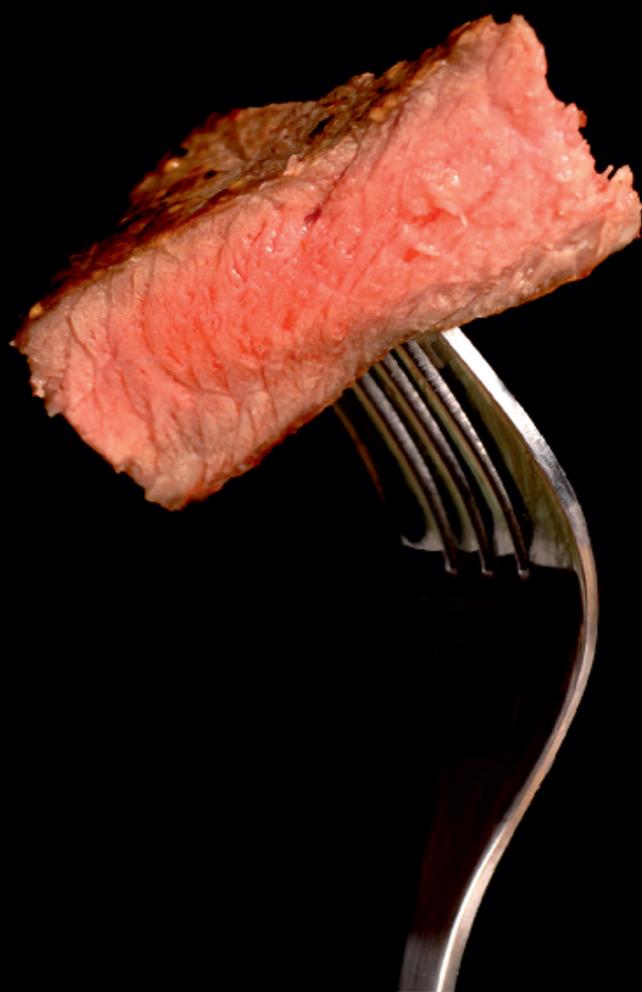


# ESTANCIA BEEF CLUB



Alkoholfreie Getränke	l	€	Aperitifs	l	€
Oppacher classic	0,25	3	La Copa Vermouth	0,05	7
Oppacher naturell	0,75	6	González Byass Jerez	0,05	7
Oppacher medium	0,75	6	Aperol <sup>1</sup> Spritz	0,2	7
Pepsi Cola <sup>1,5</sup>	0,2	3	Hugo	0,2	7
Coca Cola Zero <sup>1,2,5</sup>	0,2	3	Ramazzotti Aperitivo Rosato	0,2	7
Tonic <sup>6,7</sup>	0,25	3	Tío Pepe en Rama	0,05	6
Ginger Ale <sup>1,6</sup>	0,25	3	Campari <sup>1,2</sup> Orange	0,25	8
Apfelsaftschorle	0,2	3	Lillet	0,25	8
Rhabarbersaftschorle	0,2	3	Moscow Mule	0,25	9
Apfelsaft	0,2	3	Cuba Libre	0,3	9
Orangensaft	0,2	3	Gin Mare + Goldberg Tonic <sup>6,7</sup>	0,3	9
- frisch gepresst	0,2	5			
Tomatensaft	0,2	3			
Sauerkirschnektar	0,2	3			
Bananennektar	0,2	3			
			<b>Spirituosen</b>	<b>2 cl</b>	
<b>Bier</b>			Absolut Vodka		3
Freiberger Pils	0,2	3	Grappa Amarone		3
	0,4	4	Radeberger Bitter		3
Budweiser Budvar	0,25	4	Bankrott Gin		4
	0,4	5	Gin Mare		4
Zirndorfer Kellerbier	0,5	5	Chivas Regal 18 year De-Luxe Blended		4
Estrella Damm	0,33	4	The Glenlivet - Founder's Reserve		4
Radler/ Diesel <sup>1,5</sup>	0,4	4	Havana Club, Añejo 3 Años		3
Tucher Weizen	0,5	5	Ron Zacapa Edición Negra		4
Weizen - alkoholfrei -	0,5	5	Ziegler - verschiedene Sorten		4
Freiberger - alkoholfrei -	0,33	4	Tequila Olmeca		3
			Martell V.S.O.P		4
<b>Heißgetränke</b>			Baileys		3
Espresso		3	Becherovka Original 1807		3
Doppelter Espresso		4	Grand Marnier Cuvée du Centenaire 25 Jahre		5
Espresso Macchiato		4	Unicum Zwack		3
Doppelter Espresso Macchiato		5	Sächsische Spirituosenmanufaktur verschiedene Sorten		3
Glas Tee, verschiedene Bio Sorten		3			

