



lima⁵⁶
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

€ 5,80

LIMONADA PUNTA SAL 0,5L

€ 6,10

Orangen, Zitronen, Holunderblütensirup, Eiswürfel
Naranja, Limón amarillo, Jarabe de flor de saúco, Hielo

CHICHA MORADA

0,25L € 4,00 | 1L € 13,60

Getränk aus gekochtem Lila-Mais, Ananas, Zimt, und Nelken
Refresco de chicha morada, Piña, Canela, Clavo de especia

INKA COLA

(Flasche/Botella)

0,3L € 5,00 | 1,5L € 13,60

MINERAL STILL | PRICKELND

0,33L € 3,70 | 0,75L € 6,90

SODA HIMBEERE | SODA HOLUNDER

0,25L € 2,50 | 0,5L € 4,70

SODA ZITRONE

0,25L € 2,50 | 0,5L € 4,70

SODA

0,25L € 1,90 | 0,5L € 3,60

APFELSAFT | ORANGENSAFT | MANGO | TRAUBENSAFT GESPRITZ

0,25L € 3,00 | 0,5L € 4,80

PEPSI COLA | PEPSI MAX 0,25L

€ 3,90

SEVEN UP 0,33L

€ 3,90

RAUCH APFEL | ORANGE | JOHANNISBEERE 0,2L

€ 3,90

EISTEE ZITRONE | PFIRSICH 0,33L

€ 3,90

FRUCADE 0,35L

€ 3,90

ALMDUDLER 0,35L

€ 3,90

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

€ 3,90

WASSER 0,5L

€ 1,30

A P E R I T I V O S | A P E R I T I F S

PISCO SOUR 0,25L

€ 10,20

Pisco, Limettensaft, Zucker, Eiweiss, Angostura
Pisco, Jugo de Limón, Azúcar, Clara de huevo, Angostura
(C)

APEROL LEMON SPRITZER 0,25L

€ 7,90

Prosecco, Aperol, Bitter Lemon, Orange
Prosecco, Aperol, Bitter Lemon, Naranja

SPRITZER AGUA DULCE 0,25L

€ 6,90

Weißwein, Soda, Minze, Gurke, Holunderblütensirup
Vino blanco, Soda, Menta, Pepinillo, Jarabe de flor de saúco

SPRITZER APEROL 0,25L

€ 7,10

SPRITZER WEIß 0,25L

€ 4,20

KAISERSPRITZER 0,25L

€ 4,40

SOMMER SPRITZER 0,5L

€ 5,40

HUGO 0,25L

€ 5,90

ROSÉ SPRITZER 0,25L

€ 6,20

BENTIANNA 5cl

€ 5,60

Tokajerwein, Traubensaft, Kräuter, Honig
Vino de region Tokaj, Jugo de uvas, Hierbas, Miel

ESPUMANTE S | SCHAUMWEINE

ZONIN PROSECCO FRIZZANTE DOC 1821

0,1L € 3,70 | Fl. 0,75L € 25,40

ZONIN CUVEÉ 1821 PROSECCO SPUMANTE

Fl. 0,75L € 27,90

VINOS ROSADOS | ROSÉWEINE

STREHN BLAUFRÄNKISCH ROSÉ

1/8L € 5,40 | Fl. 0,75L € 31,70

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 € 5,40 | Fl. 0,75L € 31,70

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 € 5,40 | Fl. 0,75L € 31,70

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 € 5,40 | Fl. 0,75L € 31,70

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 € 38,00

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 € 5,40 | Fl. 0,75L € 31,70

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 € 5,40 | Fl. 0,75L € 31,70

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 € 38,00

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 € 3,80 | 0,5L € 5,10

OTTAKRINGER ZWICKL

0,3L € 4,40 | 0,5L € 5,80

OTTAKRINGER NATUR RADLER

Fl. 0,5L € 5,10

NULL KOMMA JOSEF

Fl. 0,33L € 4,90

CERVEZA CUSQUEÑA

Fl. 0,33L € 7,50

CERVEZA CUSQUEÑA NEGRA

Fl. 0,33L € 7,50

**CÓCTELES Y LONGDRINKS |
COCKTAILS UND LONGDRINKS**

PISCO SOUR MARACUYÀ | MANGO | FRESA

€ 10,20

Pisco, Limettensaft, Maracuja | Mango | Erdbeere, Zucker, Eiweiss, Angostura
Pisco, Jugo de Limón, Maracuyá | Mango | Fresa, Azúcar, Clara de huevo, Angostura
(C)

