

Vorspeisen

Suppen

🌿 **Aioli mit F, I, M, D, G, H, K
ofenwarmen Baguette** 6,00 €

🌿 **Bruschetta K, G, H, A, E, 8, Q** 6,00 €
2 Scheiben Knoblauchbrot mit frisch
gehackten Tomaten, Zwiebeln und Kräutern

Ragout fin ^{A, I, E} 8,00 €
Kalbs- & Geflügel Ragout mit Käse
überbacken, dazu gegrilltes Brot

Krakensalat / Pulpo a la Gallega ^{L, C, N} 9,00 €
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)

🌿 **Caprese** 9,00 €
mit Tomate, Mozzarella di Bufala,
Rucola und Pinienkerne

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 Trüffel ⁴ 22,00 €
Beef Tatar ^{3, F, I, D, M, H, G, N, K, Q} 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 ^{L, I} 24,00 €
drei große Garnelen vom Grill
mit Blattspinat

Rinderbrüh ^{e, A, H, G, K, Q} 6,00 €
mit Gemüsestreifen und frisch gehackten
Kräutern, dazu ofenwarmes Baguette

🌿 **Tomatensuppe A** 6,00 €

Hazienda Topf ^{11, H, K, Q} 8,50 €
Gulaschsuppe mit Fleisch, Kartoffeln und
Gemüse, dazu Steakhousebrot

g große Portion 14,00 €

Salate

**Alle Salatsaucensind FREI von Farb- und
Konservierungsstoffen**

🌿 **Caesar Salad** ^{6, A, H, G, I, K, N} 15,00 €
Romanasalat mit Croûtons,
gehobeltem Parmesan
und Original Caesar Dressing

+ Bacon ^{2, 4} + 4,00 €
mit feinen Streifen vom Grillspeck

+ Chicken + 8,50 €
mit Hähnchenbruststreifen

+ Filet + 11,00 €
mit Streifen gegrillter Rinderlende

+ Gambas ^{L, I} + 21,00 €
mit drei großen gegrillten Garnelen

Ranger Salat ^{1, 8, 11} 21,00 €
Tranchen von gegrilltem Rindfleisch

und feinem Grillspeck ^{2, 4}
Mango Chili Dressing

🌿 **Vegetarische Gerichte**

**ESTANCIA
GUTSCHEIN**
Hier im Restaurant
erhältlich

Spezialitäten

Burger

Rindergulasch ^{A,E,Q,H,I} **17,00 €**
mit Thüringer Klößen

Beefsteak vom Kalb ^{A,E,I,K,H} **19,00 €**
auf Kartoffelpüree, mit Bratensoße und
gebratenen Zwiebeln

Spare Rib s ^{8,11} mit BBQ Sauce ^{G,1} **20,00 €**
gegrillte Schweinerippchen herzhaft gewürzt
• ca. 450 g **25,00 €**
• ca. 700 g

Filet Spieß ^{D,I,H,8} **22,00 €**
kleine Filetsteaks mit spanischen Bratpaprikas
auf einem Spieß, ca. 180 g, serviert mit
Steakhouse Pommes und wahlweise
mit Pfeffersauce ^{1,A, E,5} oder Portweinsauce ^{A,E,5}

gegrillte Hähnchenbrust I **17,00 €**
ca. 200 g Hähnchenbruststeakart
gegrillt mit Pommes Frites

Steak au Four ^{A,E,I} **21,00 €**
ca. 200g Hähnchenbruststeak mit Ragoutfin
und Käse überbacken, dazu Steakhouse Pommes

Steak Hawaii ¹ **21,00 €**
ca. 200 g Hähnchenbruststeak mit Ananas und
Käse überbacken, dazu Steakhouse Pommes

Zwiebelrostbraten ^{A,E,I,H} **22,00 €**
150g argentinisches Rumpsteak mit
Kartoffelpüree und Zwiebelsauce

Seafood

Lachsfilet ^{N,1} **24,00 €**
Lachsauf Blattspinat mit Kartoffelpüree

Gambas Royal L, I **39,00 €**
sechsgroße Garnelen vom Grill mit Blattspinat

Surf and Turf ¹ **46,00 €**
150 g Filetsteak serviert mit
drei großen Garnelen und Blattspinat

ESTANCIA ^{8D, K, I, H, 2, E} **18,00 €**
Steakhouse Burger ca. 200g
hausgemachter Burger Patty aus reinem
Rindfleisch im Gourmet- oder Vollkornbrötchen
mit BBQ³ und Burger-Sauce, Salat, gebratenen
Zwiebeln, saurer Gurke, Tomate und Käse
+ Portion Käse¹ **+ 2,50 €**
+ Portion Bacon – Grillspeck ^{A²} **+ 4,00 €**
+ extra Burger Patty ca. 200 g **+ 7,50 €**
18,00 €

