

Vorspeisen

- Bruschetta** ^{K, G, H, A, E, 8, Q} **6,00 €**
2 Scheiben Knoblauchbrot mit frisch gehackten Tomaten, Zwiebeln und Kräutern
- Aioli mit ofenwarmen Baguette** ^{F, I, M, D, G, H, K} **6,00 €**
- Pimientos de Padrón** **10,00 €**
spanische Bratpaprikas mit Meersalz
spanisches "Roulette" – eine ist immer scharf
(reicht auch für 2 Personen – ideal zum Teilen)
- Carpaccio** ^{F, I, M, D, K, Q} **17,00 €**
handgeschnittenes Rinderfilet (120 g) mit Rucola, Parmesan, Zitrone und Champignons, dazu Baguette
 - mit schwarzem Trüffel und Trüffelöl⁴ **22,00 €**
- Beef Tatar** ^{3, F, I, D, M, H, G, N, K, Q} **18,00 €**
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 **24,50 €**
- Gambas Royal** ^{L, I} **24,00 €**
drei große Garnelen vom Grill mit Brokkoli
- Pan con Chorizo** ^Q **10,00 €**
4 Scheiben gebackenes Baguette, mit Guacamole und gebratener Chorizo

Suppen

- Rinderbrühe** ^{A, H, G, K, Q} **6,00 €**
mit Gemüsestreifen und frisch gehackten Kräutern, dazu ofenwarmes Baguette
- Hazienda Topf** ^{11, H, K, Q} **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** ^{6, A, H, G, I, K, N} **18,00 €**
Romanasalat mit Croûtons, gehobeltem Parmesan und Original Caesar Dressing
 - + Bacon **+ 4,00 €**
mit feinen Streifen vom Grillspeck ^{2, 4}
 - + Chicken **+ 8,50 €**
mit Hähnchenbruststreifen
 - + Filet **+ 11,00 €**
mit Streifen gegrillter Rinderlende
 - + Gambas ^{L, I} **+ 21,00 €**
mit drei großen gegrillten Garnelen
- Chicken Sweet & Honey** ^{A, H, G, K} **21,00 €**
bunte Salatmischung mit Hähnchenbruststreifen und Orangenfilets
Honey Mustard Dressing
- Ranger Salat** ^{1, 8, 11} **21,00 €**
Tranchen von gegrilltem Rindfleisch und feinem Grillspeck ^{2, 4}
Mango Chili Dressing

Vegetarische Gerichte

Steaks

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

Steaks Hand Cut * / Only fresh Beef	180 g	250 g	400 g	550 g
* Rohfleischeinwaage Filetsteak / Argentinien	33 €	45 €	68 €	90 €
Rumpsteak / Argentinien	23 €	31 €	45 €	60 €
Rumpsteak / USA		38 €	60 €	75 €
Rumpsteak Dry Aged / Irland		45 €	68 €	90 €
Rib Eye Steak / Argentinien		33 €	53 €	65 €
Rib Eye Steak Australien (ideal zum Teilen)	300g	54 €	71 €	90 €
Upgrade 3 Gambas Royal ^{L1} zu Ihrem Favourite Steak				+21 €

Garstufen:

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

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

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

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

Beilagen

Dips und Saucen	klein	groß	Gemüse	
Tomatenketchup ^{2, 11}	1,50 €	3,00 €	Grüne Bohnen	6,00 €
BBQ-Sauce ^{H, A, F, Q, G, 11}	1,50 €	3,00 €	Blattspinat ¹	6,00 €
Mayonnaise ^{1, 2, 3}	1,50 €	3,00 €	Brokkoli	9,00 €
Aioli ^{1, G, H}	1,50 €	3,00 €	Buntes Pfannengemüse	9,00 €
Sour Cream ^{8, 1, H, G, D}	1,50 €	3,00 €	Pimientos de Padrón	8,00 €
Salsa	2,50 €	5,00 €	Steakhousesalat	6,00 €
Chimichurri (argentinische Kräutersalsa)	2,50 €	5,00 €		
Guacamole (Avocado-Dip)	2,50 €	5,00 €	Sättigungsbeilagen	
Kräuterbutter ^{1, 0} hausgemacht aus Bio-Butter und frischen Kräutern	2,50 €		Steakhouse-Knoblauchbrot ^{K, W, G, H, E} 2 Scheiben	4,00 €
Pfeffersauce ^{1, A, I, E, 5}	2,50 €	5,00 €	Steakhouse-Pommes	6,00 €
Portweinsauce ^{A, E, 5}	2,50 €	5,00 €	Parmesan-Pommes ¹	7,00 €
			Süßkartoffel-Pommes	6,50 €
			Ofenkartoffel mit Sour Cream ^{1, H, G, 8, D}	7,00 €
			gebratene Rosmarinkartoffeln	7,00 €
			Kartoffelpüree ¹	7,00 €
			Trüffelpüree ¹ (Kartoffelpüree mit Rucola und schwarzem Trüffel)	10,00 €

