

Vorspeisen

Aioli mit F, I, M, D, G, H, K
ofenwarmen Baguette

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
 Ingredienzen, dazu Baguette. Zum Zubereiten
 nach persönlichem Geschmack

• 200 g, die große Version **24,50 €**

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

Garnelen Avocado Ceviche L, I **19,00 €**

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

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

Ranger Salat 1, 8, 11 **21,00 €**
 Tranchen von gegrilltem Rindfleisch
 und feinem Grillspeck^{2, 4}
 Mango Chili Dressing

Spezialitäten

Rindergulasch mit Thüringer Klößen	17,00 €
Beefsteak vom Kalb auf Kartoffelpüree, mit Bratensoße und gebratenen Zwiebeln	19,00 €
Spare Ribs ^{8, 11} gegrillte Schweinerippchen herzhaft gewürzt mit BBQ Sauce ^{G, I}	
• ca. 450 g	20,00 €
• ca. 700 g	25,00 €
Filet Spieß ^{D, I, H, 8} kleine Filetsteaks mit spanischen Bratpaprikas auf einem Spieß, ca. 200 g mit Pfeffersauce ^{1, A, E, 5} oder Portweinsauce ^{A, E, 5}	20,00 €
Low Carb Burger ^{A, H, G, I, K, N} 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)	18,00 €
ESTANCIA Steakhouse Burger ⁸ hausgemachter ca. 200g Burger Patty aus reinem Rindfleisch wahlweise im Gourmet- oder Vollkornbrötchen mit BBQ- und Burger-Sauce ³ , Salat, gebratenen Zwiebeln, saurer Gurke, Tomaten und Käse ^{D, K, I, H, 2, E}	18,00 €
+ Portion Käse ¹	+ 2,50 €
+ Portion Bacon – Grillspeck	+ 4,00 €
+ extra Burger Patty ca. 200 g	+ 7,50 €
gegrillte Hähnchenbrust ^I ca. 200 g Hähnchenbruststeak zart gegrillt mit Pommes Frites	17,00 €
+ mit Ananas und Käse ¹ überbacken	+ 2,50 €
+ mit Ragout fin und Käse überbacken	+ 3,50 €

Vegetarisch

Veggie Burger ^{H, 2, E, A, F, Q, K} hausgemachter Gemüseburger mit Käse überbacken	15,00 €
+ Portion Käse ¹	+ 2,50 €
Linguine Rahm ^{I, G, 2} Linguine mit einer Pilzrahmsauce und Parmesan	15,00 €
+ Rindfleischstreifen	+ 7,50 €
Penne all'arrabbiata	16,00 €
Kartoffel und Quark Ofenkartoffel mit Kräuterquark, saurer Gurke und Butter	16,00 €

Seafood

Lachsfilet ^{N, I} vom norwegischen Lachs auf Blattspinat	24,00 €
Surf and Turf ^{L, I} 150 g Filetsteak serviert mit drei großen Garnelen und Blattspinat	50,00 €
Gambas Royal ^{L, I} sechs große Garnelen vom Grill mit Blattspinat	39,00 €



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	19 €	26 €	41 €	56 €
Rumpsteak / USA Prime		33 €	53 €	65 €
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 ^L 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

VEGGIE-TIPP
CREATE YOUR OWN

Kombinieren Sie die Beilagen zu Ihrem Wunschgericht

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 €	wilder Brokkoli	9,00 €
Aioli ^{1, G, H}	1,50 €	3,00 €	Pimientos de Padrón	8,00 €
Sour Cream ^{8, I, H, G, D}	1,50 €	3,00 €	Steakhousesalat	6,00 €
Salsa	2,50 €	5,00 €		
Chimichurri (argentinische Kräutersalsa)	2,50 €	5,00 €		
Kräuterbutter ^{1, Q}	2,00 €			
hausgemacht aus Bio-Butter und frischen Kräutern				
Pfeffersauce ^{1, A, I, E, 5}	2,50 €	5,00 €		
Portweinsauce ^{A, E, 5}	2,50 €	5,00 €		
			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}	7,00 €
			gebratene Rosmarinkartoffeln	7,00 €
			Kartoffelpüree ¹	7,00 €
			Trüffelpüree ¹	10,00 €
			(Kartoffelpüree mit Rucola und schwarzem Trüffel)	

Weine

Rotwein ^{E. 5}

0,2 l 0,75 l

Weingut Schuh Roter Schuh Cuvée Dunkelfelder / Dornfelder, Meißen, Deutschland (feinherb)	9,00 €	32,00 €
Terre di Montelusa Primitivo, Apulien, Italien (trocken)	8,00 €	28,50 €
Torres Altos Ibéricos Tempranillo, Rioja, Spanien (trocken)	8,50 €	30,00 €
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

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

Weißwein ^{E. 5}

0,2 l 0,75 l

Tim Strasser Grauburgunder , Meißen, Deutschland (trocken)	9,00 €	32,00 €
Weingut Schuh Weißer Schuh Cuvée, Meißen, Deutschland (feinherb)	9,00 €	32,00 €
Robert Weil Gutswein Riesling Rheingau, Deutschland (trocken)	8,50 €	30,00 € 1,5 l 70,00 €
Mas Rabell Blanco , Bodega Mas Rebell, Spanien (trocken)	7,50 €	26,50 €
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 €	
Kaiken Torrentés / Argentinien / (fruchtig)	7,50 €	26,50 €

Sekt / Champagner ^{E. 5}

0,1 l 0,75 l

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

Family & Friends

0,75 l 1,5 l

2015	Opus One Rothschild & Mondavi Napa Valley	490 €	
2015	Paul Hobbs Dr. Crain Cabernet Sauvignon Napa Valley (100 Punkte)	480 €	
2016	Mas La Plana Torres Cabernet Sauvignon	100 €	220 €
2017	Opus One Rothschild & Mondavi Napa Valley	490 €	
2019	Double Diamond Schader Napa Valley	160 €	350 €
2019	Gran Enemigo Malbec Mendoza (100 Punkte)	180 €	380 €
2021	Purple Angel Montes Chile	130 €	
2020	Paul Hobbs Pinot Noir Russian River Valley	120 €	

Alkoholfreie Drinks

Wasser	0,25 l	0,75 l
Oppacher Mineralwasser still / medium / classic	3,20 €	7,00 €

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 €
Rhabarbersaftschorle	3,40 €	6,00 €
Apfelsaftschorle	3,40 €	6,00 €

Softdrinks	0,3 l	0,5 l
Pepsi Cola ^{1, 3, 7, 9}	3,20 €	5,00 €
Cola Zero ^{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}	3,00 €
Cappuccino ^{9, 1}	3,00 €
Espresso ⁹	2,00 €
Doppelter Espresso ⁹	3,00 €
Espresso Macchiato ^{9, 1}	3,00 €
Café Crémé ^{9, 1}	3,00 €
Heiße Schokolade ¹	3,50 €
Heiße Schokolade mit Schlagsahne ¹	3,50 €
Glas Eilles Tee verschiedene Bio-Sorten	2,50 €

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 €

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}		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	6,00 €
Tequila Olmeca	3,50 €
Cognac Frapin 1270 ¹	8,00 €
Baileys ^{1, 1}	4,50 €
Glenfiddich 12 Years ¹	6,00 €