lima 56

peruvian cuisine

Herzlich Willkommen!

Das Lima56 ist das erste peruanische Restaurant Wiens.
Die traditionelle Küche Perus ist eine Fusion aus der jahrhundertealten
Kochkunst der Inka und Einflüssen der Einwanderer aus
Europa, Asien und Afrika.
Aus dieser aufregenden, sinnlichen und poetischen Mischung aus
Aromen und Gewürzen, Farben und Texturen
entstehen die herrlichsten Speisen,
die wir Ihnen gerne servieren.

Bienvenido!

El restaurante Lima 56 es el primer restaurante peruano en Vienna.
La cocina tradicional de Perú es una fusión de la cocina antigua de los Inkas y
la influencia de los inmigrantes de Europa, Asia y Afrika.
De esta emocionante mezcla, sensual y poética
de sabores y especias, texturas y colores
se ha creado una espléndida comida
que le queríamos servir.

BEBIDAS SIN ALCOHOL | ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

HAUSGEMACHTE LIMETTEN-MINZE LIMONADE 0,5L

€ 6,10

LIMONADA PUNTA SAL 0,5L

€ 6,40

Orangen, Zitronen, Holunderblütensirup, Eiswürfel

Naranja, Limón amarillo, Jarabe de flor de saúco, Hielo

CHICHA MORADA

0,25L € 4,20 | 1L € 14,30

Getränk aus gekochtem Lila-Mais, Ananas, Zimt, und Nelken

Refresco de chicha morada, Piña, Canela, Clavo de especia

INKA COLA

(Flasche/Botella)

0,3L € 5,30 | 1,5L € 14,30

MINERAL STILL | PRICKELND

0,33L € 3,90 | 0,75L € 7,30

SODA HIMBEERE | SODA HOLUNDER

0,25L € 2,70 | 0,5L € 5,10

SODA ZITRONE

0,25L € 2,70 | 0,5L € 5,10

SODA

0,25L € 2,10 | 0,5L € 3,80

APFELSAFT | ORANGENSAFT | MANGO | TRAUBENSAFT GESPRITZ

0,25L € 3,20 | 0,5L € 5,10

PEPSI COLA | PEPSI MAX 0,25L

€ 4,10

SEVEN UP 0,33L

€ 4,10

RAUCH APFEL | ORANGE | JOHANNISBEERE 0,2L

€ 4,10

EISTEE ZITRONE | PFIRSICH 0,33L

€ 4,10

FRUCADE 0,35L

€ 4,10

ALMDUDLER 0,35L

€ 4,10

SCHWEPPES GINGER ALE | BITTER LEMON | TONIC 0,2L

€ 4,10

WASSER 0,5L

€ 1,40

APERITIVOS | APERITIFS

PISCO SOUR 0,25L

€ 10,80

Pisco, Limettensaft, Zucker, Eiweiss, Angostura

Pisco, Jugo de Limón, Azúcar, Clara de huevo, Angostura

(C)

