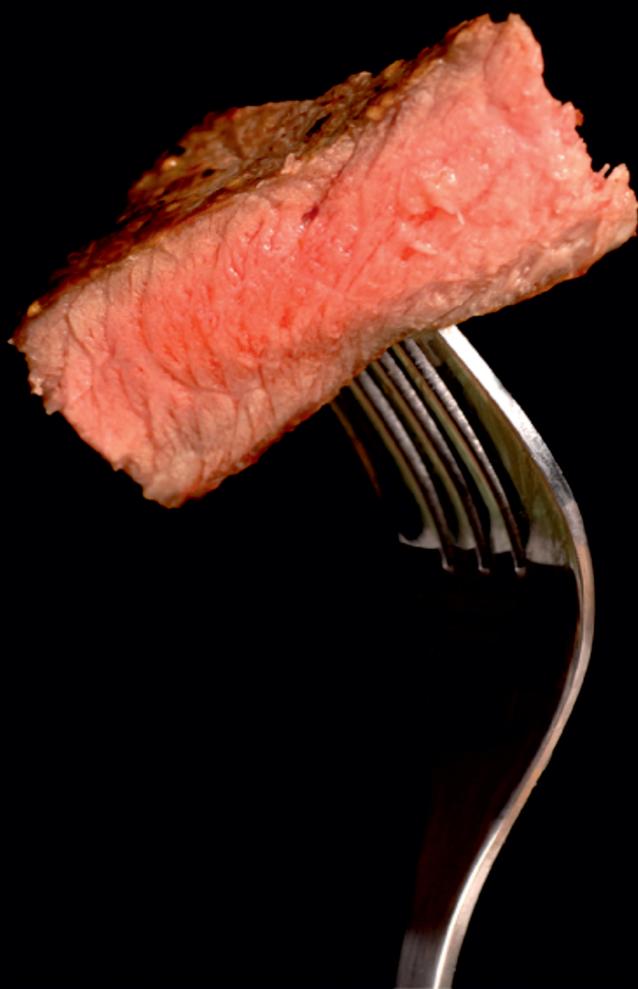


ESTANCIA BEEF CLUB



Alkoholfreie Getränke			Aperitifs		
	l	€		l	€
Oppacher classic	0,25	3	La Copa Vermouth	0,05	7
Oppacher naturell	0,75	7	González Byass Jerez	0,05	7
Oppacher medium	0,75	7	Aperol ¹ Spritz	0,2	9
Pepsi Cola ^{1,5}	0,2	3	Hugo	0,2	9
Coca Cola Zero ^{1,2,5}	0,2	3	Ramazzotti Aperitivo Rosato	0,2	9
Tonic ^{6,7}	0,25	3	Tío Pepe en Rama	0,05	6
Ginger Ale ^{1,6}	0,25	3	Campari ^{1,2} Orange	0,25	9
Apfelsaftschorle	0,2	3	Lillet	0,25	9
Rhabarbersaftschorle	0,2	3	Moscow Mule	0,25	9
Apfelsaft	0,2	3	Cuba Libre	0,25	9
Orangensaft	0,2	3	Gin Mare + Goldberg Tonic ^{6,7}	0,25	12
- frisch gepresst	0,2	5	Espresso Martini	0,25	12
Tomatensaft	0,2	3			
Sauerkirschnektar	0,2	3	Spirituosen	2 cl	
Bananennektar	0,2	3	Absolut Vodka		3
Bier			Grappa Amarone		3
Freiberger Pils	0,2	3	Radeberger Bitter		3
	0,4	5	Bankrott Gin		4
Budweiser Budvar	0,2	4	Gin Mare		4
	0,4	6	Hellinger 42 Rauch (Dresdner Manufaktur)		5
Zirndorfer Kellerbier	0,5	6	Chivas Regal 18 year De-Luxe Blended		5
Estrella Damm	0,33	5	The Glenlivet - Founder's Reserve		4
Radler/ Diesel ^{1,5}	0,4	4	Havana Club, Añejo 3 Años		3
Tucher Weizen	0,5	6	Ron Zacapa Edición Negra		4
Weizen - alkoholfrei -	0,5	6	Ziegler - verschiedene Sorten		4
Freiberger - alkoholfrei -	0,33	5	Tequila Olmeca		3
Heißgetränke			Martell V.S.O.P		4
Espresso		3	Baileys		3
Doppelter Espresso		4	Becherovka Original 1807		3
Espresso Macchiato		4	Grand Marnier Cuvée du Centenaire 25 Jahre		5
Doppelter Espresso Macchiato		5	Unicum Zwack		3
Glas Tee, verschiedene Bio Sorten		3	Sächsische Spirituosenmanufaktur verschiedene Sorten		3

