

## Vorspeisen

- **Aioli mit  
ofenwarmen Baguette** 6,00 €

- **Bruschetta** 6,00 €  
2 Scheiben Knoblauchbrot mit frisch  
gehackten Tomaten, Zwiebeln  
und Kräutern

- Ragout fin** 8,00 €  
Kalbs & Geflügel Ragout mit Käse  
überbacken, dazu gegrilltes Brot

- **Krakensalat / Pulpo a la Gallega** 9,50 €  
Krakensalat, Oliven und Kartoffelwürfel

- **Pimientos de Padrón** 10,00 €  
spanische Bratpaprikas mit Meersalz  
spanisches "Roulette" – eine ist immer scharf

(reicht auch für 2 Personen – ideal zum Teilen)

- Beef Tatar** 16,00 €  
125 g à la minute zubereitetes Tatar,  
mit einem Bio-Eigelb und sechs  
verschiedenen Ingredienzien, dazu  
Baguette. Zum Zubereiten nach  
persönlichem Geschmack

- **Double Beef Tatar** 250 g 25,00 €

- Gambas Royal** 24,00 €  
drei große Garnelen vom Grill  
mit Blattspinat

## Suppen

- Rinderbrühe** 6,00 €  
mit Gemüsestreifen und frisch gehackten  
Kräutern, dazu ofenwarmes Baguette

- **Tomatensuppe** 6,00 €

- Hazienda Topf** 8,50 €  
Gulaschsuppe mit Fleisch, Kartoffeln und  
Gemüse, dazu Steakhousebrot

große Portion 14,00 €

## Salate

**Alle Salatsaucen sind FREI von Farb- und  
Konservierungsstoffen**

- **Caesar Salad** 15,00 €  
Romanasalat mit Croûtons,  
gehobeltem Parmesan  
und Original Caesar Dressing

+ Bacon 4,00 €  
mit feinen Streifen vom Grillspeck

+ Chicken 8,50 €  
mit Hähnchenbruststreifen

+ Filet 11,00 €  
mit Streifen gegrillter Rinderlende

+ Gambas 21,00 €  
mit drei großen gegrillten Garnelen

- Ranger Salat** 21,00 €  
Tranchen von gegrilltem Rindfleisch,  
feinem Grillspeck und  
Mango Chili Dressing

■ **Vegetarische Gerichte**

**ESTANCIA  
GUTSCHEIN**  
Hier im Restaurant  
erhältlich

# Spezialitäten

# Burger

**Rindergulasch** mit Kartoffeln 18,00 €  
+ Rotkohl + 4,00 €

**Beefsteak vom Kalb** 19,00 €  
auf Kartoffelpüree, mit Bratensoße und  
gebratenen Zwiebeln  
+ grüne Bohnen + 6,00 €

**Spare Ribs** mit BBQ Sauce  
gegrillte Schweinerippchen herzhaft gewürzt  
• ca. 450 g 21,00 €  
• ca. 700 g 27,00 €

**Filet Spieß** • ca. 180 g 23,00 €  
kleine Filetsteaks mit spanischen Bratpaprikas  
auf einem Spieß, serviert mit Rosmarinkartoffeln  
und wahlweise mit Pfeffer- oder Portweinsauce

**Hähnchenbrust** • ca. 200 g 18,00 €  
gegrillt mit Pommes Frites

**Steak au Four** • ca. 200 g 22,00 €  
Hähnchenbruststeak mit Ragout fin  
und Käse überbacken, dazu Steakhouse Pommes

**Steak Hawaii** • ca. 200 g 22,00 €  
Hähnchenbruststeak mit Ananas und  
Käse überbacken, dazu Steakhouse Pommes

**Rindfleisch „Stroganoff“** 24,00 €  
in einer cremigen Sauce mit Champignons,  
saurer Gurke und Roter Beete im Reiserand

## Seafood

**Lachsfilet** 24,00 €  
Lachs auf Blattspinat mit Kartoffelpüree

**Seafood Spieß vom Grill** 24,00 €  
Garnelen- Pulpo Spieß auf Salatbett

**Gambas Royal** 39,00 €  
sechs große Garnelen vom Grill mit Blattspinat

**Surf and Turf** • ca. 150 g 46,00 €  
Filetsteak, 3 großen Garnelen und Blattspinat

**ESTANCIA** 18,00 €  
**Steakhouse Burger** ca. 200g  
hausgemachter Burger Patty aus reinem  
Rindfleisch im Gourmet- oder Vollkornbrötchen  
mit BBQ- und Burger-Sauce, Salat, gebratenen  
Zwiebeln, saurer Gurke, Tomate und Käse

+ Portion Käse<sup>1</sup> + 2,50 €  
+ Portion Bacon – Grillspeck<sup>2,4</sup> + 4,00 €  
+ extra Burger Patty ca. 200 g<sup>A</sup> + 7,50 €

