

Houstons Fine® Burrito Co

• EST. 1999 •

FINE SONORAN MEXICAN CUISINE

LANGSAM GESCHMORTE FÜLLUNGEN.
HAUSGEMACHTE SALSAS.
AUTHENTISCHE TRADITION VON
HOUSTONS FINE®

Das Team von Houstons Fine® ist fest davon überzeugt, dass jeder Gast ein Teil unserer Familie ist.

Freundliche und wertschätzende Gäste heißen wir besonders gerne willkommen.

Bei unseren Speisen und Salsas legen wir besonderen Wert auf frische, erlesene Zutaten sowie auf sorgfältige, liebevolle Handarbeit.

Das harmonische Zusammenspiel aus höchstem handwerklichem Anspruch, langjähriger Erfahrung und der Leidenschaft für die Kreation außergewöhnlicher Geschmackserlebnisse verleiht unserer Küche ihren unverwechselbaren Charakter.

Jedes Gericht wird individuell und mit größter Sorgfalt von Hand zubereitet. Daher kann es gegebenenfalls zu Wartezeiten kommen oder dazu, dass einzelne Gerichte vorübergehend nicht verfügbar sind.

Um die Qualität, Komposition und Integrität jedes einzelnen Gerichts zu bewahren, bitten wir um Verständnis, dass wir keine Änderungen oder Ersetzungen an unseren Kreationen vornehmen können.

Wir akzeptieren Barzahlung sowie EC- und Debitkartenzahlung (ab 25 €).

Getrennte Rechnungen sind leider nicht möglich.

Wählen Sie Ihre Füllung



CARNE

VOLLMUNDIG • HERZHAFT

Hochwertiges Rinderhackfleisch wird langsam in authentischer Sonora-Salsa geschmort und mit aromatischen Hatch-Chilis gewürzt. Durch die schonende Zubereitung entfalten sich die Aromen vollständig und verleihen der Füllung eine ausgeprägte herzhaftes Tiefe sowie die charakteristische Wärme des amerikanischen Südwestens.

POLLO

RAUCHIG • HERZHAFT

Zarte, sorgfältig gezupfte Hähnchenbrust wird mit rauchigem Chipotle und erdigem Guajillo-Chili verfeinert und anschließend in der Pfanne angebraten, wodurch feine karamellisierte Röstaromen entstehen. Herzhaft, saftig und von authentischem Sonora-Charakter geprägt, überzeugt sie mit einer angenehm milden, nachklingenden Schärfe.

PUERCO AL PASTOR

SÜß • FEIN SÄUERLICH • AROMATISCH

Langsam geschmortes Schweinefilet wird sorgfältig zerpflückt und in einer aromatischen Al-Pastor-Marinade vollendet. Zusammen mit angebratener Ananas entsteht eine ausgewogene Kombination aus herzhaften Gewürzen, aromatischen Chilis und einer frischen, dezenten Zitrusnote.

CARNE ASADA BIRRIA

VOLLMUNDIG • AROMATISCH • LANGSAM GEGART

Hochwertiges Steak wird langsam gegart, bis es besonders zart ist, anschließend sorgfältig gezupft und in einer kräftigen Birria-Consommé mit geröstetem Guajillo-Chili sowie einer traditionsreichen Mischung mexikanischer Gewürze vollendet. Das Ergebnis ist eine außergewöhnliche Geschmackstiefe und ein lang anhaltendes, herzhaftes Finish.

VEGETARIANO / ESPINACAS

FRISCH • KRÄUTRIG

Zarter Blattspinat wird mit milden Sonora-Gewürzen kurz angebraten und mit würzigem Cotija-Käse^(D) kombiniert. Frischer Pico de Gallo und von Hand gezupfter Koriander verleihen der Füllung eine ausgewogene Balance aus cremiger Fülle, lebendiger Frische und feinen Kräuternoten.

Entradas

HANDGEMACHTE TORTILLA CHIPS

Goldene Maistortilla-Chips werden von Hand hergestellt, knusprig gebacken und leicht mit feinem Salz gewürzt. Ihr rustikales, geröstetes Maisaroma macht sie zur idealen Begleitung unserer hausgemachten Salsas, Signature-Guacamole oder einfach pur – warm serviert.

