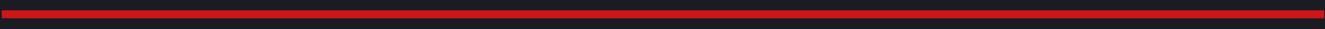




ESTANCIA

Ihr Steakhouse in Dresden





Vorspeisen

- Bruschetta** 5,00 €
2 Scheiben Knoblauchbrot mit frisch gehackten Tomaten, Zwiebeln und Kräutern
- Aioli mit ofenwarmen Baguette** 5,00 €
- Pan con Chorizo** 6,00 €
geröstetes Baguette mit Guacamole und spanischer Grillwurst
- Pimientos de Padrón** 9,00 €
spanische Bratpaprikas mit Meersalz spanisches "Roulette" – eine ist immer scharf (reicht auch für 2 Personen – ideal zum Teilen)
- Carpaccio** 14,00 €
handgeschnittenes Rinderfilet (120 g) mit Rucola, Parmesan, Zitrone und Champignons, dazu Baguette
- mit schwarzem Trüffel mit Trüffelöl⁴ 19,50 €
- Beef Tatar³** 14,50 €
125 g à la minute zubereitetes Tatar, mit einem Bio-Eigelb und sechs verschiedenen Ingredienzien, dazu Baguette. Zum Zubereiten nach persönlichem Geschmack
- 200 g, die große Version 22,00 €
- Gambas Royal** 19,00 €
drei große Garnelen vom Grill mit Wildem Brokkoli
- Mixed Starter** 15,00 €
Spare Ribs, 2 Mozzarella Sticks, 2 Jalapeños, 2 Scheiben Steakhouse Knoblauchbrot und Salsa Dip (reicht auch für 2 Personen – ideal zum Teilen)

Suppen

- Rinderbrühe** 5,00 €
mit Gemüsestreifen und frisch gehackten Kräutern, dazu ofenwarmes Baguette
- Hazienda Topf** 7,00 €
Gulaschsuppe mit Fleisch, Kartoffeln und Gemüse, dazu Steakhousebrot
- Hummercremesuppe** 9,50 €

Vegetarische Gerichte

Salate

Alle Salatsaucen sind FREI von Farb- und Konservierungsstoffen

- Caesar Salad** 15,00 €
Romanasalat mit Croûtons, gehobeltem Parmesan und Original Caesar Dressing
- + Bacon + 4,50 €
mit feinen Streifen vom Grillspeck^{2,4}
- + Chicken + 6,50 €
mit Hähnchenbruststreifen
- + Filet + 10,00 €
mit Streifen gegrillter Rinderlende
- + Gambas + 14,00 €
mit drei großen gegrillten Garnelen
- Chicken Sweet & Honey** 18,00 €
bunte Salatmischung mit Hähnchenbruststreifen und Orangenfilets Honey Mustard Dressing
- Ranger Salat** 18,00 €
Tranchen von gegrilltem Rindfleisch und feinem Grillspeck Mango Chili Dressing
- Steakhousesalat** 6,50 €
kleiner gemischter Salat

Seafood

- Lachsfilet** 19,00 €
vom norwegischen Lachs auf Blattspinat
- Surf and Turf** 45,00 €
150 g Filetsteak serviert mit Wildem Brokkoli, drei großen Garnelen und einem Steakhousesalat
- Gambas Royal** 35,00 €
sechs große Garnelen vom Grill mit Wildem Brokkoli serviert



Steaks

Steaks Hand Cut */ Only fresh Beef <small>* Rohfleischeinwaage</small>	180 g	250 g	400 g	550 g
Filetsteak / Argentinien	28 €	39 €	59 €	85 €
Rumpsteak / Argentinien	20 €	27 €	39 €	55 €
Rumpsteak / USA		33 €	52 €	72 €
Rib Eye Steak / Argentinien		29 €	46 €	63 €
Rib Eye Steak Dry Aged / Irland		39 €	59 €	85 €
Rib Eye Steak Australien (ideal zum Teilen)			62 €	85 €
Upgrade 3 Gambas Royal zu Ihrem Favourite Steak				19 €

Garstufen:

Rare: Leichte Kruste – noch fast roh und blutig im Inneren.

Medium Rare: Braune Kruste – saftiges, rotes Fleisch im Inneren.

Medium: Stärkere Kruste – rosa Fleisch im Inneren. Der Klassiker.

Medium Well: Dunkle Kruste – fast durch gegrillt, kräftig im Biss.

Zu jedem Lieblingssteak erhalten Sie einen Steakhousesalat und eine Scheibe Steakhousebrot GRATIS!

