

Vorspeisen

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

6,00 €



Pimientos de Padrón 10,00 € spanische Bratpapas 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 Trüffelöl ⁴ 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 €

Vegetarische Gerichte

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

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

Chicken Sweet & Honey ^{A, H, G, K} 21,00 € bunte Salatmischung mit Hähnchen- bruststreifen und Orangenfilets Honey Mustard Dressing

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
Filetsteak / Argentinien	33 €	45 €	68 €	90 €
Rumpsteak / Argentinien	19 €	26 €	41 €	56 €
Rumpsteak / USA		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, I} 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

VEGGIE-TIPP
CREATE YOUR OWN

Dips

	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 €
Guacamole ³ (Avocado-Dip)	2,50 €	5,00 €

Kräuterbutter^{I, Q}
hausgemacht aus Bio-Butter
und frischen Kräutern

Saucen

Pfeffersauce ^{1, A, I, E, 5}	2,50 €	5,00 €
Portweinsauce ^{A, E, 5}	2,50 €	5,00 €

Gemüse

Grüne Bohnen	6,00 €
Blattspinat ^I	6,00 €
Brokkoli	9,00 €
Pimientos de Padrón	8,00 €
Steakhousesalat	6,00 €
Buntes Pfannengemüse	9,00 €

Sättigungsbeilagen

2x Steakhouse-Knoblauchbrot ^{K, W, G, H, E}	4,00 €
Steakhouse-Pommes	6,00 €
Süßkartoffel-Pommes	6,50 €
Parmesan-Pommes ^I	6,50 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream ^{I, H, G, 8, D}	7,00 €
gebratene Drillinge	7,00 €
Kartoffelpüree ^I	7,00 €
Trüffelpüree ^I (Kartoffelpüree mit Rucola und schwarzem Trüffel)	10,00 €

Spezialitäten

Rindergulasch 17,00 €
mit Kartoffeln

Beefsteak vom Kalb 19,00 €
auf Kartoffelpüree, mit Bratensoße und
gebratenen Zwiebeln

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} 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 Burger ⁸ 18,00 €
hausgemachter ca. 200g Burger Patty
aus reinem Rindfleisch, wahlweise im Brioche-
oder Vollkornbrötchen mit BBQ- und
Burger-Sauce³, Salat, gebratenen Zwiebeln,
saurer Gurke, Tomaten und Käse^{D, K, I, H, 2, E}

+ Portion Käse^I + 2,50 €

+ Portion Bacon – Grillspeck + 4,00 €

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

gegrillte Hähnchenbrust ^I 20,00 €
ca. 200 g Hähnchenbruststeak zart
gegrillt mit Pommes Frites

+ mit Ananas und Käse¹ überbacken + 2,50 €

+ mit Ragout fin u. Käse überbacken + 3,50 €

Combo Estancia 26,00 €
150 g Rumpsteak + 250 g Spare Ribs
mit BBQ-Sauce ^{H, A, F, Q, G, 11}

Pasta & Vegetarisch

Veggie Burger ^{H, 2, E, A, F, Q, K} 15,00 €
hausgemachter Gemüseburger
mit Käse überbacken

+ Portion Käse^I + 2,50 €

Linguine Rahm ^{I, G, 2} 15,00 €
Linguine mit einer Pilzrahmsauce
und Parmesan

+ Hähnchenbruststreifen + 8,50 €

+ Rindfleischstreifen + 11,00 €

Penne all'arrabbiata 16,00 €

+ Hähnchenbruststreifen + 8,50 €

+ Rindfleischstreifen + 11,00 €

Kartoffel mit Kräuterquark ^{I, 8} 16,00 €
Ofenkartoffel gefüllt mit buntem
Pfannengemüse, Sourcream und Parmesan

Seafood

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 Blattspinat

Gambas Royal ^{L, I} 39,00 €
sechs große Garnelen vom Grill
mit Blattspinat



Weine

Rotwein ^{E. 5}

0,2 l 0,75 l

Weingut Schuh Roter Schuh 9,00 € 32,00 €
Cuvée Dunkelfelder / Dornfelder,
Meißen, Deutschland (feinherb)