Cheese Burger ^{K, I, 2}
hausgemachter Burger Patty ca. 200g
aus reinem Rindfleisch auf Salat,
Burger-Sauce und doppelt Käse

Crispy Chicken Burger ^{K, I, G, 2} **18,00 €**
Panniertes Hähnchenfilet, Caesars Sald, Käse

Low Carb Burger ^{A, H, G, I, K, N} **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 ^{H, 2, E, A, F, Q, K} **15,00 €**
hausgemachter Gemüseburger
mit Käse überbacken
+ Portion Käse¹ **+ 2,50 €**

Linguine Rahm ^{I, G, 2} **14,00 €**
mit einer Pilzrahmsauce und Parmesan
+ Hähnchenbruststreifen **+ 5,00 €**
+ Rindfleischstreifen **+ 5,00 €**

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

Kartoffel und Quark ^{I, G, H} **16,00 €**
Ofenkartoffel mit Kräuterquark, saurer
Gurke und Butter, dazu Salat

Steaks

Zu JEDEM

Liebungssteakerhalten Sie
einen Steakhousesalat
und eine Scheibe
Steakhoubrot

GRATIS!

Steaks Hand Cut * / Only fresh Beef

* Rohfleischeinwaage

	180 g	250 g	400 g	550 g	
Filetsteak / Argentinien	33 €	45 €	68 €	90 €	
Rumpsteak / Argentinien	19€	26 €	41 €	56 €	
Rumpsteak / USA Prime		33 €	53 €	65 €	
Rumpsteak Dry Aged / Irland		45 €	68 €	90 €	
Rib Eye Steak vom Wagyu / Neuseeland		55 €	80 €	110 €	
Rib Eye Steak / Argentinien		33 €	53 €	65 €	
Rib Eye Steak / Australien (ideal zum Teilen)		300 g	54 €	71 €	90 €
Lamm Rücken / Neuseeland	200g 32 €				
Upgrade 3 Gambas Royal ^{L1} 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 ^{2,11}	1,50 €	3,00 €
BBQ-Sauce ^{H,A,F,Q,G,11}	1,50 €	3,00 €
Mayonnaise 1, 2, 3	1,50 €	3,00 €
Aioli I, G, H	1,50 €	3,00 €
Sour Cream ^{8, I, H, G, D}	1,50 €	3,00 €
Salsa	2,50 €	5,00 €
Chimichurri	2,50 €	5,00 €
(argentinische Kräutersalsa)		
Kräuterbutter ^{I,Q}	1,50 €	
hausgemacht aus Bio-Butter und frischen Kräutern		
Pfeffersauce ^{1,A,I,E,5}	2,50 €	4,00 €
Portweinsauce ^{A,E,5}	2,50 €	4,00 €

Gemüse

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

Sättigungsbeilagen

Steakhouse-Knoblauchbrot ^{K,W,G,H,E}	4,00 €
2 Scheiben	
Steakhouse-Pommes	6,00 €
Süßkartoffel-Pommes	6,50 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream ^{I,H,G,8,D}	6,00 €
gebratene Rosmarinkartoffeln	6,00 €
Kartoffelpüree I	6,00 €
Trüffelpüree I	10,00 €
(Kartoffelpüree mit Rucola und schwarzem Trüffel)	

VEGGIE-TIPP
CREATE YOUR OWN

Kombinieren Sie die
Beilagen zu Ihrem
Wunschgericht



Weine

Rotwein

E, 5

0,2 l 0,75 l

Terre di Montelusa Primitivo, Apulien, Italien (trocken)	8,00 € 28,50 €
Torres Altos Ibéricos Tempranillo, Rioja, Spanien (trocken)	8,50 € 30,00 €
Weingut Schuh Roter Schuh Cuvée Dunkelfelder / Dornfelder, Meißen, Deutschland (feinherb)	9,00 € 32,00 €
Kaiken Ultra Malbec Mendoza, Argentinien (trocken)	11,00 € 40,00 €
Felino by Paul Hobbs Cabernet Sauvignon Mendoza Argentinien	11,00 € 40,00 €
Felino by Paul Hobbs Malbec Mendoza Argentinien	40,00 €
Amarone Della Valpolicella 60% Corvina / 30% Rondinella / 10% Molinara Venetien, Italien (trocken)	65,00 €

Rosé

E, 5

0,2 l 0,75 l

Montes Cherub Chile Aurelio Montes	8,00 € 28,50 €
Weingut Schuh Rosa Schuh Schieler, Meißen, Deutschland (trocken)	9,00 € 32,00 €
Tim Strasser Rosé, Meißen, Deutschland (feinherb)	9,00 € 32,00 €
Château Minuty Côte de Provence / Frankreich	40,00 €