- frische milde Salsa Ancho 7.50
- frische milde Salsa Ancho & Guacamole 8.50

FULLY LOADED NACHOS FÜR ZWEI

Langsam geschmorte Pinto-Bohnen bilden die Grundlage für hausgemachte Tortilla-Chips, frischen Pico de Gallo, Salsa Ancho und rauchige Chipotle-Salsa. Dazu wählen Sie gewürztes Sonora-Rinderhackfleisch, gezupfte Chipotle-Hähnchenbrust oder beides. Mit Käse bedeckt, wird alles im Ofen goldbraun gebacken, bis der Käse^(D) herrlich schmilzt. Veredelt mit Sour Cream^(D), unserer hausgemachten Guacamole, Salsa Ancho und knusprigen Mais-Tortilla-Flakes.

- carne 29.50 • pollo 29.50
- combo: pollo & carne 33.50

Platos principales

QUESADILLAS 23.50

Eine große Weizentortilla^(A) gefüllt mit Käse^(D) und Ihrer Wahl einer unserer Signature-Füllungen, gefaltet und goldbraun angeröstet, bis die Tortilla^(A) knusprig und der Käse^(D) im Inneren geschmolzen ist. Serviert mit spanischem Reis, frischem Pico de Gallo, Sour Cream^(D) und milder Salsa Ancho.

- pollo • carne • vegetariano^(D)
- puerco al pastor

SOFT TACOS (WEIZENFREI / SERVIERT WARM)

Drei warme Maistortillas werden mit Ihrer Wahl einer unserer Signature-Füllungen gefüllt und mit geriebenem Käse^(D) bestreut. Abgerundet mit Salsa Verde Cruda^(E), frischem Pico de Gallo, Smoked Pineapple Salsa^(E), Koriander und knusprigen Mais-Tortilla-Flakes für eine ausgewogene Komposition authentischer Geschmacksnoten der Sonora-Küche.

- | | | | |
|----------------------|-------|--------------------|-------|
| • pollo | 23.50 | • carne | 23.50 |
| • carne asada birria | 26.50 | • puerco al pastor | 23.50 |

BURRITO BOWL 19.50 (WEIZENFREI / SERVIERT WARM)

Eine ausgewogene Kombination Ihrer gewählten Füllung, spanischem Reis und Pinto-Bohnen. Belegt mit frischem Pico de Gallo, Guacamole, geriebenem Käse^(D), milder Salsa Ancho und Sour Cream^(D). Verfeinert mit frischem Koriander und gerösteten Tortilla-Flakes für zusätzliche Textur und Geschmack.

- carne • pollo • combo: pollo y carne 22.50

Chef's favourite

BURRITOS ESPECIALES

Ein Klassiker von Houstons Fine®.

Ihre Wahl einer unserer Signature-Füllungen wird zusammen mit spanischem Reis, rustikalen Pinto-Bohnen, geschmolzenem Käse^(D) und hausgemachten Salsas in eine große Weizentortilla^(A) von Hand eingerollt. Anschließend im Ofen gebacken und mit Salsa Ancho sowie cremigem Sauerrahm^(D) vollendet - ein echter Sonora-Favourite.

- pollo 17.50 • carne 18.50 • vegetariano^(D) 17.50
- *Spezialität des Hauses:* carne y espinacas^(D) 18.50
- combo: pollo y carne 19.50 • pollo y espinacas^(D) 18.50
- tri combo: pollo, carne y espinacas^(D) 19.50
- puerco al pastor 19.50 • carne asada birria 24.50

ENCHILADA BURRITO

22.50

Die ultimative Sonora-Fusion.

Ihre gewählte Füllung wird zusammen mit spanischem Reis, Pinto-Bohnen und hausgemachten Salsas - abgestimmt auf Ihre gewünschte Schärfe - in eine große Weizentortilla^(A) eingerollt. Anschließend wird die Tortilla mit unserer Enchilada-Salsa und einer Mischung aus drei Käsesorten überzogen und im Ofen gebacken, bis der Käse^(D) goldbraun geschmolzen ist und die Sauce heiß blubbert.

Abgerundet mit Sour Cream^(D) und gerösteten Mais-Tortilla-Flakes.

- pollo & carne • vegetariano^(D)
- puerco al pastor • carne asada birria 28.50

Platos principales

CHIMICHANGAS

24.50

Eine Weizentortilla^(A) wird mit Ihrer Wahl einer unserer hausgemachten Füllungen, rauchiger Chipotle-Salsa^(E) und kräftiger Salsa Ancho gefüllt und sorgfältig gerollt. Anschließend wird sie ohne Frittieren goldbraun gebacken, bis sie außen herrlich knusprig ist. Serviert mit spanischem Reis, Pinto-Bohnen, geriebenem Käse^(D), frischem Pico de Gallo, Guacamole und Sour Cream^(D).