## Vorspeisen, Suppen und Salate

€

Aioli mit Baguette	6	Salat aus Kirschtomaten	9
Pimientos de Padrón	9	Hummercremesuppe	9
Zwei Gambas Royal vom Grill mit Brokkoli	14	Caesar Salad „The Original“	14
Beef Tatar mit BIO Eigelb	15	- mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	20
Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet	15	- mit Rinderfiletstreifen	25
Thunfisch - Tatar oder Tataki	24	- Zwei Gambas Royal vom Grill	28
Pulpo a la Gallega (nach galizischer Art)	15	Pulpo / Krakensalat katalanisch	15

## Steaks vom Holzkohlegrill

Steaks Hand Cut * Rohfleischeinwaage	180 g	250 g	400 g	550 g	800 g
Filet / Argentinien	26	36	58	74	
Rumpsteak / Argentinien	20	26	36	52	
Rib Eye / Argentinien		29	46	63	92
Rumpsteak Prime Beef / USA		30	48	66	95
Wagyu Rib Eye / Neuseeland		49	79	99	
Rib Eye Dry Aged / Irland		36	59	73	99
Rib Eye / Australien		36	59	73	99

Upgrade: 2 Gambas Royal zu Ihrem Favourite Steak 14

Garstufen: English / Rare - kühl und rot Medium Rare - rot Medium - rosa Medium Well - halb durch  
Zu jedem Steak servieren wir Ihnen einen kleinen Steakhouse Salat gratis.

## Beilagen, Dips und Saucen

Drillinge mit Sour Cream Dip	6	Wilder Brokkoli	8
Kartoffelpüree	6	Pfannengemüse	7
Penne Arrabbiata	7	Pimientos de Padrón	7
Pak Choi	9	Linsen, klassisch	6
Blattspinat	6	Bio Kräuterbutter	2
Trüffelpüree	9	Chimichurri + Guacamole + Kräuterbutter	8

## Estancia Spezialitäten

Hähnchenbruststeak mit Ratatouille	22	Gambas Royal mit Brokkoli und Zitrone	
Beef Club Burger		- 4 Stück	28
im Ciabatta Bun mit einem kleinen Salat		- 6 Stück	44
- 180 g Rindfleisch	17	Garnelen in Safransauce auf Linguine	19
- 2 x 180 g Rindfleisch double Burger	25	Lachsfilet auf Blattspinat	24
Filet Spieß mit Drillingen	22	Trüffellinguine	24
kleine Filetsteaks mit spanischen Bratpaprika		aus Hartweizengrieß und frischen Eiern	

## Dessert

Crema Catalana	8	Panna Cotta	8
Häagen-Dazs Kugel	3	Parmigiano Reggiano, Trauben, Oliven	14



Über einen Jahrgangswechsel Informiert Sie unser Servicepersonal

€  
0,2 0,75 1,5**Pinot Noir** enthält Sulfite

2013	Echezeaux Grand Cru	Perdrix Côte de Nuits / Burgund / Frankreich	225	
2017	Marimar Estate	Don Miguel Torres / Russian River (CA) / USA Antonio Calloni: 91, Wine Spectator: 91	80	
2018	Schloss Proschwitz GG	VDP. Große Lage / Sachsen	65	
2017	Paul Hobbs	Russian River Valley (CA) / USA Wine Spectator: 93, James Suckling: 92	90	
2017	Robert Mondavi	Carneros Napa Valley (CA) / USA	12	45
2019	Kloster Eberbach	VDP. Weingut / Rheingau	9	35
2019	Creation Reserva	Walker Bay / Südafrika	12	45