PISCO TROPICAL

€ 10,20

Pisco, Aperol, Grapefruitsaft, Minze
Pisco, Aperol, Jugo de Toronja, Menta

EL CAPITÁN

€ 10,20

Pisco, Martini Rosso, Orange
Pisco, Martini Rosso, Naranja

CHILCANO

€ 10,20

Pisco, Limette, Ginger Ale, Angostura
Pisco, Limón, Ginger Ale, Angostura

CAIPIRINHA

€ 10,20

Limette, Rohrzucker, Crushed Ice, Cachaca
Limón, Azúcar rúbia, Hielo picado, Cachaca

MOJITO

€ 10,20

Limette, Minze, Rohrzucker, Especial Rum
Limón, Menta, Azúcar rúbia, Ron especial

TANQUERAY GIN TONIC

€ 10,20



DESTILADOS | SPIRITUOSEN

BARSOL PISCO 2cl

€ 3,10

FREIHOF WILLIAMS BIRNE 2cl

€ 3,10

FREIHOF MARILLENBRAND 2cl

€ 3,10

RON MILLONARIO 10 AÑOS RESERVA 4cl

€ 6,50

THE SINGELTON 12Y OF DUFFTOWN SINGLE MALT 4cl

€ 6,50

KETEL ONE VODKA 4cl

€ 4,40

TANQUERAY LONDON GIN DRY 4cl

€ 4,40

AVERNA AMARO SICILIANO 4cl

€ 4,40

APEROL 4cl

€ 4,40

RON PAMPERO 4cl

€ 4,40



BEBIDAS CALIENTES |
HEISSE GETRÄNKE

CAFÉ | KAFFEE

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

ESPRESSO

€ 3,10

GROSSER ESPRESSO

€ 5,80

KLEINER BRAUNER (G)

€ 3,50

GROSSER BRAUNER (G)

€ 5,80

VERLÄNGERTER

€ 4,50

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

MELANGE | CAPUCCINO (G)

€ 4,70

CAFÉ LATTE (G)

€ 5,40

TÈ | TEE

VARIOS TIPOS DE TÉ | VERSCHIEDENE TEE SORTEN

(mit Honig)

€ 3,80

Kamillentee, Minze Tee, Schwarztee, Grüner Tee, Früchtetee
Manzanilla, Menta, Negro, Verde, Té de frutas

HONIG

€ 0,80



PIQUEOS | VORSPEISEN

PAPAS Y YUQUITAS A LA HUANCAÍNA

€ 8,00

Gekochten Kartoffelscheiben und knuspriger Maniok in Huancaína - Sauce. Die Sauce besteht aus Milch, Frischkäse, Salzkeksen und gelbem Ají - Chili. Sie ist nach Huancayo benannt, einer Stadt im peruanischen Hochland.

Rodajas de papa sancochada y yucas crujientes servidas con salsa Huancaína. La salsa es a base de leche, galletas, queso fresco y ají amarillo.

(A, C, G)

ENSALADA LIMA 56

€ 9,00

Gemischter Salat mit Quinoa und Avokado. 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 LIMEÑA

€ 9,00

Kalte Kartoffel - Limetten - Masse aus gelben Kartoffeln gefüllt mit Hühnerfleisch, Mayonnaise, Avokado und gelbem Ají - Chili.

Papa amarilla amasada con ají amarillo, aceite, limón y sal, rellena de pollo, mayonesa y palta.

(C, G)

TEQUEÑOS

€ 5,80

Wan - Tan - Masse gefüllt mit Edam Käse. Dazu Guacamole - Sauce. Crujiente masa Wantán rellena de queso Edam. Acompañada de salsa Guacamole.