Rumpsteak: Auch Roastbeef genannt, wird aus dem Zwischenrippenstück mit einem zarten Fettrand geschnitten

Filetsteak: Das edelste und zarteste aller Steaks. Ein nahezu fettfreies Stück aus der Ochsenlende

Rib Eye Steak: Auch Entrecôte genannt, aromatisch, ein Steak aus dem vorderen Rippenstück mit Fettkern

Beilagen

Dips und Saucen

	klein	groß
Tomatenketchup	1,00 €	2,50 €
BBQ-Sauce	1,00 €	2,50 €
Mayonnaise ^{1,2,3}	1,00 €	2,50 €
Aioli	1,00 €	2,50 €
Sour Cream ⁸	1,00 €	2,50 €
Salsa	2,00 €	4,50 €
Chimichurri (argentinische Kräutersalsa)	2,00 €	4,50 €
Guacamole (Avocado-Dip)	2,00 €	4,50 €
Kräuterbutter hausgemacht aus Bio-Butter und frischen Kräutern	2,00 €	
Pfeffersauce ¹	2,00 €	4,50 €
Portweinsauce	2,00 €	4,50 €

Gemüse

Grüne Bohnen	5,50 €
Blattspinat	5,50 €
Coleslaw ⁸ (hausgemachter Weißkohlsalat)	4,90 €
Wilder Brokkoli	8,00 €
Buntes Pfannengemüse	8,00 €
Pimientos de Padrón	7,00 €

Sättigungsbeilagen

Steakhouse-Knoblauchbrot 2 Scheiben	3,50 €
Steakhouse-Pommes	5,00 €
Parmesan-Pommes	6,00 €
Süßkartoffel-Pommes	5,50 €
Baked Potato mit Sour Cream	6,00 €
gebratene Rosmarinkartoffeln	6,00 €
Kartoffelpüree	6,00 €
Trüffelpüree	9,50 €
Pasta Arrabiata	6,50 €

VEGGIE-TIPP
CREATE YOUR OWN

Kombinieren Sie die Beilagen zu Ihrem Wunschgericht

Spezialitäten

Spare Ribs⁸

gegrillte Schweinerippchen herzhaft gewürzt mit BBQ Sauce und Coleslaw⁸

• ca. 450 g **19,00 €**

• ca. 700 g **25,00 €**

Filet Spieß

19,50 €

kleine Filetsteaks mit spanischen Bratpaprikas auf einem Spieß, ca. 200 g mit Pfeffersauce¹ oder Portweinsauce, dazu gebratene Rosmarinkartoffeln

Jacquelines Burger

18,00 €

hausgemachter ca. 200 g Burger Patty aus reinem Rindfleisch mit zwei verschiedenen Sorten Käse gratiniert – dazu original Caesar Salad, geflammte Avocado (Low Carb – ohne Burgerbun)

ESTANCIA Steakhouse Burger⁸

15,00 €

hausgemachter Burger Patty aus reinem Rindfleisch wahlweise im Gourmet- oder Vollkornbrötchen mit BBQ- und Burger-Sauce³, Salat, gebratenen Zwiebeln, saurer Gurke, Tomaten und Käse – dazu Steakhouse-Pommes

+ Portion Käse **+ 2,00 €**

+ Portion Bacon – Grillspeck **+ 3,50 €**

+ extra Burger Patty ca. 200 g **+ 6,00 €**

Veggie Burger

15,00 €

mit Proteinen aus Sonnenblumen und Ackerbohnen mit Käse überbacken

+ Portion Käse **+ 2,00 €**

Hähnchenbrust überbacken

20,00 €

ca. 200 g Hähnchenbruststeak zart gegrillt, mit Ananas und Käse¹ überbacken, dazu Steakhouse-Pommes

Hähnchenbrust Natur

20,00 €

ca. 200 g Hähnchenbruststeak zart gegrillt mit Wildem Brokkoli

Combo Estancia

24,50 €

150 g Rumpsteak + 250 g Spareribs mit BBQ-Sauce und Coleslaw⁸

Gemüseplatte

18,00 €

vier verschiedene Sorten Gemüse, garniert mit einer überbackenen Tomatenhälfte, dazu eine Scheibe Steakhousebrot

Kartoffel mit Kräuterquark

14,00 €

Lauchkartoffeln mit jungem Lauch, dazu Kräuterquark⁸, Butter und saurer Gurke und Salatbeilage⁸