- pollo • carne • vegetariano^(D)
- puerco al pastor • carne asada birria 28.50

Handgemachte Salsas & Beilagen

Salsa Ancho 🍴	2,-	Smoked Pineapple Salsa ^(E) 🍴	2,-
Chipotle Salsa ^(E) 🍴🍴	2,-	Guacamole	3,-
Habanero Salsa 🍴🍴🍴	2,-	Spanischer Reis & Pinto Bohnen ^(D)	7,5
Hot Roasted Chili Salsa ^(E) 🍴🍴🍴	3,-	Authentische Jalapeños	3,-
Naranja Reaper Salsa ^(E) 🍴🍴🍴	3,-	Pico de Gallo	3,5
Salsa Verde Cruda ^(E) 🍴	3,-	½ Limette	1,-

FÜR DESSERT & UNSERE WÖCHENTLICHEN ANGEBOTE
FRAGEN SIE BITTE DAS PERSONAL

Houstons Fine® Burrito Co

• EST. 1999 •

FINE SONORAN MEXICAN CUISINE

**SLOW-COOKED FILLINGS.
HOUSE-CRAFTED SALSAS. AUTHENTIC
HOUSTONS FINE® TRADITION.**

The team at Houstons Fine® firmly believes that every guest is part of our family.

We are especially delighted to welcome guests who treat us with kindness and appreciation.

When it comes to our dishes and salsas, we place the utmost importance on fresh, carefully selected ingredients, as well as meticulous and loving craftsmanship.

The harmonious combination of the highest standards of craftsmanship, years of experience, and a passion for creating exceptional culinary experiences gives our cuisine its distinctive character.

Each dish is individually prepared by hand with the utmost care. As a result, there may occasionally be waiting times, or individual dishes may temporarily be unavailable.

In order to preserve the quality, composition, and integrity of each and every dish, we kindly ask for your understanding that we are unable to accommodate modifications or substitutions to our creations.

We accept cash as well as EC and debit card payments (minimum €25).

Unfortunately, separate checks are not available.

Choose your filling



CARNE

RICH • COMFORTING

Premium ground beef simmered low and slow in authentic Sonoran salsa and seasoned with aromatic Hatch chilies. Patient cooking allows the flavours to fully develop, creating a rich depth of savoury character and a comforting Southwestern warmth.

POLLO

SMOKY • SAVORY

Tender, shredded chicken breast infused with smoky chipotle and earthy chile guajillo, then pan-seared to develop a delicate caramelized finish. Richly savoury and beautifully succulent, it delivers authentic Sonoran character with a gentle warmth that lingers on the palate.

PUERCO AL PASTOR

SWEET • TANGY • AROMATIC

Slow-braised pork tenderloin, gently shredded and steeped in a vibrant al pastor marinade. Finished with seared pineapple, it offers a beautifully balanced combination of savoury spice, aromatic chilies, and bright citrus sweetness.

CARNE ASADA BIRRIA

RICH • DEEP • SLOW-ROASTED

Premium steak, slow-roasted until meltingly tender and gently shredded. Steeped in a rich birria consommé infused with toasted chili guajillo and a time-honoured blend of Mexican spices, it delivers a profound depth of flavour and a lingering savoury finish.

VEGETARIANO / ESPINACAS

FRESH • HERBACEOUS

Tender spinach lightly pan-fried with mild Sonoran spices and folded with rich Cotija cheese.^(D) Finished with fresh pico de gallo and hand-torn cilantro, it balances creamy richness with vibrant freshness and delicate herbal notes.

Entradas

HANDMADE TORTILLA CHIPS

Handmade golden corn tortilla chips, baked until delicately crisp and lightly seasoned with fine salt. Their rustic toasted corn flavour makes them the perfect companion for our house-crafted salsas, signature guacamole, or simply enjoyed warm on their own.

- fresh mild salsa ancho 7.50
- fresh mild salsa ancho & guacamole 8.50

FULLY LOADED NACHOS FOR TWO

Built on a foundation of slow-simmered pinto beans and layered with handmade tortilla chips, fresh pico de gallo, Salsa Ancho, and smoky chipotle^(E) salsa. Choose seasoned Sonoran ground beef, shredded chipotle chicken, or a combination of both. Finished with melted cheese^(D), sour cream^(D), roasted tortilla flakes, and our famous house guacamole.

- carne 29.50 • pollo 29.50
- combo: pollo & carne 33.50

Platos principales

QUESADILLAS 23.50

A large flour tortilla^(A) lightly toasted until golden and filled with rich melted cheese^(D) and your choice of signature filling. Served with Spanish rice, fresh pico de gallo, sour cream^(D), and mild salsa Ancho.