(A, C, G)

EL FAMOSO CEVICHE DE PESCADO CLÁSICO

€ 17,80

Der Klassiker unter den peruanischen Fischgerichten: kleine, rohe, in Limettensaft marinierte Fischwürfel, mit Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie und Ají - Limo - Chili, dazu gekochte und geröstete Mais und Süßkartoffeln.

Famoso plato peruano a base de pescado crudo en dados pequeños, marinado en jugo de limón, cebolla, ajo, apio y ají Limo, acompañado de choclo, cancha y camote.

(D, G, L)

LECHE DE TIGRE

€ 9,70

„Tigermilch“ ist ein Nebenprodukt vom Ceviche. Enthält weniger Fisch und mehr Saft.
Dazu geröstete Mais und Süßkartoffeln.

La Leche de Tigre es la salsa que da vida al Ceviche. Contiene menos pescado
y más jugo que el Ceviche. Acompañada de cancha y camote.

(D, G, L)

TABLA DE PIQUEOS PARA 3-4 PERSONAS | VORSPEISENPLATTE FÜR 3-4 PERSONEN

€ 32,80

Kartoffeln und Maniok mit Huancaína - Sauce, Causa Limeña,
zur Auswahl Anticucho oder Ceviche clásico.

Papas y Yuquitas con Salsa de Huancaína, Causa Limeña,
para elegir Anticucho o Ceviche clásico.

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

NUESTROS PLATOS PRINCIPALES | UNSERE HAUPTSPEISEN

CARNES | FLEISCH

EL ÚNICO LOMO SALTADO

€ 17,80

Rinderfilet - Streifen sautiert mit Tomaten, Zwiebeln, Sojasauce, Wein und einem Hauch
Koriander. Serviert mit Pommes Frites und Reis.

Jugosos trozos de carne flambeada, con crujientes cebollas, tomate, sillao, vino
y un toque de culantro, acompañados de papa frita y arroz.

(F)

ANTICUCHOS DE CORAZÓN DE RES

€ 15,90

Rinderherzfleisch - Spieße in peruanischer Marinade aus Knoblauch, Kümmel, Oregano,
Rosmarin und Chili (nicht scharf), dazu Bratkartoffeln und zwei köstliche Saucen.

Brocheta de carne de corazón de res, marinada en un aderezo peruano hecho a base de
ajo, comino, orégano, romero y chili (no picante), acompañada de papas
doradas y dos deliciosas salsas.

(C, G, M)

SECO DE RES CON FREJOLES

€ 17,50

Rindfleischstücke in einer Sauce aus Koriander und Weißwein dazu Bohnen und Reis.

Trozos de res en salsa de culantro y vino blanco, acompañados de frejoles y arroz.

(P)

AJÍ DE GALLINA

€ 17,10

Hühnerragout in delikater Sauce aus Ají - Chili - Paste, serviert mit Reis und Kartoffeln, garniert mit hartem Ei und Olive. Eines der beliebtesten Gerichte der peruanischen Küche!

Pollo desmenuzado en una crema de ají amarillo, acompañado de arroz y papa sancochada, decorado con huevo y aceituna. El plato favorito de la gastronomía peruana!

(A, C, G)

ARROZ CHAUFA DE POLLO

€ 14,00

Hühnerfleisch mit gebratenem Reis, Frühlingzwiebeln, Paprika, Ei - Tortilla, Ingwer und Einem Hauch Sojasauce.

Arroz salteado con pollo, cebollín, pimiento, tortilla de huevo, kion y un toque de sillao.

(C, F, N)

PATO SALTEADO

€ 17,80

Sautierte Ente mit Tomaten, Zwiebeln, Sojasauce, Wein und einem Hauch Koriander, serviert mit Pommes Frites und Reis.

Pato salteado con crujientes cebollas, tomate, sillao, vino y un toque de culantro acompañado de papa frita y arroz.

(F)

BISTEC A LO POBRE

€ 17,00

Rinderfilet vom Grill, dazu Reis, Pommes Frites, Kochbananen und Spiegelei.

Bistec de vacuno a la plancha, acompañado de arroz, papas fritas, plátano frito y huevo frito.

