Vorspeisen

Bruschetta K, G, H, A, E, 8, W — **5,50 €**
2 Scheiben Knoblauchbrot mit frisch gehackten Tomaten, Zwiebeln und Kräutern

Aioli mit ofenwarmen Baguette F, I, M, D, G, H, K — **5,50 €**

Pimientos de Padrón — **9,00 €**
spanische Bratpaprikas mit Meersalz
spanisches "Roulette" – eine ist immer scharf
(reicht auch für 2 Personen – ideal zum Teilen)

Carpaccio F, I, M, D, K, W — **15,00 €**
handgeschnittenes Rinderfilet (120 g) mit Rucola, Parmesan, Zitrone und Champignons, dazu Baguette

• mit schwarzem Trüffel mit Trüffelöl 4 — **19,50 €**

Beef Tatar 3, F, I, D, M, H, G, N, K, W — **16,50 €**
125 g à la minute zubereitetes Tatar, mit einem Bio-Eigelb und sechs verschiedenen Ingredienzien, dazu Baguette. Zum Zubereiten nach persönlichem Geschmack

• 200 g, die große Version — **22,00 €**

Gambas Royal L, I — **19,00 €**
drei große Garnelen vom Grill mit Wildem Brokkoli

Mixed Starter 11, I, K, W — **15,00 €**
Spare Ribs, 2 Mozzarella Sticks W, K, I, 8, 2 Jalapeños, 2 Scheiben Steakhouse Knoblauchbrot und Salsa Dip
(reicht auch für 2 Personen – ideal zum Teilen)

Suppen

Rinderbrühe A, H, G, K, W — **5,00 €**
mit Gemüsestreifen und frisch gehackten Kräutern, dazu ofenwarmes Baguette

Hazienda Topf 11, H, K, W — **7,50 €**
Gulaschsuppe mit Fleisch, Kartoffeln und Gemüse, dazu Steakhousebrot

Salate

Alle Salatsaucen sind FREI von Farb- und Konservierungsstoffen

Caesar Salad A, H, G, I, K, N — **16,00 €**
Romanasalat mit Croûtons, gehobeltem Parmesan und Original Caesar Dressing

+ Bacon — + 4,50 €
mit feinen Streifen vom Grillspeck 2, 4

+ Chicken — + 7,50 €
mit Hähnchenbruststreifen

+ Filet — + 10,00 €
mit Streifen gegrillter Rinderlende

+ Gambas L, I — + 14,00 €
mit drei großen gegrillten Garnelen

Chicken Sweet & Honey A, H, G, K — **19,00 €**
bunte Salatmischung mit Hähnchen-bruststreifen und Orangenfilets
Honey Mustard Dressing H

Ranger Salat — **19,00 €**
Tranchen von gegrilltem Rindfleisch und feinem Grillspeck
Mango Chili Dressing I

Steakhousesalat — **7,50 €**
kleiner gemischter Salat

Vegetarische Gerichte

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	29 €	39 €	59 €	85 €
Rumpsteak / Argentinien	20 €	27 €	39 €	55 €
Rumpsteak / USA		33 €	52 €	72 €
Rumpsteak Dry Aged / Irland		39 €	59 €	85 €
Rib Eye Steak / Argentinien		29 €	46 €	63 €
Rib Eye Steak Australien (ideal zum Teilen)			62 €	85 €
Upgrade 3 Gambas Royal[L, I] zu Ihrem Favourite Steak				19 €

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
Tomatenketchup [2, 11]	1,00 €	2,50 €
BBQ-Sauce [H, A, F, W, G, 11]	1,00 €	2,50 €
Mayonnaise [1, 2, 3]	1,00 €	2,50 €
Aioli [I, G, H]	1,00 €	2,50 €
Sour Cream [8, I, H, G, D]	1,00 €	2,50 €
Salsa	2,00 €	4,50 €
Chimichurri (argentinische Kräutersalsa)	2,00 €	4,50 €
Guacamole (Avocado-Dip)	2,00 €	4,50 €
Kräuterbutter [I, W] hausgemacht aus Bio-Butter und frischen Kräutern	2,00 €	
Pfeffersauce [1, A, I, E, 5]	2,00 €	4,50 €
Portweinsauce [A, E, 5]	2,00 €	4,50 €