- pollo • carne • vegetariano^(D)
- puerco al pastor

SOFT TACOS (FLOURFREE / SERVED WARM)

Three warm corn tortillas filled with your choice of signature filling and topped with grated cheese^(D). Finished with Salsa Verde Cruda^(E), fresh pico de gallo, smoked pineapple salsa^(E), fresh cilantro, and crispy corn tortilla flakes for a vibrant balance of Sonoran flavours.

- pollo 23.50 • carne 23.50
- carne asada birria 26.50 • puerco al pastor 23.50

BURRITO BOWL 19.50 (FLOURFREE / SERVED WARM)

A vibrant combination of your chosen filling served over Spanish rice and pinto beans. Layered with fresh pico de gallo, guacamole, melted cheese^(D), Salsa Ancho, and sour cream^(D), then finished with cilantro and toasted tortilla flakes for added texture and flavour.

- carne • pollo • combo: pollo y carne 22.50

All dishes are served with fresh coriander.

Prices are subject to change and are quoted in euros (EUR), including VAT.

Our dishes may contain allergens. Please contact our service team if you have any questions.

Chef's favourite

BURRITOS ESPECIALES

A Houstons Fine® classic. Your choice of signature filling paired with Spanish rice, rustic pinto beans, melted cheese,^(D) and house salsas, all hand-rolled inside a large flour tortilla.^(A) Oven-baked and finished with Salsa Ancho and smooth sour cream^(D) for a comforting Sonoran favourite.

- pollo 17.50
- carne 18.50
- vegetariano^(D) 17.50
- Signature dish: carne y espinacas^(D) 18.50
- combo: pollo y carne 19.50
- pollo y espinacas^(D) 18.50
- tri combo: pollo, carne y espinacas^(D) 19.50
- puerco al pastor 19.50
- carne asada birria 24.50

ENCHILADA BURRITOS 22.50

The ultimate Sonoran fusion. Your chosen filling, Spanish rice and pinto beans are wrapped inside a large flour tortilla,^(A) then smothered in mild, medium or spicy house enchilada salsa and a blend of three cheeses,^(D) then baked until bubbling. Finished with sour cream^(D) and toasted corn tortilla flakes.

- pollo & carne
- vegetariano^(D)
- puerco al pastor
- carne asada birria 28.50

Platos principales

CHIMICHANGAS 24.50

A masterfully rolled flour tortilla^(A) oven-baked to a light golden crisp without frying. Filled with your choice of house-crafted filling, melted cheese,^(D) smoky chipotle salsa,^(E) and rich Salsa Ancho. Served with Spanish rice, pinto beans, fresh pico de gallo, guacamole, and sour cream.^(D)

- pollo
- carne
- vegetariano^(D)
- puerco al pastor
- carne asada birria 28.50

Handmade Salsas & Sides

Salsa Ancho 🍴	2,-	Smoked Pineapple Salsa ^(E) 🍴	2,-
Chipotle Salsa ^(E) 🍴🍴	2,-	Guacamole	3,-
Habanero Salsa 🍴🍴🍴	2,-	Spanish Rice & Pinto Beans ^(D)	7,5
Hot Roasted Chili Salsa ^(E) 🍴🍴🍴	3,-	Authentic Jalapeños	3,-
Naranja Reaper Salsa ^(E) 🍴🍴	3,-	Pico de Gallo	3,5
Salsa Verde Cruda ^(E) 🍴	3,-	½ Lime	1,-

FOR DESSERT AND OUR WEEKLY SPECIALS,
PLEASE ASK THE STAFF

Getränke

COCKTAILS

AUCH ZUM
MITNEHMEN /
TO - GO

VIRGIN CAIPIRINHA	0.4L	7.50
VIRGIN MOJITO		
VIRGIN STRAWBERRINHA		
CAIPIRINHA	9.50	
CAIPI RISSIMA		
CAIPI ROSCA		
SIGNATURE DRINK:		
CAIPI TEQUILA		
STRAWBERRINHA		
MOJITO		
CAPE MANGO		
MARGARITA ON THE ROCKS		
FROZEN MARGARITA		
STRAWBERRY		
LONG ISLAND ICE TEA	11.50	
HUGO	9.50	
APEROL SPRITZ		
CRANBERRY APEROL SPRITZ		

BIER & CIDER

REAL FRENCH CIDER ^(E)	0.75 L	7.80
OETTINGER RADLER ^(A2)	0.5 L	4.80
HACKER-PSCHORR EXPORT ^(A2)	0.5 L	4.80
OETTINGER ALKOHOLFREIES SCHANKBIER ^(A1,A2)	0.5 L	4.80