APEROL LEMON SPRITZER 0,25L

€ 8,30

Prosecco, Aperol, Bitter Lemon, Orange

Prosecco, Aperol, Bitter Lemon, Naranja

SPRITZER AGUA DULCE 0,25L

€ 7,30

Weißwein, Soda, Minze, Gurke, Holunderblütensirup

Vino blanco, Soda, Menta, Pepinillo, Jarabe de flor de saúco

SPRITZER APEROL 0,25L

€ 7,50

SPRITZER WEIß 0,25L

€ 4,50

KAISERSPRITZER 0,25L

€ 4,70

SOMMER SPRITZER 0,5L

€ 5,70

HUGO 0,25L

€ 6,20

ROSÉ SPRITZER 0,25L

€ 6,50

BENTIANNA 5cl

€ 5,90

Tokaierwein, Traubensaft, Kräuter, Honig

Vino de region Tokaj, Jugo de uvas, Hierbas, Miel

ESPUMANTES | SCHAUMWEINE

ZONIN PROSECCO FRIZZANTE DOC 1821
0,1L € 3,90 | Fl. 0,75L € 26,70

ZONIN CUVEÉ 1821 PROSECCO SPUMANTE
Fl. 0,75L € 29,30

VINOS ROSADOS | ROSÉWEINE

STREHN BLAUFRÄNKISCH ROSÉ
1/8L € 5,70 | Fl. 0,75L € 33,30
Dieser Blaufränkisch Rosé besticht durch reife Pfirsicharomen, Anklänge von Erdbeere und Minze, am Gaumen zeigt sich nochmal intensive Frucht. Sehr saftig und extrem trinkanimierend.
Este Blaufränkisch Rosé impresiona con aromas de melocotón maduro, notas de fresa y menta, en el paladar se vuelve a sentir la intensidad de la fruta. Muy jugoso y extremadamente placentero al tomar.

VINOS BLANCOS | WEISSWEINE

INTIPALKA SAUVIGNON BLANC (PERÚ)
1/8L € 5,70 | Fl. 0,75L € 33,30
Typische Duft-Aromen sind Zitrusfrüchte, Kräuter und grünes Obst, gepaart mit mineralischen Noten.
Tiene un fino aroma a frutas maduras del tipo melocotones blancos y toques cítricos. Es un vino fresco, floral con acidez equilibrada.

ZAHEL GRÜNER VELTLINER GOLDBERG
1/8L € 5,70 | Fl. 0,75L € 33,30
Im Glas Strohgelb, im Duft reife, gelbe Äpfel und das für die Rebsorte typische „Pfefferl". Ein schlanker Körper, Kräuterwürze am Gaumen und das knackige Säurespiel garantieren pures Trinkvergnügen.
Clásico vino blanco basado en manzanas amarillas y maduras con un toque a pimienta, característico de esta variedad de uva. Ligero y aromático con un sabor a especias que permanece en el paladar.

ARTNER GELBER MUSKATELLER
1/8L € 5,70 | Fl. 0,75L € 33,30
Strohgelb im Glas, Holunderblüten und feine Wiesenkräuter in der Nase, traubig-typisches Muskateller-Bouquet mit prickelndem Säurespiel und erfrischender Kohlensäure am Gaumen – idealer Aperitifwein.
Clásico vino blanco con sensación de flores de saúco y finas hierbas de la pradera. Típico bouquet de uva-moscatel con hormigueante acidez y refrescante cosquilleo en el paladar. Un vino ideal como aperitivo.

SEPP MOSER CHARDONNAY GEBLING - VEGAN

Fl. 0,75L € 39,90

Offener Duft nach frischen Äpfeln und exotischen Früchten. Am Gaumen imponierendes Zusammenspiel von Kraft und Eleganz. Sehr saftig und geprägt durch langanhaltende, fruchtige Geschmackskomponenten.

Agradable aroma de manzanas frescas y frutas exóticas. Un impresionante juego de potencia y elegancia en el paladar. Muy jugoso y caracterizado por componentes de sabor afrutado de larga duración.

VINOS TINTOS | ROTWEINE

GAGER ZWEIGELT

1/8L € 5,70 | Fl. 0,75L € 33,30

Dunkles Rubingranat, eine einladende Kirsch-Weichselfrucht in der Nase, am Gaumen frische, saftig elegante Textur mit würzigem Sortencharakter, lebendig strukturierter Abgang, der gut balanciert ist.

Vino tinto con una tentadora sensación a cereza y un toque de acidez. Textura fresca, jugosa y elegante con un carácter variado en especias. Finalmente un sabor vivo, estructurado y bien equilibrado.

INTIPALKA MALBEC (PERÚ)

1/8L € 5,70 | Fl. 0,75L € 33,30

Der Malbec ist kraftvoll und dunkel von lila – schwarzer Farbe.

Das Bouquet überrascht durch kühle Würze, durchsetzt mit einem Hauch von Blaubeeren, Lorbeer, Gewürzen und Bitterschokolade.

Dentro de los aromas principales podremos encontrar guindas, ciruelas, café, chocolate y uvas pasas. Con taninos marcados pueden apreciarse sabores de frutas secas y vainillas.

INTIPALKA TANNAT (PERÚ)

Fl. 0,75L € 39,90

Der Tannat ist sehr fruchtig, aromatisch (nach Brombeeren, Blaubeeren), tanninreich (so auch der Name) und häufig säurebetont. Ein Wein für Fans von Charakterweinen!