**Cabernet Sauvignon** enthält Sulfite

2001	Jean Leon	Torres Penedes / Catalonien		190
2009 / 11	Mas La Plana Miguel Torres	Penedes / Catalonien (Magnum 2015) Falstaff: 95, Stephen Tanzer: 92	100	220
2013	Robert Mondavi	Oakville Napa Valley (CA) / USA Wine Advocate: 96+	80	
2014	Vergelegen Reserve	Stellenbosch / Südafrika	65	
2016	Paul Hobbs	Napa Valley (CA) / USA James Suckling: 95	160	380
2014	Paul Hobbs Dr. Crane Vineyard	Napa Valley St. Helena Beckstoffer (CA) / USA Robert M. Parker: 100	450	
2018	Monta Alpha	Colchagua Vallay / Chile	12	45 95
2017	Penfolds Bin 407	Australien Falstaff: 93, Wine Advocate: 90+	100	
2017	Felino by Paul Hobbs	Vina Cobos/ Mendoza / Argentinien James Suckling: 92	12	45
2018	Philippe de Rothschild	Gran Reserva / Mas Andes / Chile	10	40
2018	Gérard Bertrand Reserve	Pays D`OC IGP / Frankreich	12	45

**Malbec** enthält Sulfite

2008	Probus	Jean-Luc Baldès / Charos / Frankreich	80	
2016	Viná Cobos „Bramare“ by Paul Hobbs	Rebon Vineyard / Argentinien James Suckling: 94, Robert M. Parker: 93	95	220
2018	Kaiken Ultra	Montes / Mendoza / Argentinien	40	80
2018	Felino by Paul Hobbs	Vina Cobos / Mendoza / Argentinien James Suckling 92	45	90
2019	Dieter Meier Puro	Malbec / Cabernet / Mendoza / Argentinien	12	35 70
2020	DADA No.1	Finca Las Morales / Argentinien	9	35
2018	Zuccardi Q	Mendoza / Argentinien #1 Best Vineyard in the World 2020	9	60

<b>Specials, Raritäten und 100 Punkte</b> (enthält Sulfite)			0,2	0,75	1,5
			€		
1990	Vaio Armaron Valpolicella	Serego Alghieri / Masi / Veneto / Italien	295		
2014	Château La Tour Figeac	Saint-Emilion Grand Cru Class / Frankreich - 2006 Magnum	95		210
2014/16	Tignanello IGT	Antinori / Toskana / Italien (Magnum 2017) Robert M. Parker: 96 / Flasche 0,375l (2017)	150 80		300
2014	Paul Hobbs	Napa Valley St. Helena Beckstoffer (CA) / USA James Suckling: 100	450		
2014	Amarone della Valpolicella Classico	Bolla / Veneto / Italien Robert M. Parker: 93	75		
2015	Viña Almaviva Baron P. Rothschild	Maipo Valley / Puente Alto / Chile Robert M. Parker: 100	290		590
2015	Seña Mondavi & Chadwick	Valle de Aconcagua / Chile James Suckling: 100	200		
2016	Continuum	Tim Mondavi / Napa Valley / USA (Magnum 2017) James Suckling: 100	320		650
2018	Montes Purple Angel	Colchagua Valley / Chile James Suckling: 99	100		380
2017	Cheval des Andes Chateau Cheval Blanc	Luján de Cuyo / Mendoza / Argentinien James Suckling: 100	190		
2017	Viña Cobos Paul Hobbs	Luján de Cuyo / Mendoza / Argentinien James Suckling: 100	350		

## Opus One enthält Sulfite Napa Valley (CA) / USA / Winemaker Michael Silacci

Das Weingut ist ein Gemeinschaftsunternehmen von Robert Mondavi (Robert Mondavi Winery, Kalifornien) und Baron Philippe de Rothschild (Château Mouton-Rothschild, Bordeaux). Bei einem Treffen der beiden 1970 auf Hawaii hatten sie die Idee, ein gemeinsames Unternehmen zu gründen. Dieses Unternehmen sollte als Ziel haben, einen kalifornischen Premium-Rotwein zu produzieren, der die Charakteristika eines Bordeauxweins hat. Doch erst 1978 gab es ein zweites Treffen im Bordeaux. Zwei Jahre später wird die Ranch The River Parcel in Oakville gekauft, und der Stammsitz des Unternehmens wird dorthin verlegt. In diesem Jahr einigen sich Mondavi und Rothschild auch auf einen gemeinsamen Namen: Opus One. Nachdem der Wein jedes Jahr in der Kellerei der Robert Mondavi Winery produziert wurde, fassten Mondavi und Rothschild 1989 den Entschluss, eine eigene Kellerei zu bauen. Noch im selben Jahr erfolgte die Grundsteinlegung auf dem Grundbesitz der Opus One Winery.