Vorspeisen, Suppen und Salate

€

✓ Aioli mit Baguette	7	✓ Salat aus Kirschtomaten	9
✓ Pimientos de Padrón	9	Hummercremesuppe	11
Zwei Gambas Royal vom Grill mit Brokkoli	16	✓ Caesar Salad „The Original“	14
Beef Tatar mit BIO Eigelb	19	- mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	20
- mit schwarzem Trüffel	23	- mit Rinderfiletstreifen	25
Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet	19	- Zwei Gambas Royal vom Grill	28
Ⓛ Thunfisch - Tatar	24	Pulpo / Krakensalat katalanisch	15
Ⓛ Thunfisch - Tataki	25	Pulpo a la Gallega (nach galizischer Art)	15

Estancia Spezialitäten

Surf & Turf 200g Rinderfilet mit zwei Gambas Royal	48
Trüffellinguine	24
Beef Club Burger, 180 g Rindfleisch im Ciabatta Bun mit einem kleinen Salat	17
- 2 x 180 g Rindfleisch double Burger	25
Garnelen in Safransauce auf Linguine	19
Filet Spieß mit Drillingen kleine Filetsteaks mit spanischen Bratpaprika	24

Ⓛ Low-Carb

Ⓛ Chateaubriand mit Pfeffersauce, doppeltes Lendensteak 500g	78
Ⓛ 4 Gambas Royal mit Brokkoli	28
Ⓛ Zuchetti Pesto	20
✓ Spaghetti aus Wilder Zucchini mit grünem Pesto, Pinienkernen, Rucola und Parmesan	
- mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	26
- mit Rinderfiletstreifen	30
Ⓛ Hähnchenbruststeak mit Ratatouille	24
Ⓛ Jacquelines Favorit Burger (ohne Bun) 180 g Burger mit Käse überbacken und Caesar Salat	22
Ⓛ Lachsfilet auf Blattspinat	24

Steaks vom Holzkohlegrill

Steaks Hand Cut * Rohfleischeinwaage	180 g	250 g	400 g	550 g	800 g
Rumpsteak / Argentinien	20	27	39	55	
Filet / Argentinien	28	39	62	85	120
Rib Eye / Argentinien		29	46	63	92
Rumpsteak Prime Beef / USA		33	52	72	105
Wagyu Rib Eye / Neuseeland		55	88	110	
Rib Eye Dry Aged / Irland		39	62	85	120
Rib Eye / Australien			62	85	120
Lamm Rücken / Neuseeland		27			
Upgrade: 2 Gambas Royal zu Ihrem Favourite Steak				16	
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 <u>gratis</u> . ←					

✓ Vegetarische Beilagen, Dips und Saucen

Drillinge mit Sour Cream Dip	7	Pfannengemüse	8
Kartoffelpüree	7	Pimientos de Padrón	7
Penne all' arrabbiata	8	Linsen, klassisch	7
Pak Choi	9	Bio Kräuterbutter	2
Blattspinat	7	Chimichurri + Guacamole + Kräuterbutter	8
Trüffelpüree	10	Pfeffersauce	5
Wilder Brokkoli	9	Schwarzer Trüffel	4

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 Sulfit

2013	Echezeaux Grand Cru	Perdrix Côte de Nuits / Burgund / Frankreich	225	
2013	Louis Jadot	Beaume Clos Des Couchereaux / Burgund	95	
2017	Marimar Estate	Don Miguel Torres / Russian River (CA) / USA Antonio Calloni: 91, Wine Spectator: 91	80	
2017	Robert Mondavi	Carneros Napa Valley (CA) / USA	12	45
2018	Schloss Proschwitz GG	VDP. Große Lage / Sachsen	70	
2018	Paul Hobbs	Russian River Valley (CA) / USA Wine Spectator: 93, James Suckling: 92	95	
2019	Kloster Eberbach	VDP. Weingut / Rheingau	9	35
2020	Creation Reserva	Walker Bay / Südafrika	55	

