit Flavour



ANZEIGE

„Das Beste kommt zum Schluss!“

... und bei uns heißt das: Dessertzeit im Acapulco! Ob verführerischer Cheesecake, süßer Brownie oder ein Hauch von Karamell auf Zunge und

Seele – unsere Desserts sind das Sahnehäubchen jedes Besuchs. Wer nascht, gewinnt. Ganz einfach.

Dessert

Brownies ^{A,E,G,4,1,9} 6,00€
warmer Schokoladenkuchen
mit Vanilleeis und Karamellsauce

Platanos Fritos ^{G,A} 5,90€
frittierte Banane mit Vanilleeis

NY Cheesecake ^{A,G,4,1,9} 4,80€
hausgemachter Käsekuchen
mit Erdbeersauce

Crema Catalana ^{A,G} 6,00€
de Horchata Sohor Coco
mit einer knackigen Karamellschicht





GETRÄNKE



Die Seite für Refrescos, Bier und Wein

Bandera das mexikanische Restaurant in Markdorf.

Agua

Tafelwasser/ Stilles	0,3 l 4,00€ 0,5 l 4,90€
Selters Classic	0,75 l 7,50€
Selters Naturell	0,75 l 7,50€
Schwip Schwap ^{1,2,4,9}	0,3 l 3,90€ 0,5 l 4,90€
Pepsi Cola ^{1,2,4,9,11}	0,3 l 4,00€ 0,5 l 4,90€
Cola Zero ^{1,2,4,9,11}	0,33 l 4,90€
Mirinda ^{1,2,4,9}	0,3 l 4,00€ 0,5 l 4,90€
7up ^{1,2,4,9}	0,3 l 4,40€ 0,5 l 4,90€
Red Bull ^{1,2,4,9,11}	0,25 l 3,60€
Thomas Henry ^{1,2,4,9,13}	0,2 l 3,90€
Tonic Water/Bitter Lemon/ Ginger Ale/ Pink Grapefruit	

Refrescos (0,4l)

Hausgemachter Eistee ^{1,4,9,11}	aus schwarzem Tee zubereitet Geschmack nach Wahl: Passion, Peach, Mango, Erdbeere, Himbeere, Lemon, Cranberry,
Acapulco Classic ^{1,4,9} Lemonade	mit Ingwer, Limette, Soda 4,90€ (0,4l)
Piña Limonade ^{1,4,9}	gegrillter Ananas, brauner Zucker, Ananassirup, Soda
Blueberry Lavendel ^{1,4,9} Lemonade	mit Heidelbeerpüree, Lavendelsirup, Soda

Jugos

Orangensaft, Apfelsaft, Bananennektar, Maracujasaft, Kiba, Cranberry, Kirschnektar, Johannisbeernektar, Traubensaft	
Saft ^{2,9}	0,3 l 3,90€ 0,5 l 5,10€
Saft-Schorle ^{2,9}	0,3 l 3,90€ 0,5 l 4,90€

Starter

Aperol Spritz ^{1,2,4,9,0}	8,10€	Lillet Wildberry ^{1,2,4,9}	8,10€
Prosecco, Aperol, Eis, Soda		Lillet, Schweppes Wildberry, Beeren	
Rosato Mio ^{1,2,4,9}	8,10€	Martini Pomegranate	8,10€
Ramazotti Aperitivo, Prosecco, Minze		MARTINI Bianco, Schweppes Pomegranate, Minze & Zitrone	
Hugo ^{1,2,4,9}	8,10€	Martini Floreale Pomegranate	8,10€
Prosecco, Limette, Minze, Holunder, Soda		MARTINI Alkoholfrei Floreale, Schweppes Pomegranate, Minze & Graipefruit	
Tocco Rosso ^{1,2,4,9}	8,10€		
Campari, Prosecco, Minze, Holunder			

ANZEIGE

„Cheers, Amigos!“

... sagt man nicht ohne Grund. Mit unseren Startern ist der Abend schon halb gewonnen.“

Muy refrescante!

Eiskalt. Hausgemacht schmeckt immer am besten...

Wenn die Sonne brennt oder einfach nur die Seele nach Abkühlung ruft sind unsere hausgemachten Refrescos genau das Richtige.

Ob spritzig mit Limette, fruchtig mit Mango oder überraschend anders –

so schmeckt der Sommer, ganz egal bei welchem Wetter!