Linguine in Garnelen Safransauce

19,00 €

Pasta mit 5 Garnelen in feiner Safransauce

Tagliata Di Manzo

20,00 €

150 g Rinderfilet auf Rucola mit Pinienkernen, Pesto und Parmesan

Alkoholfreie Drinks

Wasser **0,25 l** **0,75 l**

Oppacher Mineralwasser 2,90 € 7,00 €
still / medium / classic

Säfte **0,25 l** **0,5 l**

Heide Apfelsaft 3,40 € 6,00 €

Heide Orangensaft 3,40 € 6,00 €

Tomatensaft 3,40 € 6,00 €

Sauerkirschnektar 3,40 € 6,00 €

Bananennektar 3,40 € 6,00 €

als Schorle 3,40 € 6,00 €

Softdrinks **0,3 l** **0,5 l**

Pepsi Cola ^{1,9,11} 2,90 € 4,50 €

Pepsi Light ^{1,2,9,11,12} 2,90 € 4,50 €

Mirinda Orangenlimonade ^{1,3} 2,90 € 4,50 €

7 Up Zitronenlimonade ^{11,12} 2,90 € 4,50 €

0,25 l **0,5 l**

Oppacher Tonic ^{10,11} 3,40 € 6,00 €

Oppacher Ginger Ale ^{1,11} 3,40 € 6,00 €

Heißgetränke

Latte Macchiato ⁹ 3,20 €

Cappuccino ⁹ 2,50 €

Espresso ⁹ 2,30 €

Doppelter Espresso ⁹ 3,90 €

Espresso Macchiato ⁹ 2,90 €

Café Cremé ⁹ 2,50 €

Heiße Schokolade 3,00 €

Heiße Schokolade mit Schlagsahne 3,50 €

Glas Eilles Tee verschiedene Bio-Sorten 2,50 €

Bier

vom Fass **0,3 l** **0,5 l**

Freiberger Pils 3,90 € 4,90 €

Radler ^{11,12} 3,90 € 4,90 €

Diesel ^{1,9,11} 3,90 € 4,90 €

Flaschenbier **0,33 l** **0,5 l**

Estrella Damm Barcelona 5,00 €

Freiberger Alkoholfrei 0,0 % 4,50 €

Freiberger Schwarzbier 4,90 €

Zirndorfer Kellerbier im Krug 4,90 €

Tucher Weizen 4,90 €

Tucher alkoholfreies Weizen 4,90 €

Weine

Rotwein

	0,2 l	0,75 l
Weingut Schuh Roter Schuh Cuvée Dunkelfelder / Dornfelder, Meißen, Deutschland (feinherb)	9,00 €	32,00 €
Mas Rabell Tinto, Bodega Mas Rabell, Spanien (trocken)	6,50 €	22,50 €
Torres Altos Ibéricos Tempranillo, Rioja, Spanien (trocken)	8,00 €	29,00 €
Bosstok MAN Family Wines Pinotage, Stellenbosch, Südafrika (trocken)	7,00 €	23,50 €
Kaiken Ultra Malbec, Bodega Kaiken Montes Mendoza, Argentinien (trocken)	10,00 €	40,00 €
Montes Alpha Cabernet Sauvignon / Carmenera Colchagua Valley, Chile (trocken)	8,00 €	29,00 €
Amarone Della Valpolicella 60% Corvina / 30% Rondinella / 10% Molinara Venetien, Italien (trocken)	55,00 €	

Weißwein

	0,2 l	0,75 l
Weingut Schuh Weißer Schuh Cuvée, Meißen, Deutschland (feinherb)	9,00 €	32,00 €
Tim Strasser Grauburgunder, Meißen, Deutschland (trocken)	9,00 €	32,00 €
Robert Weil Gutswein Riesling, Rheingau, Deutschland (trocken)	7,50 €	29,00 €
Mas Rabell Blanco, Bodega Mas Rebell, Spanien (trocken)	6,50 €	22,50 €
Santa Digna Sauvignon Blanc, Bodega Torres, Chile (trocken, fruchtig)	7,00 €	23,50 €
Buiten Blanc Buitenverwachting, Constantia, Südafrika (trocken)	7,00 €	23,50 €

Rosé

	0,2 l	0,75 l
Weingut Schuh Rosa Schuh Schieler, Meißen, Deutschland (trocken)	9,00 €	32,00 €
Tim Strasser Rosé, Meißen, Deutschland (feinherb)	9,00 €	32,00 €
Santa Digna Cabernet Sauvignon, Bodega Torres, Chile (trocken)	7,00 €	23,50 €

Sekt / Champagner

	0,1 l	0,75 l
Geldermann Carte Blanche Sekt, Deutschland (trocken)	4,00 €	23,00 €
Geldermann Grand Rosé Sekt Rosé, Deutschland (trocken)		25,50 €
Sacchetto Frizzante Prosecco IGT, Italien	4,00 €	23,00 €
Taittinger Brut Champagner, Frankreich (trocken)		70,00 €

Spirituosen

	4 cl
Malteser Kreuz Aquavit	4,00 €
Absolut Vodka	4,00 €
Grappa Amarone	4,00 €
Original Radeberger Kräuterlikör	3,50 €
Havana Club, 3 Jahre	4,00 €
Sächsische Obstbrände & Liköre	4,50 €
Tequila Olmeca	3,50 €
Hine V.S.O.P.	8,00 €
Baileys	4,50 €
Glenfiddich 12 Years	4,50 €
Ramazotti	4,00 €