Predominan en sus aromas notas de frutos rojos y negros muy maduros, especias y chocolate amargo. Es muy concentrado, potente y tánico. Lleva un balance entre la acidez y la fruta.

CERVEZA | BIER

OTTAKRINGER WIENER ORIGINAL

0,3L € 4,10 | 0,5L € 5,40

OTTAKRINGER ZWICKL

0,3L € 4,70 | 0,5L € 6,10

OTTAKRINGER NATUR RADLER

Fl. 0,5L € 5,40

NULL KOMMA JOSEF

Fl. 0,33L € 5,20

CERVEZA CUSQUEÑA

Fl. 0,33L € 7,90

CERVEZA CUSQUEÑA NEGRA

Fl. 0,33L € 7,90

CÓCTELES Y LONGDRINKS | COCTAILS UND LONGDRINKS

PISCO SOUR MARACUYÀ | MANGO | FRESA

€ 10,80

Pisco, Limettensaft, Maracuja | Mango | Erdbeere, Zucker, Eiweiss, Angostura

Pisco, Jugo de Limón, Maracuyá | Mango | Fresa, Azúcar, Clara de huevo, Angostura

(C)

PISCO TROPICAL

€ 10,80

Pisco, Aperol, Grapefruitsaft, Minze

Pisco, Aperol, Jugo de Toronja, Menta

EL CAPITÁN

€ 10,80

Pisco,Martini Rosso, Orange

Pisco, Martini Rosso, Naranja

CHILCANO

€ 10,80

Pisco, Limette, Ginger Ale, Angostura

Pisco, Limón, Ginger Ale, Angostura

CAIPIRINHA

€ 10,80

Limette, Rohrzucker, Crushed Ice, Cachaca

Limón, Azúcar rúbia, Hielo picado, Cachaca

MOJITO

€ 10,80

Limette, Minze, Rohrzucker, Especial Rum

Limón, Menta, Azúcar rúbia, Ron especial

TANQUERAY GIN TONIC

€ 10,80

DESTILADOS | SPIRITUOSEN

BARSOL PISCO 2cl
€ 3,30

FREIHOF WILLIAMS BIRNE 2cl
€ 3,30

FREIHOF MARILLENBRAND 2cl
€ 3,30

RON MILLONARIO 10 AÑOS RESERVA 4cl
€ 6,90

THE SINGELTON 12Y OF DUFFTOWN SINGLE MALT 4cl
€ 6,90

KETEL ONE VODKA 4cl
€ 4,70

TANQUERAY LONDON GIN DRY 4cl
€ 4,70

AVERNA AMARO SICILIANO 4cl
€ 4,70

APEROL 4cl
€ 4,70

RON PAMPERO 4cl
€ 4,70

BEBIDAS CALIENTES | HEISSE GETRÄNKE

CAFÉ | KAFFEE

NO 1 VIENNA XVI BLEND
(Dunkle Schokolade, Bluming, Haselnuss)

ESPRESSO
€ 3,30

GROSSER ESPRESSO
€ 6,10

KLEINER BRAUNER (G)
€ 3,70

GROSSER BRAUNER (G)
€ 6,10

VERLÄNGERTER
€ 4,80

NO 2 RED DOOR BLEND
(Zitrusnote, Würzig, Milchschokolade, Geröstete Mandel)

MELANGE | CAPUCCINO (G)
€ 5,10

CAFÉ LATTE (G)
€ 5,70

TÈ | TEE

VARIOS TIPOS DE TÉ | VERSCHIEDENE TEE SORTEN
(mit Honig)
€ 4,10
Kamillentee, Minze Tee, Schwarztee, Grüner Tee, Früchtetee
Manzanilla, Menta, Negro, Verde, Té de frutas

HONIG
€ 0,90

PIQUEOS | VORSPEISEN

AREPA CON CHICHARRÒN

€ 8,50

Knusprige Arepa, gefüllt mit gebratene Schweinebauchfleisch, begleitet von einer würzigen grünen Chili Salsa, Salsa Criolla und gebratene Süßkartoffel.
Arepa crujiente rellena de panceta de cerdo frita, acompañada de una salsa verde picante, salsa criolla y camote frito.