VEGGIE-TIPP
CREATE YOUR OWN

Kombinieren Sie die Beilagen zu Ihrem Wunschgericht

Spezialitäten vom Grill

Spare Ribs ^{8, 11}

gegrillte Schweinerippchen herzhaft gewürzt mit BBQ Sauce^{G, I}

• ca. 450 g **25,00 €**

• ca. 700 g **31,00 €**

Filet Spieß ^{D, I, H, 8} **20,00 €**

kleine Filetsteaks mit spanischen Bratpaprikas auf einem Spieß, ca. 200 g mit Pfeffersauce^{1, A, E, 5} oder Portweinsauce^{A, E, 5}

Low Carb Burger ^{A, H, G, I, K, N} **18,00 €**

hausgemachter ca. 200 g Burger Patty aus reinem Rindfleisch auf einem Salatbett, belegt mit zwei verschiedenen Sorten Käse und Tranchen von gegrillter Avocado (ohne Bun)

ESTANCIA Steakhouse Burger⁸ **18,00 €**

hausgemachter ca. 200g Burger Patty aus reinem Rindfleisch wahlweise im Gourmet- oder Vollkornbrötchen mit BBQ- und Burger-Sauce³, Salat, gebratenen Zwiebeln, saurer Gurke, Tomaten und Käse^{D, K, I, H, 2, E}