Aperitifs / Longdrinks

	0,2 l
Aperol ¹ Spritz	7,50 €
Hugo	7,50 €
Campari ^{1,2} Soda	7,50 €
Campari ^{1,2} Orange	7,50 €
Gin Tonic	7,50 €
Cuba Libre	7,50 €

GENUSS MIT QUALITÄT

Unseren Gästen an 365 Tagen im Jahr hochwertige und frische Produkte anzubieten, ist unser Konzept. Deshalb kaufen wir unseren Salat in den regionalen Anbaugebieten, welche gerade Saison haben. Bei unseren Standard-Salatsaucen verzichten wir auf Farb- und Konservierungsstoffe. Das Steakfleisch beziehen wir ausschließlich aus Argentinien. Nur dort treffen die Voraussetzungen zusammen, die unseren Ansprüchen an beste Steakfleischqualität gerecht werden. Die Weiten der Pampa, die Rinder reiner Fleischrassen und die jahrzehntelange Erfahrung der Fleischspezialisten sind die Säulen dieses Erfolges. In der fruchtbaren Pampa wachsen rund 50 Millionen Weiderinder auf. Diese Rinder der Rassen Aberdeen Angus, Hereford und ihre Kreuzungen sind ausschließlich auf die Fleischproduktion ausgerichtet.

Die Frigoríficos (Schlacht- und Zerlegebetriebe) beziehen ihre Rinder von riesigen Estancias. Eine der berühmtesten und größten ist die Estancia Cabana las Lilas. Schon seit 1972 werden Frigoríficos, welche nach Europa exportiert werden, durch EU-Veterinäre regelmäßig kontrolliert. Unser Steakfleisch wird frisch vakuumverpackt und nicht tiefgekühlt transportiert. Für den Weg von Argentinien nach Hamburg benötigt ein modernes Containerschiff 28 Tage. Das ist genau die Zeit, die das frische Fleisch braucht, um in Ruhe heranzureifen. Eine geschlossene Kühlkette bei 0°C über eine Entfernung von 12.000 km.

Und weil gut essen kein Privileg sein soll, sondern tägliche Selbstverständlichkeit, haben wir unser Steakhaus für Sie eröffnet.

ZUBER RESTAURANT BETRIEBS GMBH
EATERTAINMENT DIENSTLEISTUNGS GMBH
FORSTSTR. 1, 01099 DRESDEN

LEBENSMITTEL INFORMATIONSVERORDNUNG – ALLERGENE

Die Anzahl der behandlungsbedürftigen Nahrungsmittel-Allergiker wird auf circa fünf bis sieben Prozent der Bevölkerung geschätzt. Jedes Nahrungsmittel kann ein möglicher Allergieauslöser sein. (Deutscher Allergie- und Asthmabund e.V.)
BITTE FORDERN SIE UNSERE ALLERGIKER SPEISEKARTE AN!

Folgende Inhalts- und Zusatzstoffe sowie allergieauslösende Inhaltsstoffe sind in unseren Speisen und Getränken enthalten:

- | | |
|--------------------------------|---|
| A) Sellerie-/erzeugnisse | E) Sulfite/ Schwefeldioxid/ E220-E228 |
| D) Sesam-/erzeugnisse | F) Soja-/erzeugnisse |
| G) Eier-/erzeugnisse | K) Glutenhaltiges Getreide-/erzeugnisse |
| H) Senf-/erzeugnisse | L) Krebstiere-/erzeugnisse |
| I) Milch-/erzeugnisse | R) Gerste |
| Q) Weizen | N) Fisch-/erzeugnisse |
| C) Schalenfrüchte-/erzeugnisse | P) Roggen |

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| 1) mit Farbstoff | 7) mit Phosphat |
| 2) mit Konservierungsstoff | 8) mit Milcheiweiß |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 9) koffeinhaltig |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 10) chininhaltig |
| 5) geschwefelt | 11) mit Säuerungsmitteln |
| 6) geschwärzt | 12) enthält eine Phenylalaminquelle |

Die Gerichte sind an sich frei von dem entsprechenden Stoff. Da wir diese Lebensmittel aber für Sie zubereiten, kann eine 100%ige Freiheit von Lactose oder Gluten nicht garantiert werden.

An Küchenwerkzeugen können sich immer Spuren von fremden Lebensmitteln befinden.

Alle Preisangaben verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer.

Bisherige Preislisten verlieren ihre Gültigkeit. HSK 02/22



Folgen Sie uns auf:

f / Estancia Beef-Club @ #estanciadresden

f / Estancia Striesen

f / Estancia Klotzsche