(G, C, O)

ENSALADA LIMA 56

€ 9,00

Gemischter Salat mit Quinoa und Avocado. Quinoa, auch „Inkareis“ genannt, wird seit 4000 Jahren in den Anden angebaut und zählt zu den wertvollsten Getreidesorten der Welt.
Ensalada mixta de quinua y palta. La quinua se origina en los Andes y es uno de los cereales con más cualidades en el mundo.

(C, G, L, M)

CAUSA CHIFERA

€ 9,50

Eine traditionelle kalte Kartoffel-Limetten-Püree, serviert mit Wok-gebratenen Garnelen Tatar, Avocado, einer raffinierten Szechuan-Mayonnaise und knusprige Reisnudeln.
Un tradicional puré frío de papa con limón, servido con tartar de camarones salteados al wok, palta, una refinada mayonesa de Szechuan y crujientes fideos de arroz.

(A, B, C, F, G, M)

CEVICHE NIKKEI

€ 17,90

Eine köstliche Fusion aus peruanischer und japanischer Küche! Frischer Thunfisch trifft auf Avocado, Gurke und Daikon Rettich und wird mit einer leicht cremigen Sesam-Sojasauce “Leche de Tigre” verfeinert.
¡Una deliciosa fusión de la cocina peruana y japonesa! Atún fresco combinado con palta, pepino y rábano Daikon, todo realzado con una cremosa salsa de sésamo y soya “Leche de Tigre”.

(A, D, F, L, N, R)

CEVICHE DE PESCADO CLÁSICO

€ 16,90

Ein echtes Highlight der peruanischen Küche! Frischer Fisch des Tages wird in einer aromatischen, leicht scharfen “Leche de Tigre“ mit Rocoto-Chili mariniert. Dazu gibt’s Choclo-Mais, knusprigen Chulpi-Mais und Süßkartoffel – eine perfekte Harmonie aus Frische und Würze.
¡Un verdadero ícono de la cocina peruana! Pescado fresco del día marinado en una aromática y ligeramente picante “Leche de Tigre” con ají rocoto. Se sirve con maíz choclo, maíz chulpi crujiente y camote dulce, logrando una perfecta armonía entre frescura y sabor.

(D, G, L)

TIRADITO DE BIFE ANCHO

€ 17,90

Zarte Black Angus Tataki-Scheiben, serviert mit einer rauchigen Huancaína-Sauce, Chimichurri und Ponzu, dazu knusprige Maniok-Chips und Kartoffeln.

Delicadas láminas de Black Angus tataki, servidas con una salsa Huancaína ahumada, chimichurri y ponzu, acompañadas de chips crujientes de yuca y papas.

(A, F, G)

NUESTROS PLATOS PRINCIPALES | UNSERE HAUPTSPEISEN

CARNES | FLEISCH

EL ÚNICO LOMO SALTADO

€ 17,80

Ein typisch peruanisches Wok-Gericht mit zartem Black Angus Rindfleisch, Tomaten, Zwiebeln und Koriander, sautiert in einer würzigen Soja-Ingwer-Sauce, dazu Pommes und Jasmin Reis.

Un plato típico peruano salteado al wok, con tierno lomo de res Black Angus, tomates, cebollas y culantro, todo en una sabrosa salsa de soya y jengibre. Se sirve con papas fritas y arroz Jasmín.

(A, F, O, N, R)

ANTICUCHOS DE CORAZÓN DE RES

€ 16,40

Ein Klassiker aus Perú! Gegrilltes Rinderherz, mariniert in einer rauchigen Ají-Panca-Sauce, serviert mit knusprigen Kartoffeln, Choclo-Mais und einer pikanten Rocoto-Chili-Sauce.

¡Un clásico peruano! Corazón de res a la parrilla, marinado en una salsa ahumada da ají panca, servido con papas crujientes, maíz choclo y una picante salsa de ají rocoto.

(A, C, F, G, O)

AJÍ DE GALLINA

€ 17,10

Ein cremiges Hühner-Ragout, verfeinert mit Ají amarillo, Pekannüssen und Parmesan, dazu Jasminreis und Oliven – eine köstliche Kombination aus milden und würzigen Aromen.