WEIN

0.25 L 0.5 L
7.50 14.50

ROTWEIN ^(3,E)	
CHILE	
LOS PAGOS CABERNET SAUVIGNON	
WEISSWEIN ^(3,E)	
CHILE	
LOS PAGOS CHARDONNAY	
ROSÉWEIN ^(3,E)	
PORTUGAL	
CASAL GARCIA ROSÉ	

SODAS / SÄFTE

0.2 L 0.4 L
3.00 4.00

COCA COLA ^(1,2,5,6)	
COCA COLA ZERO ^(1,2,4,5,6)	
GINGER ALE ⁽¹⁾	
ORANGINA ⁽¹⁾	
ICE TEA	
GRAPETISE	
CRANBERRYTISE	
MANGOTISE	
MINERALWASSER STILL / MIT KOHLENSÄUREN	

MINERALWASSER FLASCHE 0.75L 7.50

Happy Hour

CAIPIRINHA & MOJITO

7.50€*

DI - FR

17:00 - 18:00 / 21:00 - 22:00

Getränke

IMPORTED BIER

ABHÄNGIG VON DER VERFÜGBARKEIT

CORONA 4,5% ^(A1,A2)	0.355 L	4.80	DOS EQUIS AMBAR 4,7% ^(A1,A2)	0.355 L	6.50
GOLDENE FARBE, LEICHTER, ERFRISCHENDER GESCHMACK			SATTE BERNSTEINFARBE, SUBTILE NOTEN VON KAMEL & GEBRANNTM ZUCKER		
VICTORIA 4,5% ^(A1,A2)	0.355 L	6.50	NEGRA MODELO 5,3% ^(A1,A2,D)	0.355 L	6.50
ZARTES & ANGENEHMES AROMA VON MALZ & HOPFEN			RUND, LEICHT SÜSS & MALZIG, MIT KAREMELL & DUNKLER SCHOKOLADE		
TECATE 4,5% ^(A1,A2)	0.325 L	6.50	PACIFICO CLARA 4,5% ^(A1,A2)	0.355 L	6.50
KRÄFTIGER KÖRPER MIT WÜRZIGEM DUFT, MALZIG, MIT EINER LEICHTEN BITTERNOTE			HELL, GOLDEN, MIT LEICHTM GESCHMACK & MALZIGER NOTE		
DOS EQUIS XX	0.355 L	6.50			
LAGER 4,2% ^(A1,A2)					
KLARER, LEICHTER KÖRPER, MALZIGER GESCHMACK					

TEQUILA

ABHÄNGIG VON DER VERFÜGBARKEIT

FROZEN TEQUILA	2CL	3.00	1800 RESERVA ANEJO 38%	2CL	5.80
DON DIEGO 38%	4CL	4.80	WEICHER & WOHLGERUNDETER KÖRPER MIT RÖSTNOTEN, KAREMELL, KOKOSMARK, NÜSSEN & FRÜCHTEN	4CL	9.80
GOLDENE FARBE, LEICHTER, ERFRISCHENDER GESCHMACK					
DON JULIO	2CL	5.80	HERRADURA ANEJO 40%	2CL	5.80
REPOSADO 38%	4CL	9.80	GETROCKNETE AGAVE, WÜRZIG-NUSSIG MIT HOLZ- & VANILLA-AROMEN	4CL	9.80
SANFTER KÖRPER MIT NOTEN VON ZARTBITTERSCHOKOLADE, VANILLE, ZIMT & HONIG					
1800 CRISTALINO	2CL	5.80	PATRON SILVER 40%	2CL	5.80
ANEJO 38%	4CL	9.80	SAMTWEICH MIT ERFRISCHENDER ZITRUSNOTE	4CL	9.80
PERFEKTE BALANCE ZWISCHEN SÜSSE & WÜRZE MIT EINEM KOMPLEXEN GESCHMACKSPROFIL					
CORAZON	2CL	5.80	CORRALEJO REPOSADO 38%	2CL	5.80
ANEJO 40%	4CL	9.80	FRUCHTIG NACH ZITRONE, LIMETTE, ETWAS PFEFFER, MIT LIEBLICHEM KÖRPER	4CL	9.80
ANGENEHM TROCKEN, KRAFTVOLL MIT NOTEN VON GERÖSTETEN KAFFEE BOHNEN & BOURBON-VANILLE					
			CASAMIGOS BLANCO 40%	2CL	5.80
			SÜSSE VANILLE, REIFE AGAVE & ERFRISCHENDE ZITRUSNOTEN	4CL	9.80