Cabernet Sauvignon enthält Sulfit

2001	Jean León Reserva	Torres / Penedes / Catalonien		195
2011	Mas La Plana Miguel Torres	Penedes / Catalonien	150	
2013			135	
2016			100	220
2015	Vergelegen Reserve	Stellenbosch / Südafrika	65	
2014	Paul Hobbs Dr. Crane Vineyard	Napa Valley St. Helena Beckstoffer USA Robert M. Parker: 100	450	
2015	Robert Mondavi	BDX / Oakville Napa Valley (CA) / USA James Suckling: 95	95	
2016	Paul Hobbs	Napa Valley (CA) / USA James Suckling: 95	160	380
2019	Penfolds Bin 407	Australien Falstaff: 93, Wine Advocate: 90+	120	
2019	Felino by Paul Hobbs	Vina Cobos/ Mendoza / Argentinien James Suckling: 92	12	45
2020	Philippe de Rothschild	Mapu Gran Reserva / Chile	10	40

Malbec enthält Sulfit

2015	Probus	Jean-Luc Baldès / Charos / Frankreich	80	
2017	Viña Cobos „Bramare“ by Paul Hobbs	Rebon Vineyard / Argentinien James Suckling: 94, Robert M. Parker: 93	95	220
2017	Cobos Paul Hobbs	Mendoza / Luján de Cuyo / Argentinien Robert M. Parker: 100	350	
2018	Zuccardi Q	Mendoza / Valle de Uco / Argentinien #1 Best Vineyard in the World 2020 & 2021	65	
2019	Dieter Meier Puro	Malbec / Cabernet / Mendoza / Argentinien	10	40 90
2020	Felino by Paul Hobbs	Vina Cobos / Mendoza / Argentinien James Suckling 92	12	45 95

Specials, Raritäten und 100 Punkte (enthält Sulfite)			0,375	0,75	1,5
1990	Amarone Masi	Vaio Serègo Alghieri / Veneto / Italien		295	
2010	Château Leoville	Las Case Saint Julien / Bordeaux / Frankreich Decanter: 100 (Louis de Funes "Das ist ein großer Bordeaux")		330	
2014	Château La Tour Figeac	Saint-Emilion Grand Cru Class / Frankreich - 2006 Magnum		95	210
2014	Paul Hobbs	Napa Valley St. Helena Beckstoffer (CA) / USA James Suckling: 100		450	
2015	Seña Mondavi & Chadwick	Valle de Aconcagua / Chile James Suckling: 100	95	190	380
2015	Montes Purple Angel	Colchagua Valley / Chile James Suckling: 99		125	270
2016	Continuum	Tim Mondavi / Napa Valley / USA James Suckling: 100 (Magnum 2018)		320	650
2016	Amarone Classico	Valpolicella Classico / Bolla / Veneto / Italien		75	
2016	Dominus (Chateau Petrus)	Christian Moueix / Napa Valley / USA Robert M. Parker: 100		350	
2017	Viña Almaviva Baron P. Rothschild	Maipo Valley / Puente Alto / Chile Robert M. Parker: 100 JG 2017 - 140		290	590
2017	Cheval des Andes (Chateau Cheval Blanc)	Luján de Cuyo / Mendoza / Argentinien James Suckling: 100		190	380
2017	Cobos Paul Hobbs	Malbec Luján de Cuyo / Mendoza / Argentinien James Suckling: 100		350	
2018 2017 2015 2012	Tignanello IGT	Antinori / Toskana / Italien	80	165 220 240	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	84% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Malbec, 1% Petit Verdot Robert M. Parker 93/100, Wine Spectator 93/100	420
2007	88% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 5% Merlot, 1% Malbec Falstaff 96/100, Robert M. Parker 95/100	420
2009	81% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot, 3% Merlot, 1% Malbec Stephen Tanzer 93/100	400
2010	84% Cabernet Sauvignon, 5.5% Merlot, 5.5% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot, 1% Malbec Robert M. Parker 96/100	420 850
2011	71% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot, 9% Petit Verdot, 8% Cabernet Franc, 1% Malbec Robert M. Parker 96/100, James Suckling 96/100	400
2012	79% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot, 6% Merlot, 2% Malbec James Suckling 97/100	400
2013	79% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot, 6% Merlot, 2% Malbec James Suckling 100/100 „ The greatest Opus ever “	490 1050
2014	80% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc, 5% Merlot, 2% Malbec James Suckling 97/100	420
2015	81% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 6% Merlot, 4% Petit Verdot, 2% Malbec Robert M. Parker 97/100, James Suckling 98/100	400
2016	77,5% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 8% Merlot, 8% Petit Verdot, 1,5% Malbec James Suckling 99/100	460
2017	81% Cabernet Sauvignon, 8,5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc, 4,5% Merlot, 1% Malbec James Suckling 95/100	420
2018	84% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 5% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Malbec James Suckling 99/100	440