Un cremoso estofado de pollo con ají amarillo, nueces pecanas y queso Parmesano, acompañado de arroz Jasmín y aceitunas, logrando una deliciosa combinación de sabores suaves y picantes.

(A, C, G, H)

ARROZ CON PATO

€ 17,80

Zartes Entengericht (rosa Brust und geschmorte Keule) mit grünem Korianderreis, serviert mit Chalaquita-Salsa und einer Ají-Amarillo-Kürbis-Sauce.
Un tierno plato de pato (pechuga rosada y muslo estofado) con arroz verde de culantro, acompañado de salsa “Chalaquita” y una salsa de ají amarillo con calabaza.

(A, C, G, F, N)

CHAUFA AMAZÓNICO

€ 14,50

Eine peruanische Variante des gebratenen Reises mit Ei Omelett, karamellisierten Kochbananen, dazu glasiertes Schweinefleisch im Chifa-Style (peruanisch-chinesische Fusion) und Ananas „Chalaquita“ Salsa.
Una versión peruana del arroz frito con tortilla de huevo, plátano caramelizado, cerdo glaseado al estilo chifa (fusión peruano-china) y salsa de piña “Chalaquita”.

(A, C, F, N, R, O)

PESCADOS | FISCHE

PLANCHA DE MARISCOS

€ 19,90

Verschiedene Meeresfrüchte und Fisch, scharf angebraten mit einer Ají Panca-Knoblauch-Butter-Sauce, dazu knusprige Kartoffeln, Teriyaki und Parmesan.
Mariscos y pescado salteados con una salsa de mantequilla, de ajo y ají panca, servidos con papas crujientes, teriyaki y Parmesano.

(A, B, D, G, F, N, R)

PARIHUELA NIKKEI

€ 13,90

Eine würzige peruanische Meeresfrüchtesuppe mit verschiedenen Fisch- und Meeresfrüchtesorten, Maniok und einem kräftigen, gewürzten roten Sud.
Una sopa peruana de mariscos picante con diferentes tipos de pescados y mariscos, yuca y un intenso caldo rojo especiado.

(A, B, D, G, L, N, R)

JALEA ACEVICHADA

€ 19,20

Knusprig frittierte Meeresfrüchte und Fisch, serviert mit einer cremigen Ceviche-Sauce, dazu Maniok, Chulpi-Mais und frischer Salsa Criolla.
Mariscos y pescado fritos crujientes, servidos con una cremosa salsa de ceviche, yuca, maíz chulpi y salsa Criolla fresca.

(A, B, C, D, F, L, N, M, R)

PARA NIÑOS | FÜR KINDER

CHICHARRÓN DE POLLO

€ 9,20

Knusprig frittierte Hühnerstückchen in peruanischer Sauce mariniert,
dazu Pommes Frites, Mayonnaise und Ketchup.
Trozos de pollo fritos crujientes, marinados en una salsa peruana,
acompañados de papas fritas, mayonesa y ketchup.

(A, C, F, G, L, M)

SALCHIPAPA

€ 9,20

Frankfurter und Pommes Frites mit Salat, Ketchup und Mayonnaise.
Famoso plato peruano hecho a base de papas naturales y hot dog, acompañado de ensalada mixta, ketchup y mayonesa.

(C, G, L, M)

PARA VEGETARIANOS | FÜR VEGETARIERN

TOFU SALTEADO

€ 16,70

Flambierte Tofu - Stückchen mit knusprigem Tomaten - Zwiebeln - Gemüse und Koriander, dazu Pommes Frites und Reis.
Trozos de tofu flambeados con cebollas crujientes, tiras de tomate y culantro, acompañados de papas fritas y arroz.

(A, F)

ARROZ CHAUFA CON TOFU

€ 14,00

Tofu - Stückchen mit gebratenem Reis, Frühlingzwiebeln, Paprika,
Ei - Tortilla, Ingwer und einem Hauch Sojasauce.
Arroz salteado con tofu, cebollín, pimiento, tortilla de huevo, kion y un toque de sillao.