Family & Friends

E, 5

0,375 l 0,75 l 1,5 l

2015	Opus One Rothschild & Mondavi Napa Valley		490 €
2016	Paul Hobbs Dr. Crain Cabernet Sauvignon Napa Valley		490 €
2016	Mas La Plana Torres Cabernet Sauvignon		120 € 220 €
2016	Continuum Tim Mondavi Napa Valley	(100 Punkte)	360 €
2017	Almaviva Rothschild Chile	(100 Punkte)	160 € 320 €
2018	Opus One Rothschild & Mondavi Napa Valley		490 €
2019	Double Diamond Schader Napa Valley		180 € 350 €
2020	Paul Hobbs Pinot Noir Russian River Valley		120 €
2021	Purple Angel Montes Chile		130 €
2022	Paul Hobbs Cabernet Sauvignon Napa Valley		190 €

Weißwein

E, 5

0,2 l 0,75 l

Kaiken Torrentés / Argentinien / (fruchtig)	7,50 € 26,50 €
Mas Rabell Blanco, Bodega Mas Rebell, Spanien (trocken)	7,50 € 26,50 €
Robert Weil Gutswein Riesling Rheingau, Deutschland (trocken)	8,50 € 30,00 € 1,5 l 70,00 €
Tim Strasser Grauburgunder, Meißen, Deutschland (trocken)	9,00 € 32,00 €
Weingut Schuh Weißer Schuh Cuvée, Meißen, Deutschland (feinherb)	9,00 € 32,00 €
Paul Cluver Sauvignon Blanc Südafrika (trocken)	10,00 € 35,00 €
Terlan Winkel Sauvignon Blanc, Südtirol (trocken)	55,00 €
Robert Weil Riesling GG (trocken) Kiedricher Gräfenberg, Rheingau, Deutschland	85,00 €
Marimar Estate Chardonnay Marimar Torres / Russian River Valley / USA	90,00 €

Sekt / Champagner

E, 5

0,1 l 0,75 l

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

Alkoholfreie Drinks

Wasser	0,25 l	0,75 l
Oppacher Mineralwasser still / medium / classic	3,00 €	6,00 €

Säfte	0,3 l	0,5 l
Heide Apfelsaft	3,40 €	5,50 €
Heide Orangensaft	3,40 €	5,50 €
Tomatensaft ³	3,40 €	5,50 €
Sauerkirschnektar 3	3,40 €	5,50 €
Bananennektar 3	3,40 €	5,50 €
Rhabarbersaftschorle	3,40 €	5,50 €
Apfelsaftschorle	3,40 €	5,50 €

Softdrinks	0,3 l	0,5 l
Pepsi Cola 1, 3, 7, 9	3,00 €	5,00 €
Cola Zero 1, 3, 7, 9	3,00 €	5,00 €
Orangenlimonade ^{1,3,11}	3,00 €	5,00 €
Zitronenlimonade ^{1,12}	3,00 €	5,00 €
Oppacher Tonic ¹⁰	3,40 €	6,00 €
Oppacher Ginger Ale ^{1,3}	3,40 €	6,00 €

Heißgetränke

Espresso 9	2,00 €
Doppelter Espresso 9	3,00 €
Espresso Macchia to ^{9,1}	3,00 €
Latte Macchiato 9, l	3,00 €
Cappuccino 9, l	3,00 €
Glas Eilles Tee verschiedene Bio-Sorten	2,50 €



Longdrinks

0,2 l

~~Aperol Spritz E, 5, 1, 10~~

Hugo E, 5	8,50 €
Campari 1, 2 Soda 1, 3	8,50 €
Campari 1, 2 Orange ³	8,50 €
Gin Tonic 10	8,50 €
Cuba Libre 1, 3, 7, 9	8,50 €

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	5,50 €	
Radeberger alkoholfrei K	4,50 €	
Freiberger Schwarzbier K		5,50 €
Zirndorfer Kellerbier im Krug K		5,50 €
Tucher Weizen K, Q Tucher alkoholfreies Weizen ^{K,Q}		5,50 €

Spirituosen

4 cl

Maltaser Kreuz Aquavit	
Absolut Vodka	4,00 €
Grappa Amarone	4,00 €
Original Radeberger Kräuterlikör	4,00 €
Havana Club, 3 Jahre	3,50 €
Sächsische Obstbrände & Liköre	4,00 €
Tequila Olm e ca	6,00 €
Cognac Frapin 1270	3,50 €
Baileysl, 1	8,00 €
Glenfiddich 12 Years 1	4,50 €
	6,00 €