Chardonnay enthält Sulfite			0,2	0,75	1,5
			€		
2017	Estancia	Monterey County / Kalifornien / USA	12	45	
2018	Paul Hobbs	Russian River Valley / Kalifornien / USA James Suckling: 93, Robert M. Parker: 93		120	
2018	La Masia Torres	Marimar Estate, Russian River Valley / USA Wine Spectator: 92		70	
2018	Louis Jadot Meursault	1er Cru AOC Charmes / Burgund / Frankreich		145	
2018	Creation Reserva	Jan - Claude Martin / Walker Bay / Südafrika		65	
2019	Dreissigacker	Rheinhessen/ Deutschland	10	40	
2019	Vina Cobus „Felino“	Vina Cobus / Mendoza / Argentinien James Suckling: 90, Robert M. Parker: 90	10	40	
2019	Montes Alpha	Colchagua Valley / Chile #5 Worlds Best		50	
2019	Maison Louis Latour	1er Cru Puligny-Montrachet / Burgund / Frankreich Flasche 0,375 - 75	150	300	
2020	Maison Louis Latour	Chablis 1er Cru / Burgund / Frankreich		65	

Sauvignon Blanc enthält Sulfite

2016	Fumé Blanc Robert Mondavi	Napa Valley / Kalifornien / USA Wine Advocat: 92		60	
2019	Tim Strasser	Meissen / Deutschland	10	40	
2020	Pouilly-Fumé Guy Saget	Loire / Frankreich		45	
2020	Santa Digna Miguel Torres	Central Valley / Chile		35	
2020	Constantia	Buitenverwachting / Süd Afrika	12	45	
2020	Paul Cluver	Elgin / Südafrika	10	40	
2021	Cloudy Bay	Marlborough / Neuseeland 93 Punkte Wine Spectator + TOP 100	15	60	

Sekt / Champagner

Vilarnau - Brut Reserva Rosado	Spanien	40		
Charles Heidsieck Brut Réserve	Frankreich	70		
Charles Heidsieck Rosé	Frankreich	45	85	
Taittinger Brut Réserve	Frankreich	40	70	170
Taittinger Prestige Rosé	Frankreich	45	85	
Moët & Chandon Ice Impérial	Frankreich		110	
Moët & Chandon Ice Impérial Rosé	Frankreich		120	
Ruinart Brut	Frankreich		120	
Charles Heidsieck Blanc de Blancs	Frankreich		130	
Laurent - Perrier Cuvée Rosé	Frankreich		130	260
Ruinart Blanc de Blancs	Frankreich		150	
2010 Dom Perignon Vintage Brut	Frankreich		260	

Riesling und Extras enthält Sulfite			0,2	0,75	1,5
			€		
2018	Robert Weil	Spätlese / Rheingau / Deutschland		40	
2020		Gutswein / Rheingau / Deutschland	9	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		80	165
2019	Birgit Eichinger Grüner Veltliner Erste Lage	Kamptal DAC Reserve / Österreich Wine Enthusiast: 94, Falstaff 93,		40	
2019	Markus Molitor Kabinett	Haus Klosterberg / Mosel / Deutschland	10	40	
2019	Tim Strasser Grauburgunder	Meissen / Deutschland	9	35	85
2019	Von Othegraven VDP Günther Jauch Großes Gewächs	Kanzemer Altenberg / Mosel / Deutschland Robert M. Parker: 93		65	
2020	Dr. Loosen Riesling Feinherb	Mosel / Deutschland	9	35	
2021	Weingut Matyas	Coswig / Sachsen / Deutschland		35	

Rosé enthält Sulfite

2019	Jean Leon 3055	Miguel Torres / Catalunya		40	85
2019	Marimar Estate	Döna Margerita Torres Vinayard (CA) / USA		70	
2020	Tim Strasser	Meissen / Deutschland	10	40	85
2020	Zweigelt Federspiel Terrassen	Domäne Wachau / Österreich		40	
2020	Miraval	A. Jolie - B. Pitt / Cotes De Provence / Frankreich		70	
2020	Leopard's Leap	Stellenbosch / Süd Afrika		35	
2021	Santa Digna Miguel Torres	Central Valley / Chile	9	35	75

Süßwein enthält Sulfite

2015	Tokaji Szamorodni Oremus (Vega Sicilia)		0,1	0,5	
2017	Paul Cluver Noble Late Harvest	Elgin / Südafrika	8	45	
2017	Trittenheimer Apotheke Riesling Auslese F.J.Eifel Mosel			55	

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 08/22

ZUBER RESTAURANT BETRIEBS GMBH
FORSTSTR. 1
01099 DRESDEN