Bier

VOM FASS

Hop House 13 ^{2,9,A}	0,3 l 4,50€ 0,5 l 5,10€
Corona ^{2,9}	0,3 l 4,90€
Büble Edel Bräu ^{2,9,A}	0,3 l 4,20€ 0,5 l 5,10€
Radler ^{2,9,A} süß/sauer	0,3 l 4,10€ 0,5 l 5,10€
Büble Hefe Hell ^{2,9,A}	0,3 l 4,20€ 0,5 l 5,20€
pur/Cola/Banane/Russ	

FLASCHE

Allgäu Büble Hefe Dunkel ^{2,9,A}	0,5 l 5,20€
Farny Kristall ^{2,9,A}	0,5 l 5,20€
Allgäu Büble ^{2,9,A} Weizen Alkoholfrei	0,5 l 5,20€
Jever Pils Alkoholfrei ^{2,9,A}	0,33 l 4,90€
Corona Alkoholfrei ^{2,9}	0,33 l 4,90€

INTERNATIONAL

San Miguel ^{2,9,A}	0,33 l 4,90€
Desperados ^{2,9,A}	0,33 l 4,90€

Wein (0,2l)

WEISSWEINE 6,50€

Meerburger Sonnenufer ^{1,2,9,H}
Müller Thurgau (QbA Trocken)

Chardonnay &
Pinot Grigio (cuvée) ^{1,2,9,H}

ROSÉ WEIN 6,50€

Hagnauer Spätburgunder ^{1,2,9,H}
Weißherbst (QbA Trocken)

ROTWEINE 6,50€

Hagnauer Sonnenufer Spät-
burgunder (QbA Trocken) ^{1,2,9,H}

Tempranillo Barrique ^{1,2,9,H}

SPRITZ NACH WAHL

Weiß/Rosé/Rot 5,50€

FLASCHE (0,75L)

Hagnauer 1881 ^{1,2,9,H} 27,00€
Grauburgunder
Weißwein trocken

Hagnauer 1881 ^{1,2,9,H} 25,00€
Spätburgunder
Rosé trocken

Hagnauer 1881 ^{1,2,9,H} 27,00€
Spätburgunder
Rotwein trocken



GETRÄNKE



Die Seite für alkoholfreie, fruchtige & saure Cocktails

Bandera das mexikanische Restaurant in Markdorf.

Pura Vida im Glas

Bei uns trifft Kreativität auf Hochgenuss.

Unsere Cocktails sind mehr als nur Drinks – sie sind flüssige Lebensfreude. Mit frischen Zutaten, ausgewählten Spirituosen und einem feinen Gespür für Balance zaubern wir echte Geschmackserlebnisse ins Glas.

Ob klassisch mit einem Hauch Karibik, tropisch-fruchtig oder aufregend neu interpretiert – jeder Cocktail erzählt seine eigene Geschichte. Und das Beste: Jeder Schluck bringt dich ein

Stück weiter weg vom Alltag und näher ans Lebensgefühl.

Cheers auf gute Zeiten – eiskalt, ehrlich und einfach richtig gut!



Fresh & Fruity

Sex on the Beach ^{1,2,4,9} 7,90€
Wodka, Pfirsichlikör, Cranberry, Orangensaft,

Touchdown ^{1,2,4,9} 7,90€
Apricot Brandy, Wodka, Zitronensaft, Orangensaft, Maracujasaft, Grenadine

43 Sunset ^{1,2,4,9} 7,90€
Licor 43, Wodka, Malibu, Maracujasaft, Ananassaft

Eldorado ^{1,2,4,9} 7,90€
Tequila (silver), Bananennektar, Curacao, Triple Sec, Ananassaft, Orangensaft

Blue Hawaiian ^{1,2,4,9} 7,90€
Batida de Coco, weißer Rum, Blue Curacao, Ananassaft

Margarita & Daiquiri

Daiquiri Classico ^{1,2,4,9} 8,90€
Weißer Rum, Limettensaft, Zuckersirup

Margarita Classico ^{1,2,4,9} 8,90€
Tequila (silver), Triple Sec, Limettensaft



Creamy & Colada

Baileys Colada ^{1,2,4,9,G} 8,20€
Baileys, Sahne, Kokossirup, Ananassaft

Piña Colada ^{1,2,4,9,G} 8,20€
Weißer Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Acapulco Dream ^{1,2,4,9} 8,20€
Tequila, brauner Rum, Kahlua, Kokossirup, Ananassaft