1999	<b>84% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Malbec, 1% Petit Verdot</b> Robert M. Parker 93/100, Wine Spectator 93/100	420		
2007	<b>88% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 5% Merlot, 1% Malbec</b> Falstaff 96/100, Robert M. Parker 95/100	420		
2009	<b>81% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot, 3% Merlot, 1% Malbec</b> Stephen Tanzer 93/100	400		
2010	<b>84% Cabernet Sauvignon, 5.5% Merlot, 5.5% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot, 1% Malbec</b> Robert M. Parker 96/100	420		850
2011	<b>71% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot, 9% Petit Verdot, 8% Cabernet Franc, 1% Malbec</b> Robert M. Parker 96/100, James Suckling 96/100	400		
2012	<b>79% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot, 6% Merlot, 2% Malbec</b> James Suckling 97/100	400		
2013	<b>79% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot, 6% Merlot, 2% Malbec</b> James Suckling 100/100 „ <u>The greatest Opus ever</u> “	550		1100
2014	<b>80% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc, 5% Merlot, 2% Malbec</b> James Suckling 97/100	420		
2015	<b>81% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 6% Merlot, 4% Petit Verdot, 2% Malbec</b> Robert M. Parker 97+/100, James Suckling 98/100	400		
2016	<b>77,5% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 8% Merlot, 8% Petit Verdot, 1,5% Malbec</b> James Suckling 99/100	460		

<b>Chardonnay</b> enthält Sulfite			0,2	0,75	1,5
				€	
2017	Paul Hobbs	<b>Russian River Valley / Kalifornien / USA</b> James Suckling: 92, Robert M. Parker: 90		95	
2017	La Masia	<b>Marimar Estate, Russian River Valley / USA</b> Wine Spectator: 92		70	
2018	Dreissigacker	<b>Westhofen/ Rheinhessen/ Deutschland</b>	10	40	
2017	Estancia	<b>Monterey County / Kalifornien / USA</b>	12	45	
2018	Vina Cobus „Felino“	<b>Vina Cobus / Mendoza / Argentinien</b> James Suckling: 90, Robert M. Parker: 90	10	40	
2019	Hereford	<b>Bodega La Rosa / Argentinien</b>		35	

## Sauvignon Blanc enthält Sulfite

2016	Fumé Blanc Robert Mondavi	<b>Napa Valley / Kalifornien / USA</b> Wine Advocate: 92		50	
2019	Pouilly-Fumé Guy Saget	<b>Loire / Frankreich</b>		45	
2019	Tim Strasser	<b>Meissen / Deutschland</b>	10	40	
2019	Santa Digna Miguel Torres	<b>Central Valley / Chile</b>	9	35	
2019	Cloudy Bay	<b>Marlborough / Neuseeland</b> 93 Punkte Wine Spectator + TOP 100	13	50	
2019	Constantia	<b>Buitenverwachting / Süd Afrika</b> Wine Spectator: 92 (für 2016)	9	35	

<b>Sekt / Champagner</b>			0,375	0,75	1,5
	August der Starke trocken	Schloss Wackerbarth Deutschland		35	
	Geldermann Rosé	Deutschland		35	
	Pommery Brut Royal Rosé	Frankreich		65	
	Charles Heidsieck Brut Réserve	Frankreich		70	
	Taittinger Brut Réserve	Frankreich	35	70	140
	Taittinger Prestige Rosé	Frankreich	40	75	150
	Moët & Chandon Ice Impérial	Frankreich		100	
	Moët & Chandon Ice Impérial Rosé	Frankreich		120	
	Charles Heidsieck Blanc de Blancs	Frankreich		120	
	Laurent - Perrier Cuvée Rosé	Frankreich		120	
	2008 Dom Perignon Vintage Brut	Frankreich		250	500