**Cheese Burger**<sup>K, I, 2</sup> 16,00 €  
hausgemachter Burger Patty ca. 200g  
aus reinem Rindfleisch auf Salat,  
Burger-Sauce und doppelt Käse

**Low Carb Burger**<sup>A, H, G, I, K, N</sup> 18,00 €  
hausgemachter ca. 200 g Burger Patty,  
aus reinem Rindfleisch auf Salat, belegt  
mit zwei verschiedenen Sorten Käse  
und gegrillter Avocado (ohne Bun)

## Fleischlos & Vegetarisch & Pasta



🌱 **Veggie Burger** 15,00 €  
hausgemachter Gemüseburger  
mit Käse überbacken  
+ Portion Käse<sup>1</sup> + 2,50 €

🌱 **Linguine Rahm** 14,00 €  
mit einer Pilzrahmsauce und Parmesan  
+ Hähnchenbruststreifen + 5,00 €  
+ Rindfleischstreifen + 8,00 €

🌱 **Penne all'arrabbiata** 14,00 €  
+ Hähnchenbruststreifen + 5,00 €  
+ Rindfleischstreifen + 8,00 €

🌱 **Kartoffel und Quark** 16,00 €  
Ofenkartoffel mit Kräuterquark,  
saurer Gurke und Butter, dazu Salat

# Steaks

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

## Steaks Hand Cut \* / Only fresh Beef

\* Rohfleischeinwaage

|                                               | 180 g | 250 g     | 400 g | 550 g |
|-----------------------------------------------|-------|-----------|-------|-------|
| Rumpsteak / Argentinien                       | 20 €  | 28 €      | 44 €  | 60 €  |
| Rumpsteak / USA Prime                         |       | 35 €      | 57 €  | 72 €  |
| Rumpsteak Dry Aged / Irland                   |       | 47 €      | 72 €  | 96 €  |
| Filetsteak / Argentinien                      | 35 €  | 47 €      | 72 €  | 96 €  |
| Rib Eye Steak / Argentinien                   |       | 35 €      | 57 €  | 72 €  |
| Rib Eye Steak / Australien (ideal zum Teilen) |       | 300g 54 € | 71 €  | 90 €  |

Upgrade 3 Gambas Royal zu Ihrem Favourite Steak

+21 €

### 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.

## Beilagen

### Dips und Saucen

|                                                                   | klein  | groß   |
|-------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| Tomatenketchup                                                    | 1,50 € | 3,00 € |
| BBQ-Sauce                                                         | 1,50 € | 3,00 € |
| Mayonnaise                                                        | 1,50 € | 3,00 € |
| Aioli                                                             | 1,50 € | 3,00 € |
| Sour Cream                                                        | 1,50 € | 3,00 € |
| Salsa                                                             | 2,50 € | 5,00 € |
| Chimichurri<br>(argentinische Kräutersalsa)                       | 2,50 € | 5,00 € |
| Kräuterbutter<br>hausgemacht aus Bio-Butter und frischen Kräutern | 1,50 € |        |
| Pfeffersauce                                                      | 2,50 € | 4,00 € |
| Portweinsauce                                                     | 2,50 € | 4,00 € |

### Gemüse

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Grüne Bohnen        | 6,00 € |
| Blattspinat         | 6,00 € |
| wilder Brokkoli     | 9,00 € |
| Pimientos de Padrón | 8,00 € |
| Steakhousesalat     | 6,00 € |

### Sättigungsbeilagen

|                                                                   |         |
|-------------------------------------------------------------------|---------|
| Steakhouse-Knoblauchbrot 2 Scheiben                               | 4,00 €  |
| Steakhouse-Pommes                                                 | 6,00 €  |
| Süßkartoffel-Pommes                                               | 6,50 €  |
| Ofenkartoffel mit Sour Cream                                      | 6,00 €  |
| gebratene Rosmarinkartoffeln                                      | 6,00 €  |
| Kartoffelpüree                                                    | 6,00 €  |
| Trüffelpüree<br>(Kartoffelpüree mit Rucola und schwarzem Trüffel) | 10,00 € |