Terre di Montelusa 8,00 € 28,50 €
Primitivo, Apulien,
Italien (trocken)

Torres Altos Ibéricos 8,50 € 30,00 €
Tempranillo, Rioja,
Spanien (trocken)

Kaiken Ultra 11,00 € 40,00 €
Malbec Mendoza,
Argentinien (trocken)

Gérard Bertrand 8,00 € 28,50 €
Merlot, Languedoc,
Frankreich (trocken)

Montes Twins 8,50 € 30,00 €
Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Carmenere
Vale Central, Chile (trocken)

Amarone Della Valpolicella 65,00 €
60% Corvina / 30% Rondinella / 10% Molinara
Venetien, Italien (trocken)

Rosé ^{E. 5}

0,2 l 0,75 l

Weingut Schuh Rosa Schuh 9,00 € 32,00 €
Schieler, Meißen, Deutschland (trocken)

Tim Strasser Rosé, 9,00 € 32,00 €
Meißen, Deutschland (feinherb)

Montes Cherub 8,00 € 28,50 €
Chile Aurelio Montes (trocken)



Weißwein ^{E. 5}

0,2 l 0,75 l

Weingut Schuh Weißer Schuh 9,00 € 32,00 €
Cuvée,
Meißen, Deutschland (feinherb)

Tim Strasser 9,00 € 32,00 €
Grauburgunder,
Meißen, Deutschland (trocken)

Robert Weil Gutswein 8,50 € 30,00 €
Riesling,
Rheingau, Deutschland (trocken)

Lorenz & Söhne 8,00 € 28,50 €
Sauvignon Blanc, Nahe,
Deutschland (trocken)

Felino by Paul Hobbs 8,00 € 28,50 €
Chardonnay, Mendoza,
Argentinien (trocken)

Lorenz & Söhne 8,00 € 28,00 €
Muskateller fruchtig, Nahe,
Deutschland (süß)

Domäne Wachau Himmelstiege 8,00 € 28,00 €
Grüner Veltliner Wachau,
Österreich (trocken)

Torres (alkoholfrei) 7,00 € 24,50 €
Natureo blanco, Spanien

Sekt / Champagner ^{E. 5}

0,1 l 0,75 l

Crémant de Loire Louis Despas 5,00 € 35,00 €
weiß oder rosé (trocken)

Fili Prosecco 5,00 € 35,00 €
D.O.C., extra dry

Taittinger Brut 90,00 €
Champagner, Frankreich (trocken)

Family & Friends

0,75 l

2015	Château LaTour Figeac, Saint-Émilion Grand Cru Bordeaux, Frankreich (trocken)	85,00 €
2016	Mas La Plana Cabernet Sauvignon Penedés, Barcelona (trocken)	100,00 €
2019	Robert Mondavi Carneros Pinot Noir Nappa Valley, USA (trocken)	75,00 €
2019	Robert Mondavi Cabernet Sauvignon Nappa Valley, USA (trocken)	75,00 €
2019	Villa Antinori Chianti Classico Chianti, Italien (trocken)	50,00 €
2021	 Kristinus Liquid Sunshine Orange Chardonnay & Grauburgunder Balaton, Ungarn (trocken)	40,00 €
2022	 Robert Weil Riesling Kiedrich Turmberg Riesling Kiedrich, Deutschland (trocken)	80,00 €
2024	 Weingut Schuh Spätburgunder Rose aus dem Tonneau Sachsen, Deutschland (trocken)	40,00 €



Meissner Klausenberg vom Schuh am Elbstrom

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
Coca Cola ^{1, 3, 7, 9}	3,20 €	5,00 €
Coca 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, l}	3,00 €
Cappuccino ^{9, l}	3,00 €
Espresso ⁹	2,50 €
Doppelter Espresso ⁹	3,90 €
Espresso Macchiato ^{9, l}	3,00 €
Café Crème ^{9, l}	3,00 €
Heiße Schokolade ^l	3,50 €
Heiße Schokolade mit Schlagsahne ^l	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	6,00 €	
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 ^{l, 1}	4,50 €
Glenfiddich 12 Years ¹	6,00 €