Whirlpool ^{1,2,4,9,G} 8,20€
Rum, Wodka, Blue Curacao, Sahne, Kokossirup, Ananassaft

Spanische Nacht ^{1,2,9,G} 8,20€
Licor 43, Wodka, Sahne, Maracujasaft, Grenadine

Frozen Daiquiri ^{1,2,4,9} 0,4l 9,10€
Weißer Rum, Limettensaft, Zuckersirup Geschmack nach Wahl: Erdbeere/Himbeere

Acapulco Margarita ^{1,2,4,9} 0,4l 9,10€
Tequila (silver), Orangenlikör, Cointreau, Limettensaft, Geschmack nach Wahl: Erdbeere/Himbeere/Banane

19,00€ (1L)

Alkoholfreie Cocktails

Mango Lady ^{1,2,9,H}
Orangensaft, Mangopüree, Bitter Lemon

Jarrinha ^{1,2,9,H}
Limette, weißer Rohrzucker, Jarritos Grapefruit

Speedy Gonzales ^{1,2,9,H}
Grapefruitsaft, Bananen- und Maracujanektar, Blue Curacao Sirup

Ipanema ^{1,2,9,H}
Limetten, Rohrzucker, Maracujasaft, Ginger Ale

Acapulco Fruitbowl ^{1,2,9,H}
Himbeerpüree, Lime-Juice, Früchte, Jarritos Grapefruit

Virgin Strawberry Cream ^{1,2,9,G} 7,90€
Erdbeersirup, Sahne, Erdbeerpüree, Crushed Ice

Coconut Dreams ^{1,2,9,G}
Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Mosquito ^{1,2,9}
Limette, Minze, Soda

Caipi & Mojito

Caipirinha ^{1,2,4,9} 9,10€
Cachaca, Limetten, brauner Rohrzucker

Spanish Caipi ^{1,2,4,9} 9,10€
Licor 43, Limetten, brauner Rohrzucker

Fruit Caipi ^{1,2,4,9} 9,10€
Cachaca, Limetten, weißer Rohrzucker Geschmack nach Wahl: Erdbeere, Himbeere, Peach, Passion

Raspberry Mojito ^{1,2,4,9} 9,10€
Barcadi Razz, Limetten, Minze, weißer Rohrzucker, Himbeersirup, Soda

Caipirissima ^{1,2,4,9} 9,10€
Brauner Rum, Limetten, brauner Rohrzucker

Mojito ^{1,2,4,9} 9,10€
Rum, Limetten, Minze, brauner Rohrzucker, Soda

Sour & Fizzes

Gin Fizz ^{1,2,4,9} 9,10€
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Mineralwasser

Mexican Mule ^{1,2,4,9} 9,10€
Tequila (silver), Limette, Ginger Ale

Whiskey Sour (Smoked) ^{1,2,4,9} 9,10€
Whiskey (Bourbon), Zitronensaft, Zuckersirup

Tequila Fizz ^{1,2,4,9} 9,10€
Tequila (silver), Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

Aperol Sour ^{1,2,4,9} 9,10€
Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup

White Russian ^{1,2,4,9,G} 9,10€
Kahlua, Wodka, Sahne

Espresso Martini ^{1,2,4,9,11} 9,10€
Kaffee, Wodka, Zuckersirup

Trends

Corona Ritas ^{1,2,4,9} 10,50€
Tequila Blanco, Triple Sec, Limettensaft, Zuckersirup, Mexikanisches Bier

Mexican Beer Bowl ^{1,2,4,9} 10,50€
Erdbeeren, Erdbeerpüree, Mexikanisches Bier



GETRÄNKE



Die Seite für Heavy Stuff, Longdrinks, Gin & Tequila

Bandera das mexikanische Restaurant in Markdorf.