**VEGGIE-TIPP**  
CREATE YOUR OWN

Kombinieren Sie die  
Beilagen zu Ihrem  
Wunschgericht



# Weine

## Rotwein

0,2 l 0,75 l

|                                                                                                                 |         |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|
| <b>Fantini Primitivo</b><br>Primitivo, Apulien, Italien (trocken)                                               | 8,00 €  | 28,50 €  |
| <b>Tempranillo Malpastor</b><br>Torres, Rioja, Spanien (trocken)                                                | 8,50 €  | 30,00 €  |
| <b>Weingut Schuh Roter Schuh</b><br>Cuvée Dunkelfelder / Dornfelder,<br>Meißen, Deutschland (feinherb)          | 10,00 € | 35,00 €  |
| <b>Robert Mondavi</b><br>Cabernet Sauvignon, Kalifornien / USA                                                  | 13,00 € | 45,00 €  |
| <b>Felino by Paul Hobbs</b><br>Cabernet Sauvignon, Mendoza Argentinien                                          |         | 40,00 €  |
| <b>Felino by Paul Hobbs</b><br>Malbec Mendoza Argentinien                                                       | 11,00 € | 40,00 €  |
| <b>Amarone Della Valpolicella</b><br>60% Corvina / 30% Rondinella / 10% Molinara<br>Venetien, Italien (trocken) |         | 65,00 €  |
| <b>Tignanello 2022</b><br>Antinori / Toscana / Italien                                                          |         | 190,00 € |

## Rosé

0,2 l 0,75 l

|                                                                            |        |         |
|----------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| <b>Montes Cherub</b> Chile Montes                                          | 8,00 € | 28,50 € |
| <b>Weingut Schuh Rosa Schuh</b><br>Schieler, Meißen, Deutschland (trocken) | 9,00 € | 32,00 € |
| <b>Tim Strasser</b> Rosé,<br>Meißen, Deutschland (feinherb)                | 9,00 € | 32,00 € |
| <b>Château Minuty</b><br>Côtes de Provence / Frankreich                    |        | 40,00 € |

## Family & Friends

|      |                                                              | 0,375 l        | 0,75 l | 1,5 l       |
|------|--------------------------------------------------------------|----------------|--------|-------------|
| 2015 | Opus One Rothschild & Mondavi Napa Valley                    |                |        | 490 €       |
| 2016 | Opus One ( 99 Punkte )                                       |                |        | 510 €       |
| 2016 | Mas La Plana Torres Cabernet Sauvignon                       |                |        | 120 € 220 € |
| 2017 | Almaviva Rothschild Chile                                    | ( 100 Punkte ) | 160 €  | 320 €       |
| 2017 | Cheval des Andes/ (Cheval Blanc) Medoza                      | ( 100 Punkte ) |        | 250 €       |
| 2018 | Continuum Tim Mondavi Napa Valley                            | ( 100 Punkte ) |        | 360 €       |
| 2018 | Double Diamond Schader Napa Valley ( Wine of the year 2022 ) |                |        | 190 € 390 € |
| 2018 | Seña Chartwick & Mondavi Chile                               | ( 100 Punkte ) |        | 250 €       |
| 2020 | Paul Hobbs Pinot Noir Russian River Valley                   |                |        | 120 €       |
| 2020 | Paul Hobbs Cabernet Sauvignon Napa Valley                    |                |        | 190 €       |
| 2021 | Purple Angel Montes Chile                                    |                |        | 130 €       |

## Weißwein

0,2 l 0,75 l

|                                                                                          |         |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| <b>Magnetic</b> Blanco,<br>Torres, Spanien                                               | 7,50 €  | 26,50 € |
| <b>Robert Weil Gutswein</b> Riesling<br>Rheingau, Deutschland (trocken)                  | 8,50 €  | 30,00 € |
|                                                                                          | 1,5 l   | 70,00 € |
| <b>Tim Strasser</b> Grauburgunder,<br>Meißen, Deutschland (trocken)                      | 9,00 €  | 32,00 € |
| <b>Weingut Schuh Weißer Schuh</b><br>Cuvée, Meißen, Deutschland (feinherb)               | 9,00 €  | 32,00 € |
| <b>Paul Cluver</b><br>Sauvignon Blanc Südafrika (trocken)                                | 10,00 € | 35,00 € |
| <b>Robert Mondavi</b><br>Chardonnay, Kalifornien / USA                                   | 13,00 € | 45,00 € |
| <b>Terlan Winkel</b><br>Sauvignon Blanc, Südtirol (trocken)                              |         | 50,00 € |
| <b>Robert Weil Riesling GG</b> (trocken)<br>Kiedricher Gräfenberg, Rheingau, Deutschland |         | 85,00 € |

## Sekt / Champagner

0,1 l 0,75 l

|                                                                 |        |          |
|-----------------------------------------------------------------|--------|----------|
| <b>Crémant de Bourgogne</b><br>Weiß / rosé Frankreich (trocken) | 5,00 € | 35,00 €  |
| <b>Prosecco Sacchetto Frizzante</b>                             | 5,00 € | 35,00 €  |
| <b>Taittinger Brut</b><br>Champagner, Frankreich (trocken)      |        | 90,00 €  |
| <b>Charles Heidsieck Blanc de Blanc</b>                         |        | 130,00 € |