+ Portion Käse¹ **+ 2,50 €**

+ Portion Bacon – Grillspeck **+ 4,00 €**

+ extra Burger Patty ca. 200 g **+ 7,50 €**

gegrillte Hähnchenbrust¹ **17,00 €**

ca. 200 g Hähnchenbruststeak zart gegrillt

+ mit Ananas und Käse¹ überbacken **+ 2,50 €**

Combo Estancia **26,00 €**

150 g Rumpsteak + 250 g Spareribs mit BBQ-Sauce ^{H, A, F, Q, G, 11}

Vegetarisch

Veggie Burger ^{H, 2, E, A, F, Q, K} **15,00 €**

hausgemachter Gemüseburger mit Käse überbacken

+ Portion Käse¹ **+ 2,50 €**

Gemüseplatte **18,00 €**

drei verschiedene Sorten Gemüse, garniert mit einer überbackenen Tomatenhälfte,

Kartoffel mit Kräuterquark^{1, 8} **16,00 €**

Ofenkartoffel gefüllt mit buntem Pfannengemüse, Sourcream und Parmesan

Linguine Rahm^{1, G, 2} **15,00 €**

Linguine mit einer Pilzrahmsauce und Parmesan

+ Rindfleischstreifen **+ 7,50 €**

Seafood

Linguine in Garnelen **21,00 €**

Safransauce^{L, K, Q}

Pasta mit 5 Garnelen in feiner Safransauce

Lachsfilet^{N, I} **24,00 €**

vom norwegischen Lachs auf Blattspinat

Surf and Turf^{L, I} **50,00 €**

150 g Filetsteak serviert mit drei großen Garnelen und Brokkoli

Gambas Royal^{L, I} **39,00 €**

sechs große Garnelen vom Grill mit Blattspinat


**ESTANCIA
GUTSCHEIN**

Hier im Restaurant
erhältlich

Weine

Rotwein ^{E. 5}	0,2 l	0,75 l	Weißwein ^{E. 5}	0,2 l	0,75 l
Weingut Schuh Roter Schuh Cuvée Dunkelfelder / Dornfelder, Meißen, Deutschland (feinherb)	9,00 €	32,00 €	Weingut Schuh Weißer Schuh Cuvée, Meißen, Deutschland (feinherb)	9,00 €	32,00 €
Terre di Montelusa Primitivo Apulien, Italien (trocken)	8,00 €	28,50 €	Tim Strasser Grauburgunder, Meißen, Deutschland (trocken)	9,00 €	32,00 €
Torres Altos Ibéricos Tempranillo, Rioja, Spanien (trocken)	8,50 €	30,00 €	Robert Weil Gutswein Riesling, Rheingau, Deutschland (trocken)	8,50 €	30,00 €
Bosstok MAN Family Wines Pinotage, Stellenbosch, Südafrika (trocken)	8,00 €	28,50 €	Mas Rabell Blanco, Bodega Mas Rebell, Spanien (trocken)	7,50 €	26,50 €
Kaiken Ultra Malbec Mendoza, Argentinien (trocken)	11,00 €	38,00 €	Warwick The first Lady Sauvignon Blanc Western Cape, Südafrika (trocken)	8,00 €	28,50 €
Montes Twins Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Carmenere Vale Central, Chile (trocken)	8,50 €	30,00 €	Felino by Paul Hobbs Chardonay Mendoza, Argentinien (trocken)	8,00 €	28,50 €
Amarone Della Valpolicella 60% Corvina / 30% Rondinella / 10% Molinara Venetien, Italien (trocken)		65,00 €			
Rosé ^{E. 5}	0,2 l	0,75 l	Sekt / Champagner ^{E. 5}	0,1 l	0,75 l
Weingut Schuh Rosa Schuh Schieler, Meißen, Deutschland (trocken)	9,00 €	32,00 €	Crémant de Bourgogne Saint – Bris – Le – Vineux, weiß Frankreich (trocken)	5,00 €	35,00 €
Tim Strasser Rosé, Meißen, Deutschland (feinherb)	9,00 €	32,00 €	Crémant de Bourgogne Saint – Bris – Le – Vineux, rosé Frankreich (trocken)	5,00 €	35,00 €
Kaiken Estate Malbec Rosé Mendoza, Argentinien (trocken)	8,00 €	28,50 €	Sacchetto Frizzante Prosecco IGT, Italien	5,00 €	35,00 €
Conde Valdemar Garnacha, Tempranillo Rioja, Spanien (trocken)	8,00 €	28,50 €	Taittinger Brut Champagner, Frankreich (trocken)		80,00 €

Alkoholfreie Drinks

Wasser	0,25 l	0,75 l
Oppacher Mineralwasser still / medium / classic	3,20 €	7,50 €
Säfte	0,3 l	0,5 l
Heide Apfelsaft ³	3,40 €	6,00 €
Heide Orangensaft	3,40 €	6,00 €
Tomatensaft ³	3,40 €	6,00 €
Sauerkirschnektar ³	3,40 €	6,00 €
Bananennektar ³	3,40 €	6,00 €
als Schorle	3,40 €	6,00 €
Softdrinks	0,3 l	0,5 l
Cola ^{1, 3, 7, 9}	3,20 €	5,00 €
Cola Light ^{1, 3, 7, 9}	3,20 €	5,00 €
Orangenlimonade ^{1, 3, 11}	3,20 €	5,00 €
Zitronenlimonade ^{11, 12}	3,20 €	5,00 €
Oppacher Tonic ¹⁰	3,40 €	6,00 €
Oppacher Ginger Ale ^{1, 3}	3,40 €	6,00 €

Heißgetränke

Latte Macchiato ^{9, 1}	3,50 €
Cappuccino ^{9, 1}	3,00 €
Espresso ⁹	2,50 €
Doppelter Espresso ⁹	3,90 €
Espresso Macchiato ^{9, 1}	3,00 €
Café Cremé ^{9, 1}	3,00 €
Heiße Schokolade ¹	3,50 €
Heiße Schokolade mit Schlagsahne ¹	3,50 €
Glas Eilles Tee verschiedene Bio-Sorten	2,50 €

Bier

vom Fass	0,3 l	0,5 l
Freiberger Pils ^K	4,20 €	5,50 €
Radler ^{K, 1, 3, 7, 9}	4,20 €	5,50 €
Diesel ^{K, 1, 3, 7, 9}	4,20 €	5,50 €
Flaschenbier	0,33 l	0,5 l
Estrella Damm Barcelona ^K	6,00 €	
Radeberger Alkoholfrei 0,0 %	4,50 €	
Freiberger Schwarzbier ^K		5,50 €
Zirndorfer Kellerbier im Krug ^K		5,50 €
Tucher Weizen ^{K, Q}		5,50 €
Tucher alkoholfreies Weizen ^{K, Q}		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	5,00 €
Tequila Olmeca	3,50 €
Cognac Frapin 1270 ¹	8,00 €
Baileys ^{1, 1}	4,50 €
Glenfiddich 12 Years ¹	4,50 €
Ramazotti ¹	4,00 €

Longdrinks

	0,2 l
Aperol Spritz ^{E, 5, 1, 10}	8,50 €
Hugo ^{E, 5}	8,50 €
Campari ^{1, 2} Soda ^{1, 3}	8,50 €
Campari ^{1, 2} Orange ^{1, 3}	8,50 €
Gin Tonic ¹⁰	8,50 €
Cuba Libre ^{1, 3, 7, 9}	8,50 €

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 Frigorificos (Schlacht- und Zerlegebetriebe) beziehen ihre Rinder von riesigen Estancias. Eine der berühmtesten und größten ist die Estancia Cabana las Lilas. Schon seit 1972 werden Frigorificos, 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 |
| O) 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 Phenylalaninquelle |

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