<b>Riesling und Extras</b> enthält Sulfite			0,2	0,75	1,5
			€		
2019	Birgit Eichinger Grüner Veltliner Erste Lage	Kamptal DAC Reserve / Österreich Wine Enthusiast: 94, Falstaff 93,		40	
2018	Schloss Proschwitz Feinherb	Meissen / Deutschland	8	30	
2017	Trimbach Réserve	Elsass / Frankreich		35	
2017	Dr. Loosen Riesling Feinherb	Mosel / Deutschland	9	35	
2019	Markus Molitor Kabinett	Haus Klosterberg / Mosel / Deutschland		35	
2018	Robert Weil VDP Großes Gewächs	Kiedrich Gräfenberg Rheingau / Deutschland Robert M. Parker: 95, Gault Millau 5 Trauben, Eichelmann 5 Sterne, Feinschmecker: 5 F	65	130	
2019	Tim Strasser Grauburgunder	Meissen / Deutschland	9	35	75
2017	Von Othegraven VDP Günther Jauch Großes Gewächs	Kanzemer Altenberg / Mosel / Deutschland Robert M. Parker: 93		55	
2018	Robert Weil	Spätlese / Rheingau / Deutschland		40	

## Rosé enthält Sulfite

2020	Tim Strasser	Meissen / Deutschland	9	35	75
2019	Zweigelt Federspiel Terrassen	Domäne Wachau / Österreich		35	
2020	Leopard's Leap	Stellenbosch / Süd Afrika		35	
2019	Santa Digna Miguel Torres	Central Valley / Chile	9	35	75
2019	Jean Leon 3055	Miguel Torres / Catalunya		35	
2019	Marimar Estate	Döna Margerita Torres Vinayard / USA		45	

## Süßwein enthält Sulfite

2017	Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese 115° Oechsle		0,1	0,5	50
2015	ALTUM Heinrich Vollmer Gewürztraminer Auslese		7	35	

Unseren Gästen an 365 Tagen im Jahr hochwertige und frische Produkte anzubieten, ist unser Konzept. Deshalb kaufen wir unseren Salat in den Anbaugeländen, welche gerade Saison haben. Bei unseren Standard-Salatsaucen verzichten wir auf Farb- und Konservierungsstoffe. Das Steakfleisch beziehen wir aus Australien, Neuseeland der USA und Argentinien. Dort z.B. 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 Argentiniens z.B. wachsen rund 50 Millionen Weiderinder auf. Diese Rinder der Rassen Aberdeen Angus, Hereford und ihren Kreuzungen sind ausschließlich auf die Fleischproduktion ausgerichtet.



Die Frigorificos Argentiens (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 ca. 28 Tage. Das ist genau die Zeit, die das frische Fleisch braucht um in Ruhe heranzureifen. Hierdurch entsteht eine geschlossene Kühlkette bei 0°C über eine Entfernung von etwa 12.000 km.



## LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG - 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                | B) Weichtiere-/erzeugnisse            | C) Schalenfrüchte-/erzeugnisse |
| D) Sesam-/erzeugnisse                   | E) Sulfite/ Schwefeldioxid/ E220-E228 | F) Soja-/erzeugnisse           |
| G) Eier-/erzeugnisse                    | H) Senf-/erzeugnisse                  | I) Milch-/erzeugnisse          |
| K) Glutenhaltiges Getreide-/erzeugnisse | L) Krebstiere-/erzeugnisse            | M) Lupine-/erzeugnisse         |
| N) Fisch-/erzeugnisse                   | O) Erdnüsse-/erzeugnisse              | W) Weizen                      |

- |                             |                            |                                     |
|-----------------------------|----------------------------|-------------------------------------|
| 1) mit Farbstoff            | 2) mit Konservierungsstoff | 3) mit Antioxidationsmittel         |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 5) geschwefelt             | 6) geschwärzt                       |
| 7) mit Phosphat             | 8) mit Milcheiweiß         | 9) koffeinhaltig                    |
| 10) Chininhaltig            | 11) mit Säuerungsmitteln   | 12) enthält eine Phenylalaminquelle |
| 13) gewachst                | 14) mit Taurin             |                                     |

\* 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 08/20

ZUBER RESTAURANT BETRIEBS GMBH  
FORSTSTR. 1  
01099 DRESDEN