## Alkoholfreie Drinks

| <b>Wasser</b>                                      | 0,25 l | 0,75 l |
|----------------------------------------------------|--------|--------|
| Oppacher Mineralwasser<br>still / medium / classic | 3,00 € | 6,00 € |

| <b>Säfte</b>                   | 0,3 l  | 0,5 l  |
|--------------------------------|--------|--------|
| Heide Apfelsaft <sup>3</sup>   | 3,40 € | 5,50 € |
| Heide Orangensaft              | 3,40 € | 5,50 € |
| Tomatensaft <sup>3</sup>       | 3,40 € | 5,50 € |
| Sauerkirschnektar <sup>3</sup> | 3,40 € | 5,50 € |
| Bananennektar <sup>3</sup>     | 3,40 € | 5,50 € |
| Rhabarbersaftschorle           | 3,40 € | 5,50 € |
| Apfelsaftschorle               | 3,40 € | 5,50 € |

| <b>Softdrinks</b>                         | 0,3 l  | 0,5 l  |
|-------------------------------------------|--------|--------|
| Pepsi Cola <sup>1,3,7,9</sup>             | 3,00 € | 5,00 € |
| Cola Zero <sup>1,3,7,9</sup>              | 3,00 € | 5,00 € |
| Mirinda Orangenlimonade <sup>1,3,11</sup> | 3,00 € | 5,00 € |
| 7 Up Zitronenlimonade <sup>11,12</sup>    | 3,00 € | 5,00 € |
| Oppacher Tonic <sup>10</sup>              | 3,40 € | 6,00 € |
| Oppacher Ginger Ale <sup>1,3</sup>        | 3,40 € | 6,00 € |

## Heißgetränke

|                                         |        |
|-----------------------------------------|--------|
| Espresso <sup>9</sup>                   | 2,00 € |
| Doppelter Espresso <sup>9</sup>         | 3,00 € |
| Espresso Macchiato <sup>9,1</sup>       | 3,00 € |
| Latte Macchiato <sup>9,1</sup>          | 3,00 € |
| Cappuccino <sup>9,1</sup>               | 3,00 € |
| Glas Eilles Tee verschiedene Bio-Sorten | 2,50 € |



## Longdrinks

0,2 l

|                                              |        |
|----------------------------------------------|--------|
| Aperol Spritz <sup>E,5,1,10</sup>            | 8,50 € |
| Hugo <sup>E,5</sup>                          | 8,50 € |
| Campari <sup>1,2</sup> Soda <sup>1,3</sup>   | 8,50 € |
| Campari <sup>1,2</sup> Orange <sup>1,3</sup> | 8,50 € |
| Gin Tonic <sup>10</sup>                      | 8,50 € |
| Cuba Libre <sup>1,3,7,9</sup>                | 8,50 € |

## Bier

| <b>vom Fass</b>                            | 0,3 l  | 0,5 l  |
|--------------------------------------------|--------|--------|
| Freiberger Pils <sup>K</sup>               | 4,20 € | 5,50 € |
| Radler <sup>K,1,3,7,9</sup>                | 4,20 € | 5,50 € |
| Diesel <sup>K,1,3,7,9</sup>                | 4,20 € | 5,50 € |
| <b>Flaschenbier</b>                        | 0,33 l | 0,5 l  |
| Estrella Damm Barcelona <sup>K</sup>       | 5,50 € |        |
| Radeberger alkoholfrei <sup>K</sup>        | 4,50 € |        |
| Freiberger Schwarzbier <sup>K</sup>        |        | 5,50 € |
| Zirndorfer Kellerbier im Krug <sup>K</sup> |        | 5,50 € |
| Tucher Weizen <sup>K,Q</sup>               |        | 5,50 € |
| Tucher alkoholfreies Weizen <sup>K,Q</sup> |        | 5,50 € |

## 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    | 6,00 € |
| Tequila Olmeca                    | 3,50 € |
| Cognac Frapin 1270 <sup>1</sup>   | 8,00 € |
| Baileys <sup>1,1</sup>            | 4,50 € |
| Glenfiddich 12 Years <sup>1</sup> | 6,00 € |



# DESSERT

## SÜSSE KLASSIKER

**Preis pro Dessert : 8,40€**

---

- **PANNA COTTA**

Ein klassisches italienisches Dessert  
mit Fruchtsoße

- **CREMA CATALANA**

Eine spanische Dessertspezialität mit  
braunem Rohrzucker

- **SCHOKOLADENSOUFFLÉ**

Mit warmen Kern aus Schokolade und einer  
Kugel Eis Ihrer Wahl

## EISSORTEN

**Preis pro Kugel Eis : 3,30€**

---

- |                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| • Chocolate Chips     | • Salted Caramel    |
| • Crème Vanilla       | • Strawberry        |
| • Maple Walnuts       | • Zitronensorbet    |
| • Schlagsahne : 2,50€ | • Eierlikör : 3,50€ |

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

**Preis : 6,50€**

---

- Spaghettieis mit Smarties