Gemüse

Grüne Bohnen	5,50 €
Blattspinat [I]	5,50 €
Coleslaw [G, I] (hausgemachter Weißkohlsalat)	4,90 €
Wilder Brokkoli	8,00 €
Buntes Pfannengemüse	8,00 €
Pimientos de Padrón	7,00 €

Sättigungsbeilagen

Steakhouse-Knoblauchbrot [K, W, G, H, E] 2 Scheiben	3,50 €
Steakhouse-Pommes	5,00 €
Parmesan-Trüffel-Pommes	8,50 €
Süßkartoffel-Pommes	5,50 €
Baked Potato mit Sour Cream [I, H, G, 8, D]	6,00 €
gebratene Rosmarinkartoffeln	6,00 €
Kartoffelpüree [I]	6,00 €
Trüffelpüree [I]	9,50 €

Spezialitäten

ESTANCIA GUTSCHEIN
Hier im Restaurant erhältlich

Spare Ribs [8, 11]
gegrillte Schweinerippchen herzhaft gewürzt mit BBQ Sauce und Coleslaw [G, I]

- ca. 450 g **22,00 €**
- ca. 700 g **27,00 €**

Filet Spieß [D, I, H, 8] **19,50 €**
kleine Filetsteaks mit spanischen Bratpaprikas auf einem Spieß, ca. 200 g
mit Pfeffersauce [1, A, E, 5] oder Portweinsauce [A, E, 5]
dazu gebratene Rosmarinkartoffeln

Jacquelines Burger [A, H, G, I, K, N] **18,00 €**
hausgemachter ca. 200 g Burger Patty aus reinem Rindfleisch mit zwei verschiedenen Sorten Käse gratiniert – dazu original Caesar Salad, geflammte Avocado (Low Carb – ohne Burgerbun)

ESTANCIA Steakhouse Burger [8] **17,00 €**
hausgemachter Burger Patty aus reinem Rindfleisch wahlweise im Gourmet- oder Vollkornbrötchen mit BBQ- und Burger-Sauce [3], Salat, gebratenen Zwiebeln, saurer Gurke, Tomaten und Käse – dazu Steakhouse-Pommes
[D, K, I, H, 2, E]

+ Portion Käse [I] + 2,00 €
+ Portion Bacon – Grillspeck + 3,50 €
+ extra Burger Patty ca. 200 g + 7,00 €

Veggie Burger [H, 2, E, A, F, W, K] **15,00 €**
hausgemachter Gemüseburger mit Käse überbacken

+ Portion Käse [I] + 2,00 €

Hähnchenbrust überbacken [I] **20,00 €**
ca. 200 g Hähnchenbruststeak zart gegrillt, mit Ananas und Käse [1] überbacken, dazu Steakhouse-Pommes

Hähnchenbrust Natur **22,00 €**
ca. 200 g Hähnchenbruststeak zart gegrillt mit Wildem Brokkoli

Combo Estancia **24,50 €**
150 g Rumpsteak + 250 g Spareribs mit BBQ-Sauce und Coleslaw [8]

Gemüseplatte **18,00 €**
vier verschiedene Sorten Gemüse, garniert mit einer überbackenen Tomatenhälfte, dazu eine Scheibe Steakhousebrot

Kartoffel mit Kräuterquark [A, 8] **14,00 €**
Lauchkartoffeln mit jungem Lauch, dazu Kräuterquark, Butter und saurer Gurke und Salatbeilage

Linguine in Garnelen Safransauce [L, K, W] **19,00 €**
Pasta mit 5 Garnelen in feiner Safransauce

Tagliata Di Manzo [I, G, 2] **22,00 €**
150 g Rinderfilet auf Rucola mit Pinienkernen, Pesto und Parmesan

Seafood

Lachsfilet [N, I] **22,00 €**
vom norwegischen Lachs auf Blattspinat

Surf and Turf [L, I] **45,00 €**
150 g Filetsteak serviert mit Wildem Brokkoli, drei großen Garnelen und einem Steakhousesalat

Gambas Royal [L, I] **35,00 €**
sechs große Garnelen vom Grill mit Wildem Brokkoli serviert