(A, C, F, N)

CEVICHE DE CHAMPIÑONES

€ 14,00

Champignons in Limettensaft und Ají - Limo - Chili gegart, dazu Zwiebeln,
gekochte und geröstete Mais und Süßkartoffeln.
Champiñones marinados en jugo de limón, cebolla, ajo y ají limo,
acompañados de choclo, cancha y camote.

(G, L)

POSTRES | DESSERTS

PLÀTANO FRITO

€ 7,00

Gebratene Kochbananen aus Amazonien mit Honig und Eis.
Plátanos traídos desde nuestra Amazonía, bañados en miel, con helado.

(C, G)

CREMA VOLTEADA

€ 7,00

Köstliche Creme aus Ei, Milch, Kondensmilch, Vanille und Cognac,
serviert mit Himbeersauce.
Delicioso postre hecho a base de huevos, leche, leche condensada, vainilla,
Coñac, con salsa de frambuesa.

(C, G)

PIE DE MARACUYÁ

€ 7,30

Passionsfrucht-Tarte ist ein erfrischendes Dessert mit einer knusprigen Kekskruste,
gefüllt mit einer cremigen Mischung aus Passionsfruchtsaft, Kondensmilch
und Eigelb. Sie hat einen süß-säuerlichen Geschmack.
El pie de maracuyá es un postre refrescante con una base de galleta quebrada
y un relleno cremoso hecho con jugo de maracuyá, leche condensada
y yemas de huevo. Su sabor es dulce y ácido a la vez.

(A, C, G)

ACOMPAÑAMIENTOS | BEILAGEN

ENSALADA MIXTA PEQUEÑA | KLEINER GEMISCHTER SALAT (C, L, M)
€ 5,00

PORCIÓN DE YUCA | PORTION MANIOK
€ 5,00

CAMOTE FRITO O SANCOCHADO | SÜSSKARTOFFELN GEBACKEN ODER GEKOCHT
€ 5,00

PORCIÓN DE ARROZ | REIS
€ 2,90

PAPAS FRITAS | POMMES
€ 3,90

PLÁTANO FRITO | KOCHBANANEN
€ 3,90

PANCITO | GEBÄCK (A)
€ 1,80

CANCHA
€ 2,90

SALSAS | SAUCEN

SALSA CRIOLLA

€ 2,40

Salat aus Zwiebeln, Paprika, Mais, Limettensaft und Koriander.

Salsa de cebolla, ají, maíz, jugo de limón y culantro.

AJÍ VERDE LIMO (C, G, M)

€ 2,90

Ají Amarillo, Knoblauch, Koriander, Minze

Ají Amarillo, Ajos, Culantro, Menta

CREMA DE ROCOTO (C, G, M)

€ 2,90

Rocoto, Knoblauch, Frischkäse, Zwiebel

Rocoto, Ajos, Queso fresco, Cebolla

HUANCAÍNA (A, G)

€ 2,90

Milch, Salzkeksen, Frischkäse, Ají Amarillo

Leche, Galletas, Queso fresco, Ají amarillo

KETCHUP

€ 1,80

MAYONESA | MAYONNAISE (C, G)

€ 1,80

ALÉRGENOS | ALLERGENE

A

Cereales que contengan gluten

Glutenhaltiges Getreide

B

Crustáceos y productos a base de crustáceos

Krebstiere- und -erzeugnisse

C

Huevos y productos a base de huevo

Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D

Pescado y productos a base de pescado

Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)

E

Cacahuetes y productos a base de cacahuetes

Erdnüsse und –erzeugnisse

F

Soja y productos a base de soja

Soja (-bohnen) und –erzeugnisse

G

Leche y sus derivados (incluyendo la lactosa)

Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

H

Frutos de cáscara

Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

L

Apio y productos derivados

Sellerie und –erzeugnisse

M

Mostaza y productos derivados

Senf- und Senferzeugnisse

N

Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo

Sesam-Samen und –erzeugnisse

O

Dióxido de azufre y sulfitos

Schwefeldioxid und –erzeugnisse

P

Altramuces y productos a base de altramuces

Lupinen und daraus hergestellte Produkte

R

Moluscos y productos a base de moluscos

Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse