



ESTANCIA

Dresdens Steakhouse

Über Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten Auslösen können, Informieren wir Sie in unserer Allergen-Sonderkarte



Abb.: Pimientos de Padrón

SUPPEN

Rinderbrühe mit Gemüsestreifen und frisch gehackten Kräutern, dazu ofenwarmes Baguette	4,90 €
Zwiebelsuppe klassisch mit Weißwein, dazu überbackenes Steakhousebrot ¹ V	4,90 €
Hazienda Topf, Gulaschsuppe mit Fleisch, Kartoffeln und Gemüse, dazu Steakhousebrot	6,50 €

VORSPEISEN

Bruschetta, 2 Scheiben Knoblauchbrot mit frisch gehackten Tomaten, Zwiebeln und Kräuter V	4,50 €
Aioli mit ofenwarmen Baguette V	5,00 €
Pan con Chorizo, geröstetes Baguette mit Guacamole und spanischer Grillwurst	5,50 €
Pimientos de Padrón, spanische Bratpaprika mit Meersalz V	9,00 €
spanisches "Roulette"- eine ist immer scharf (<u>reicht auch für 2 Personen - ideal zum teilen</u>)	
Carpaccio alla caprese V	9,50 €
Verschiedene, in Scheiben geschnittene Tomaten, kleiner Büffelmozzarella, Pinienkerne und Basilikum	
Carpaccio, handgeschnittenes Rinder Filet mit Rucola, Parmesan, Zitrone und Champignons	14,00 €
• mit Trüffelöl ⁴	17,50 €
Beef Tatar ³ , 125g a la minute zubereitetes Tatar, mit einem Bio Eigelb und sechs verschiedenen Ingredienzien. Zum Zubereiten nach persönlichem Geschmack	14,50 €
• 200g, die große Version	22,00 €
Gambas Royal, drei große Garnelen vom Grill mit Brokkoli und Mandelbutter	16,00 €

SALATE

Caesar Salad V	14,00 €
Romanasalat mit Croutons, gehobeltem Parmesan und Original Caesar Dressing	
• Caesar Bacon ^{2,4} , mit feinen Streifen vom Grillspeck	+ 4,50 €
• Caesar Chicken, mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	+ 6,50 €
• Caesar Filet, mit Streifen gegrillter Rinderlende	+ 10,00 €
• Caesar Gambas, mit 3 großen gegrillten Garnelen	+ 14,00 €
Chicken Sweet & Honey	18,00 €
Bunte Salatmischung mit Orangenfilets, gegrillten Hähnchenbruststreifen und Honey Mustard Dressing	
Ranger Salat	18,00 €
Tranchen von gegrilltem Rindfleisch und feinem Grillspeck ^{2,4} auf bunter Salatmischung und Mango Chili Dressing	
Steakhousesalat, kleiner gemischter Salat V	6,50 €

Alle vegetarischen Gerichte sind mit V gekennzeichnet

Alle Salatsaucen sind FREI von Farb- und Konservierungsstoffen!



	RUMPSTEAK	FILETSTEAK
Fett in %	4,1	3,0
Eiweiß in %	22,5	20,0
kcal / 100 g	127,0	107,0
Vitamin B1	60,0	101,0
Vitamin B2	120,0	173,0
Vitamin B12 in mg/100 g	6,0	2,2
Eisen in mg/100g	1,9	3,2

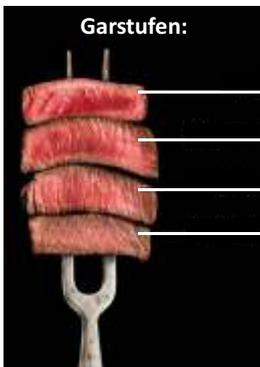
Abb.: 250g Black Angus Filet

Quelle: Bundesanstalt für Fleischforschung, Kulmbach und NATEC-Institut, Hamburg

STEAKS

Zu jedem Lieblings Steak erhalten Sie einen Steakhousesalat und eine Scheibe Steakhousebrot gratis!

Steaks Hand Cut */ Only fresh Beef <small>* Rohfleischeinwaage</small>	180 g	250 g	400 g	550 g
Filetsteak / Argentinien	26 €	36 €	58 €	74 €
Rumpsteak / Argentinien	20 €	26 €	36 €	52 €
Rumpsteak / USA		30 €	48 €	66 €
Rib Eye Steak / Argentinien		29 €	40 €	60 €
Rib Eye Steak Dry Aged / Irland		36 €	59 €	73 €
Upgrade 3 Gambas Royal zu Ihrem Favourite Steak				16 €



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.

- Rumpsteak:** Auch Roastbeef genannt, wird aus dem Zwischenrippenstück mit einem zarten Fettrand geschnitten
- Filetsteak:** Das edelste und zarteste aller Steaks. Ein völlig fettfreies Stück aus der Ochsenlende
- Rib Eye Steak:** Auch Entrecôte genannt, besonders aromatisch, ein Steak aus dem vorderen Rippenstück mit kleinem Fettkern

BEILAGEN

Dip`s und Saucen	klein	groß	Gemüse	
Tomatenketchup	1,00 €	2,50 €	Grüne Bohnen	4,90 €
BBQ Sauce	1,00 €	2,50 €	Blattspinat	4,90 €
Mayonnaise ^{1,2,3}	1,00 €	2,50 €	Coleslaw ⁸ , hausgemachter Weißkohlsalat	4,90 €
Aioli	1,00 €	2,50 €	Wilder Brokkoli	8,00 €
Sour Cream ⁸	1,00 €	2,50 €	Buntes Pfannengemüse	8,00 €
			Pimientos de Padrón	7,00 €
Salsa	2,00 €	4,50 €	Sättigungsbeilagen	
Chimichurri (Argentinische Salsa)	2,00 €	4,50 €	Steakhouse Knoblauchbrot - 2 Scheiben	3,50 €
Guacamole (Avocado Dip)	2,00 €	4,50 €	Steakhouse Pommes	5,00 €
Kräuterbutter - hausgemacht aus Bio Butter und frischen Kräutern	1,50 €		Parmesan Pommes	6,00 €
			Süßkartoffel Pommes	5,50 €
Pfeffersauce ¹	2,00 €	4,50 €	Baked Potato mit Sour Cream	5,50 €
Portweinsauce	2,00 €	4,50 €	gebratene Rosmarinkartoffeln	6,00 €

No. 1 Surf and Turf mit Brokkoli **35,00 €**
Variation ESTANCIA - Steak, Salat & Meer

Steak: 150g Black Angus Filet

Salat: Bunte Salatmischung

Meer: 3 Gambas Royal

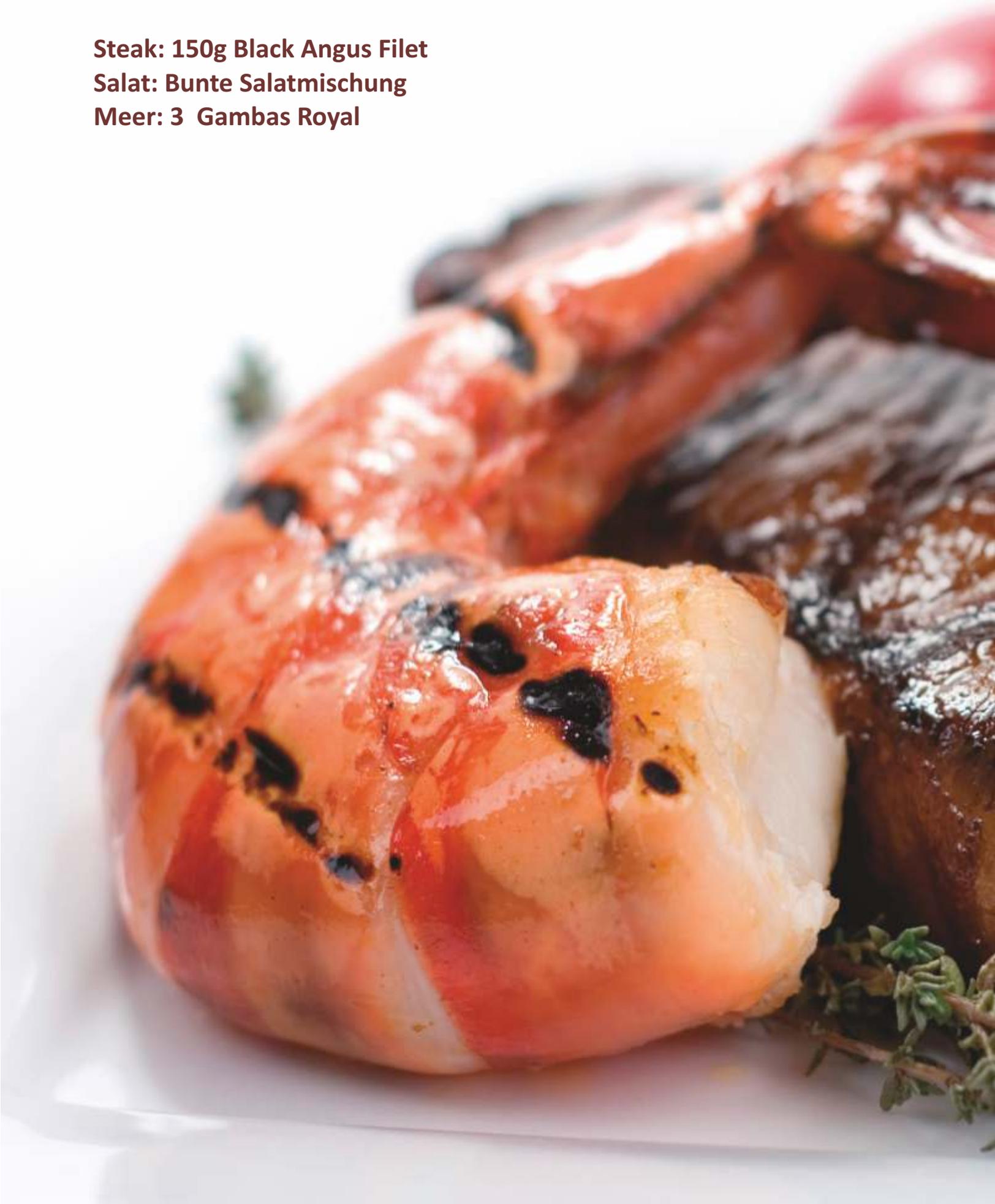






Abb.: Estancia Steakhouse Double Cheesburger

SPEZIALITÄTEN

Spare Ribs⁸

gegrillte Schweinerippchen, herzhaft gewürzt mit BBQ Sauce und Coleslaw⁸

- ca. 450 g 18,00 €
- ca. 700 g, für den großen Hunger 22,00 €

Filet Spieß

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

19,00 €

ESTANCIA Steakhouse Burger⁸

Hausgemachter ca. 200 g Burger Patty aus reinem Rindfleisch wahlweise im Gourmet oder Vollkorn Brötchen mit BBQ- und Burger Sauce³, Salat, gebratenen Zwiebeln, saurer Gurke, Tomaten und Käse - dazu Steakhouse Pommes

14,00 €

- + Portion Käse + 2,00 €
- + Portion Bacon^{2,4} - Grillspeck + 3,50 €
- + ca. 200g Rindfleisch + 6,00 €

Hähnchenbrust überbacken

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

18,00 €

Hähnchenbrust natur

Ca. 200 g Hähnchenbruststeak zart gegrillt, auf Ratatouille

17,00 €

Combo Estancia

150 g Rumpsteak + 250g Spare Ribs mit BBQ-Sauce und Coleslaw Salat⁸

24,50 €

Gemüse Platte **V**

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

18,00 €

Lauchkartoffel mit Kräuterquark **V**

Kartoffeln in Olivenöl mit jungem Lauch geschwenkt, dazu Kräuterquark⁸ und Salatbeilage⁸

14,00 €

SEAFOOD

Lachsfilet vom norwegischen Lachs auf Blattspinat

19,00 €

Surf and Turf (siehe Mittelseite)

150g Filet Steak serviert mit Brokkoli, drei großen Garnelen und einen Steakhousesalat

35,00 €

Gambas Royal - sechs große Garnelen vom Grill mit Blattspinat serviert

29,00 €



HIER IM RESTAURANT
ERHÄLTlich

- FRAGEN SIE UNS NACH CATERING
- FRISCHFLEISCH NOTDIENST (GRILLPAKET AUSSER HAUS)

ROTWEIN (Unsere Rotweine enthalten Sulfite) **0,2l 0,75l****Weingut Schuh Roter Schuh** **8,00 € 29,00 €**
Cuvée Dunkelfelder / Dornfelder,
Meissen, Deutschland (feinherb)**Mas Rabell** **6,50 € 22,50 €**
Tinto,
Bodega Mas Rabell, Spanien (trocken)**Torres Altos Ibéricos** **8,00 € 29,00 €**
Tempranillo,
Rioja, Spanien (trocken)**Bosstok MAN Family Wines** **7,00 € 23,50 €**
Pinotage,
Stellenbosch, Südafrika (trocken)**Kaiken** **7,00 € 23,50 €**
Malbec, Bodega Kaiken Montes
Mendoza, Argentinien (trocken)**Montes Limited Selection** **8,00 € 29,00 €**
Cabernet Sauvignon / Carmenere
Colchagua Valley, Chile (trocken)**Amarone Della Valpolicella** **55,00 €**
60% Corvina / 30% Rondinella / 10% Molinara
Venetien, Italien (trocken)**ROSÉ** (Unsere Roséweine enthalten Sulfite) **0,2l 0,75l****Weingut Schuh Rosa Schuh** **8,00 € 29,00 €**
Schieler,
Meissen, Deutschland (trocken)**Tim Strasser** **7,50 € 25,00 €**
Rosé,
Meißen, Deutschland (feinherb)**Santa Digna** **7,00 € 23,50 €**
Cabernet Sauvignon,
Bodega Torres, Chile (trocken)**WEISSWEIN** (Unsere Weissweine enthalten Sulfite) **0,2l 0,75l****Weingut Schuh Weißer Schuh** **8,00 € 29,00 €**
Cuvée,
Meissen, Deutschland (feinherb)**Tim Strasser** **8,50 € 30,00 €**
Grauburgunder,
Meissen, Deutschland (trocken)**Robert Weil Gutswein** **7,50 € 25,00 €**
Riesling,
Rheingau, Deutschland (trocken)**Mas Rabell** **6,50 € 22,50 €**
Blanco
Bodega Mas Rabell, Spanien (trocken)**Santa Digna** **7,00 € 23,50 €**
Sauvignon Blanc
Bodega Torres, Chile (trocken, fruchtig)**Buiten Blanc** **7,00 € 23,50 €**
Buitenverwaching,
Constantia, Südafrika (trocken)**Estancia** **32,00 €**
Chardonnay
Monterey County, USA (trocken)

WEINBERG

Das Weinbaugebiet des Monterey County ist im Wesentlichen ein 240km langes Tal, das vom Pazifik nach Süden verläuft und von den Santa Lucia und Gabilan Bergen begrenzt wird.

Der Name Estancia ist die spanische Übersetzung des Wortes „Estate“ und soll damit zum Ausdruck bringen, dass die besten Weine immer eine Essenz ihrer Herkunft sind. Bei Estancia wird die Weinbereitung von Anfang an optimal betreut: detaillierte Auswertung der Bodenbeschaffenheiten, Auswahl des Rebmaterials, Zeitpunkt der Ernte, Ausbau im Keller und Lagerung der Weine. Diese hohe Kunstfertigkeit von der Traubenlese bis zur Abfüllung in die Flasche ergibt Weine von herausragenden Qualitäten, die ihre Herkunft reflektieren.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,25l	0,75l
Oppacher Mineralwasser	2,90 €	6,00 €
Heide Apfelsaft	3,40 €	
Heide Orangensaft	3,40 €	
Tomatensaft	3,40 €	
Sauerkirschnektar	3,40 €	
Bananennektar	3,40 €	
Oppacher Tonic ^{10,11}	3,40 €	
Oppacher Ginger Ale ^{1,11}	3,40 €	

	0,3l	0,5l
S. Pellegrino, classic		5,90 €
Aqua Panna, naturell		5,90 €
Pepsi ^{1,9,11}	2,90 €	4,50 €
Pepsi Light ^{1,2,9,11,12}	2,90 €	4,50 €
Mirinda Orangenlimo ^{1,3}	2,90 €	4,50 €
Zitronenlimo ^{11,12}	2,90 €	4,50 €
Apfelsaftschorle	3,00 €	4,50 €

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 Crémé ⁹	2,50 €

Heiße Schokolade	3,00 €
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	3,50 €

Glas Eilles Tee, verschiedene Bio Sorten	2,50 €
--	--------

SEKT / CHAMPAGNER

	0,1l	0,75l
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 €
Charles Heidsieck Brut Reserve Champagner, Frankreich (trocken)		70,00 €

BIER

	0,3l	0,5l
Freiberger Premium Pils v. Fass	3,90 €	4,90 €
Radler ^{11,12}	3,90 €	4,90 €
Diesel ^{1,9,11}	3,90 €	4,90 €
Freiberger Schwarzes Bergbier		4,90 €
Zirndorfer Kellerbier im Krug		4,90 €
Tucher Weizen		4,90 €
Tucher alkoholfreies Weizen		4,90 €

	0,33 l Flasche
Estrella Damm Barcelona	3,90 €
Freiberger -alkoholfrei-	3,90 €

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	5,00 €

APERITIFS / LONGDRINKS

	0,2l
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 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 unseres Erfolges. In der fruchtbaren Pampa wachsen rund 50 Millionen Weiderinder auf. Diese Rinder der Rassen Aberdeen Angus, Hereford und ihren 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.



LEBENSMITTEL INFORMATIONSVORORDNUNG - ALLERGENE

„Die Anzahl der behandlungsbedürftigen Nahrungsmittel- Allergiker wird auf circa fünf bis sieben Prozent der Bevölkerung geschätzt. Jedes Nahrungsmittel kann ein möglicher Allergenauslöser sein. (Deutscher Allergie- und Asthmabund e.V.)

BITTE FORDERN SIE UNSERE ALLERGIKER SPEISEKARTE AN!

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

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

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

* was bedeutet „weitgehend“?

Die Gerichte sind an sich frei von dem entsprechenden Stoff. Da wir diese Lebensmittel aber für Sie zubereiten, kann eine 100% 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 07_21

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