Heavy Stuff

Adios Amigos ^{1,2,4,9}
Wodka, weißer Rum, Havana Club,
Gin, Blue Curacao, Tequila (silver),
Zitronenlimonade

Mai Tai-Tiki ^{1,2,4,9}
Rum Jamaica, Triple Sec, Martinique
Rum (weiß), Limettensaft (frisch),
Zuckersirup, Mandelsirup

Planters Punch ^{1,2,4,9}
weißer Rum, Grenadine, Zitronensaft,
Spritzer Angostura, Muskatnuss,
Orangensaft, Ananassaft

Electric Lemonade ^{1,2,4,9}
Wodka, weißer Rum, Gin, Tequila
(silver), Triple Sec, Lemon Splash, Blue
Curacao, Zitronenlimonade

Zombie ^{1,2,4,9}
weißer und brauner Rum, Rum (73%),
Lime Juice, Grenadine, Orangensaft

Long Island Ice Tea ^{1,2,4,9,11}
weißer Rum, Wodka, Gin, Triple Sec,
Lime Juice, Orangensaft, Cola

Tropical Hurricane ^{1,2,4,9}
weißer und brauner Rum,
Orangensaft, Zitronensaft,
Ananassaft, Crushed Ice



Schwarzwald Gin

Entdecken Sie den Schwarzwald im
Glas – mit unseren erfrischenden
Schwarzwald Dry Gin Longdrinks.

Fein abgestimmt und mit 4 cl edler
Spirituose gemixt, entfalten sie ein

intensives Geschmackserlebnis, das
die Sinne belebt. Ob klassisch mit Ton-
ic oder spritzig mit Bitter Lemon – jede
Variante überzeugt durch ihren unver-
wechselbaren Charakter. Genießen Sie
den puren Genuss.

Gin Speciale

Gordon's ^{1,2,4,9} 8,80€

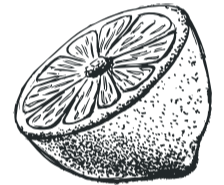
Bombay
Sapphire ^{1,2,4,9} 8,50€

Tanqueray ^{1,2,4,9} 9,50€

Monkey 47 ^{1,2,4,9} 10,90€

Granit Bavarian
Gin ^{1,2,4,9} 9,50€

Hendrick's ^{1,2,4,9} 10,90€



Longdrinks

Batida Kirsch ^{1,2,4,9} 8,00€

Campari ^{1,2,4,9} 8,00€
mit Soda oder Orange

Wodka ^{1,2,4,9,11} 8,50€
mit Lemon, Orange oder Cola

Bacardi ^{1,2,4,9} 8,00€
mit Cola oder Orange

Jim Beam Cola ^{1,2,4,9,11} 8,90€

Licor 43 ^{1,2,4,9,G} 7,90€
mit Milch

Jack Daniels ^{1,2,4,9,G} 8,00€
mit Cola

Acapulco Grapefruit
Tequila ^{1,2,4,9} 7,90€

Wodka Red Bull ^{1,2,4,9,11} 8,00€

Gin Sul ^{1,2,4,9} 8,00€

Cuba Libre ^{1,2,4,9,G} 8,00€
Havana Club 3J., Limette, Cola

Rum (4cl)

Havana
Añejo 3 años ^{1,2,4,9} 5,50€

Havana
Añejo 7 años ^{1,2,4,9} 5,90€

Havana
Special Añejo ^{1,2,4,9} 5,90€

Bacardi
Light Dry ^{1,2,4,9} 5,90€

Bacardi
Añejo 3 años ^{1,2,4,9} 5,90€

Don Papa ^{1,2,4,9} 5,90€

Santiago
de Cuba 11 J ^{1,2,4,9} 12,90€

Ron Zacapa
Centenario 23 ^{1,2,4,9} 9,90€



100% Agave azul

Erleben Sie den echten Geschmack
Mexikos – intensiv und authentisch.

Unser Tequila stammt ausschließlich
aus dem Saft der blauen Weber-Agave
und wird in ausgewählten Regionen
Mexikos destilliert – unter anderem im
Staat Jalisco, wo Tequila seit Genera-
tionen in Handwerkskunst entsteht.

Unsere Sorten tragen stolz das Siegel
„100 % Agave azul“ – ein Zeichen für
höchste Qualität und unverfälschten
Genuss. Vom Anbau bis zur Abfüllung
entsteht jeder Tropfen direkt in Mexiko.

Lassen Sie sich von der Kraft und Rein-
heit dieses edlen Destillats begeistern.
Genießen Sie den puren Genuss!

Tequila (2cl)

Dieser klare, transparente Tequila wird
unmittelbar nach der Destillation in
Flaschen abgefüllt und steht somit für
puren, unverfälschten Tequilagenuss
mit ausgeprägtem Agaven-Aroma.