(C)

P E S C A D O S | F I S C H E

ARROZ CON MARISCOS

€ 23,90

Meeresfrüchtereis auf den Punkt gegart, in einer Sauce aus Meeresfrüchten und Weißwein.

Mariscos con arroz cocido en su punto, mezclados en una salsa de mariscos y vino blanco.

(B, G, L, P, R)

CEVICHE MIXTO 300 g

€ 25,60

In Limettensaft marinierte rohe Fischwürfel und Meeresfrüchte (Tintenfisch, Oktopus, Muscheln, Shrimps) mit Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie und Ají - Limo - Chili, dazu gekochte und geröstete Mais und Süßkartoffeln.

Pescado crudo y mariscos (calamar, pulpo, choros, camarones) marinados en jugo de limón, cebolla, ajo, apio y ají limo, acompañados de choclo, cancha y camote.

(B, D, G, L, R)

JALEA MIXTA

€ 19,20

Fischstückchen und Meeresfrüchte (Tintenfisch, Oktopus, Muscheln, Shrimps) in Mehl gewälzt und in heißem Öl frittiert, dazu Maniok, Sarsa Criolla (Salat aus Paprika, Zwiebeln, Mais, Limettensaft und Koriander) und zwei Saucen.

Trozos de pescado y mariscos (calamar, pulpo, choros, camarones) enharinados y fritos en aceite caliente, acompañados de yuca frita, sarsa criolla y dos salsas.

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

PARA NIÑOS | FÜR KINDER

CHICHARRÓN DE POLLO

€ 9,20

Hühnerstückchen in peruanischer Sauce mariniert, in Mehl gewälzt und in heißem Öl frittiert, dazu Pommes Frites, Knoblauchmayonnaise und Ketchup.

Trozos de pollo marinados en una salsa peruana, enharinados y fritos en aceite caliente. Acompañados de papas fritas, mayonesa de ajo y ketchup.

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

SALCHIPAPA

€ 9,20

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

(C, G, L, M)

PARA VEGETARIANOS |
FÜR VEGETARIERN

TOFU SALTEADO

€ 16,70

Flambrierte Tofu - Stückchen mit knusprigem Tomaten - Zwiebeln - Gemüse und Koriander, dazu Pommes Frites und Reis.

Trozos de tofu flambrados con cebollas crujientes, tiras de tomate y culantro, acompañados de papas fritas y arroz.

(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.

(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

PLÁTANO FRITO

€ 7,00

Gebratene Kochbananen aus Amazonien mit Honig und Eis.

Plátanos traídos desde nuestra Amazonía, bañados en miel, con helado.

(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 QUESO Y MARACUYÁ

€ 7,30

Käsekuchen mit Maracujasauce.

Pie de queso con salsa de maracuyá.

(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

SARZA CRIOLLA

€ 2,40

Salat aus Zwiebeln, Paprika, Mais, Limettensaft und Koriander.
Sarsa de cebolla, ají, maíz, jugo de limón y culantro.

AJÍ VERDE LIMO (C, G, M)

€ 2,90

Ají Amarillo, Huacatay, Öl, Milch, Ei, Senf
Ají Amarillo, Huacatay, Aceite, Leche, Huevo, Mostaza

SALSA Lima 56 (C, G, M)

€ 2,90

Ají Amarillo, Milch, Ei, Senf, Öl
Ají Amarillo, Leche, Huevo, Mostaza, Aceite

HUANCAÍNA (A, G)

€ 2,90

Milch, Salzkeksen, Frischkäse, Ají Amarillo
Leche, Galletas, Queso fresco, Ají amarillo

KETCHUP

€ 1,80

MAYONESA DE AJO | KNOBLAUCHMAYONNAISE (C, G)

€ 1,80

SALSA GOLF (C, G)

€ 1,80

Mayonnaise, Ketchup
Mayonesa, Ketchup

MOSTAZA | SENF (M)

€ 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

Cacahuets y productos a base de cacahuets

Erdnüsse und -erzeugnisse

F

Soja y productos a base de soja

Soja (-bohlen) 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