Weine

Rotwein [E, 5]	0,2 l	0,75 l
Weingut Schuh Roter Schuh Cuvée Dunkelfelder / Dornfelder, Meißen, Deutschland (feinherb)	9,00 €	32,00 €
Dada No.1 Finca Las Moras Malbec/ Mendoza/ Agentinien	7,50 €	26,50 €
Torres Altos Ibéricos Tempranillo, Rioja, Spanien (trocken)	8,50 €	30,00 €
Bosstok MAN Family Wines Pinotage, Stellenbosch, Südafrika (trocken)	8,00 €	28,50 €
Kaiken Ultra Malbec, Bodega Kaiken Montes Mendoza, Argentinien (trocken)	11,00 €	38,00 €
Felino by Paul Hobbs Cabernet Sauvignon Malbec / Mendoza / Argentinien	8,50 €	30,00 €
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 €
Santa Digna Cabernet Sauvignon, Bodega Torres, Chile (trocken)	8,00 €	28,50 €

Weißwein [E, 5]	0,2 l	0,75 l
Weingut Schuh Weißer Schuh Cuvée, Meißen, Deutschland (feinherb)	9,00 €	32,00 €
Tim Strasser Grauburgunder, Meißen, Deutschland (trocken)	9,00 €	32,00 €
Robert Weil Gutswein Riesling, Rheingau, Deutschland (trocken)	8,50 €	30,00 €
Mas Rabell Blanco, Bodega Mas Rebell, Spanien (trocken)	7,50 €	26,50 €
Paul Cluver Sauvignon Blanc, fruchtig trocken Elgin / Südafrika	8,50 €	30,50 €
Buiten Blanc Buitenverwachting, Constantia, Südafrika (trocken)	8,00 €	28,50 €
Felino by Paul Hobbs Chardonay Mendoza / Argentinien	8,00 €	28,50 €

Sekt / Champagner [E, 5]	0,1 l	0,75 l
Crémant de Bourgogne Sekt, Deutschland (trocken)	5,00 €	35,00 €
Crémant de Bourgogne Sekt Rosé, Deutschland (trocken)		35,00 €
Sacchetto Frizzante Prosecco IGT, Italien	5,00 €	35,00 €
Taittinger Brut Champagner, Frankreich (trocken)		80,00 €

Alkoholfreie Drinks

Wasser	0,25 l	0,75 l
Oppacher Mineralwasser still / medium / classic	3,20 €	7,50 €

Säfte	0,25 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 €
als Schorle	3,40 €	6,00 €

Softdrinks	0,3 l	0,5 l
Pepsi Cola [1, 3, 7, 9]	3,20 €	5,00 €
Pepsi Light [1, 3, 7, 9]	3,20 €	5,00 €
Mirinda Orangenlimonade [1, 3, 11]	3,20 €	5,00 €
7 Up Zitronenlimonade [11, 12]	3,20 €	5,00 €
	0,25 l	**0,5 l**
Oppacher Tonic [10]	3,40 €	6,00 €
Oppacher Ginger Ale [1, 3]	3,40 €	6,00 €

Heißgetränke

Latte Macchiato [9, I]	3,50 €
Cappuccino [9, I]	3,00 €
Espresso [9]	2,50 €
Doppelter Espresso [9]	3,90 €
Espresso Macchiato [9, I]	3,00 €
Café Cremé [9, I]	3,00 €
Heiße Schokolade [I]	3,50 €
Heiße Schokolade mit Schlagsahne [I]	3,50 €
Glas Eilles Tee verschiedene Bio-Sorten	2,50 €

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 €	
Freiberger Alkoholfrei 0,0 % [K]	4,50 €	
Freiberger Schwarzbier [K]		5,50€
Zirndorfer Kellerbier im Krug [K]		5,50 €
Tucher Weizen [K, W]		5,50 €
Tucher alkoholfreies Weizen [K, W]		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	4,50 €
Tequila Olmeca	3,50 €
Cognac Frapin 1270	8,00 €
Baileys [I, 1]	4,50 €
Glenfiddich 12 Years	4,50 €
Ramazotti	4,00 €

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 €