Haus Tequila
Rooster Rojo 4,00€

Jose Cuervo ^{1,2,4,9} 4,50€
Silver/Reposado

Jose Cuervo ^{1,2,4,9} 4,50€
Silver/Reposado

Dos Mas ^{1,2,4,9} 4,00€
(Tequila-Zimt)

TEQUILA 100% AGAVE

Reserva 1800 ^{1,2,4,9} 5,80€

Corralejo ^{1,2,4,9} 6,50€

Aha Toro ^{1,2,4,9} 7,90€

Gran Corralejo ^{1,2,4,9} 9,50€



Für mehr Tequila Auswahl,
an der Bar nachfragen.





GETRÄNKE



Die Seite für Schnaps und Liköre

Bandera das mexikanische Restaurant in Markdorf.

Wodka (4cl)

Three Sixty ^{1,2,4,9} 5,90€

Absolut ^{1,2,4,9} 5,90€

Flavors nach Wahl: Zitrone
Raspberry, Vanille,

Houseshots

D.H.K ^{1,2,4,9,11,G}

Licor 43, Espresso, Sahne,
Kakaopulver

Kamikaze ^{1,2,4,9}

Wodka, Orangenlikör, Cointreau,
Limettensaft (frisch)

B52 ^{1,2,4,9,G}

Kahlua, Baileys, Rum 73%

3.90€

Orgasmus ^{1,2,4,9,G}

Sambuca, Baileys

Mexikanischer Shot ^{1,2,4,9}

Tequila, Clemato Hot Sauce, Sangrita

Fireball

Fireball Whisky Likör

Liköre

Batida de 5,90€

Coco (4cl) ^{1,2,4,9,G}

Baileys (4cl) ^{1,2,4,9,G} 5,90€

Licor 43 (4cl) ^{1,2,4,9} 5,90€

Pernod (4cl) ^{1,2,4,9} 5,90€

Sambuca (2cl) ^{1,2,4,9} 4,00€

Bitter & Kräuter

Jägermeister (2cl) ^{1,2,4,9} 3,50€

Jägermeister ^{1,2,4,9} 15,00€
Bank (6x2cl)

Fernet Branca 4,50€
(4cl) ^{1,2,4,9}

Ramazotti (4cl) ^{1,2,4,9} 4,50€

Averna (4cl) ^{1,2,4,9} 4,50€

Unsere Partner



Müller Innenausbau



Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben. Angaben sind vorbehaltlich Änderungen, Druck- und Satzfehler, Symbolfotos. Angebot gültig, solange der Vorrat reicht.

Auf Wunsch servieren wir auch:

- = vegan
- = vegetarisch
- = glutenfrei

Hier fideest du uns

Bandera in Markdorf



BANDERA
MARKDORF

Bandera Geheimcode
für Reservierungen:
TEL: 075 449 531 990
Marktplatz 8, 88677 Markdorf

ACAPULCO WEINGARTEN
UND FREIDRICHSHAFEN

Weingarten:
TEL: 075 156 998 808
Löwenplatz 6, 88250 Weingarten



Friedrichshafen:
TEL: 075 419 418 119
Olgastraße 6, 88045 Friedrichshafen

ANZEIGE

„Geschenk Tipp“

Ob Geburtstag, Jubiläum,
Weihnachten oder einfach als kleine
Aufmerksamkeit zwischendurch
– mit einem Gutschein für unser

Bandera Restaurant & Bar schen-
ken Sie genussvolle Momente
und mexikaisches Lebensgefühl.

Allergeninformationen zu den 14 Hauptallergenen gemäß Codex-Empfehlung:

A)Glutenhaltiges Getreide, B)Krebstiere, C)Ei, D)Fisch, E)Erdnuss, F)Soja, G)Milch oder Laktose, H)Schalenfrüchte, L)Sellerie, M)Senf, N)Sesam, O)Sulfite, P)Lupinen, R)Weichtiere
Legende Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungssoffe, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmitteln, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) koffeinhaltig, 12) taurinhaltig, 13) chininhaltig 14) mit Wasserzusatz und Zusatzstoffen

Für weitere Informationen zu den Allergenen steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Verfügung. In unserem Gemüse ist Koriander enthalten.



/bandera.markdorf
 www.bandera-markdorf.de
 bandera.markdorf

Gratis W-LAN für unsere Gäste! Fragen Sie unser Personal nach den Zugangsdaten.