

## Alkoholfreie Drinks

<b>Wasser</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,75 l</b>
Oppacher Mineralwasser still / medium / classic	3,20 €	7,00 €
<b>Säfte</b>	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
Heide Apfelsaft <sup>3</sup>	3,40 €	6,00 €
Heide Orangensaft	3,40 €	6,00 €
Tomatensaft <sup>3</sup>	3,40 €	6,00 €
Sauerkirschnektar <sup>3</sup>	3,40 €	6,00 €
Bananennektar <sup>3</sup>	3,40 €	6,00 €
Rhabarbersaftschorle	3,40 €	6,00 €
Apfelsaftschorle	3,40 €	6,00 €
<b>Softdrinks</b>	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
Pepsi Cola <sup>1, 3, 7, 9</sup>	3,20 €	5,00 €
Cola Zero <sup>1, 3, 7, 9</sup>	3,20 €	5,00 €
Orangenlimonade <sup>1, 3, 11</sup>	3,20 €	5,00 €
Zitronenlimonade <sup>11, 12</sup>	3,20 €	5,00 €
Oppacher Tonic <sup>10</sup>	3,40 €	6,00 €
Oppacher Ginger Ale <sup>1, 3</sup>	3,40 €	6,00 €

## Heißgetränke

Latte Macchiato <sup>9, 1</sup>	3,00 €
Cappuccino <sup>9, 1</sup>	3,00 €
Espresso <sup>9</sup>	2,50 €
Doppelter Espresso <sup>9</sup>	3,90 €
Espresso Macchiato <sup>9, 1</sup>	3,00 €
Café Crème <sup>9, 1</sup>	3,00 €
Heiße Schokolade <sup>1</sup>	3,50 €
Heiße Schokolade mit Schlagsahne <sup>1</sup>	3,50 €
Glas Eilles Tee verschiedene Bio-Sorten	2,50 €

## Longdrinks

0,2 l

Aperol Spritz <sup>E, 5, 1, 10</sup>	8,50 €
Hugo <sup>E, 5</sup>	8,50 €
Campari <sup>1, 2</sup> Soda <sup>1, 3</sup>	8,50 €
Campari <sup>1, 2</sup> Orange <sup>1, 3</sup>	8,50 €
Gin Tonic <sup>10</sup>	8,50 €
Cuba Libre <sup>1, 3, 7, 9</sup>	8,50 €

## Bier

<b>vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
Freiberger Pils <sup>K</sup>	4,20 €	5,50 €
Radler <sup>K, 1, 3, 7, 9</sup>	4,20 €	5,50 €
Diesel <sup>K, 1, 3, 7, 9</sup>	4,20 €	5,50 €
<b>Flaschenbier</b>	<b>0,33 l</b>	<b>0,5 l</b>
Estrella Damm Barcelona <sup>K</sup>	6,00 €	
Radeberger alkoholfrei <sup>K</sup>	4,50 €	
Freiberger Schwarzbier <sup>K</sup>		5,50 €
Zirndorfer Kellerbier im Krug <sup>K</sup>		5,50 €
Tucher Weizen <sup>K, 0</sup>		5,50 €
Tucher alkoholfreies Weizen <sup>K, 0</sup>		5,50 €

## Spirituosen

4 cl

Malter Kreuz Aquavit	4,00 €
Absolut Vodka	4,00 €
Grappa Amaron	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 <sup>1</sup>	8,00 €
Baileys <sup>1, 1</sup>	4,50 €
Glenfiddich 12 Years <sup>1</sup>	6,00 €

# Weine

## Rotwein <sup>E.5</sup> 0,2 l 0,75 l

<b>Weingut Schuh Roter Schuh</b> Cuvée Dunkelfelder / Dornfelder, Meißen, Deutschland (feinherb)	<b>9,00 €</b>	<b>32,00 €</b>
<b>Terre di Montelusa</b> Primitivo, Apulien, Italien (trocken)	<b>8,00 €</b>	<b>28,50 €</b>
<b>Torres Altos Ibéricos</b> Tempranillo, Rioja, Spanien (trocken)	<b>8,50 €</b>	<b>30,00 €</b>
<b>Kaiken Ultra</b> Malbec Mendoza, Argentinien (trocken)	<b>11,00 €</b>	<b>40,00 €</b>
<b>Felino by Paul Hobbs</b> Cabernet Sauvignon, Mendoza Argentinien	<b>11,00 €</b>	<b>40,00 €</b>
<b>Felino by Paul Hobbs</b> Malbec Mendoza Argentinien		<b>40,00 €</b>
<b>Amarone Della Valpolicella</b> 60% Corvina / 30% Rondinella / 10% Molinara Venetien, Italien (trocken)	<b>65,00 €</b>	

## Rosé <sup>E.5</sup> 0,2 l 0,75 l

<b>Weingut Schuh Rosa Schuh</b> Schieler, Meißen, Deutschland (trocken)	<b>9,00 €</b>	<b>32,00 €</b>
<b>Tim Strasser Rosé</b> , Meißen, Deutschland (feinherb)	<b>9,00 €</b>	<b>32,00 €</b>
<b>Montes Cherub</b> Chile Aurelio Montes	<b>8,00 €</b>	<b>28,50 €</b>

## Family & Friends

		0,75 l	1,5 l
2011	Opus One Rothschild & Mondavi Napa Valley	<b>480 €</b>	
2012	Opus One Rothschild & Mondavi Napa Valley	<b>490 €</b>	
2014	Paul Hobbs Cabernet Sauvignon Napa Valley (100 Punkte)	<b>480 €</b>	
2016	Mas La Plana Torres Cabernet Sauvignon	<b>100 €</b>	<b>220 €</b>
2017	Opus One Rothschild & Mondavi Napa Valley	<b>490 €</b>	
2018	Double Diamond Schader Napa Valley	<b>160 €</b>	<b>350 €</b>
2019	Gran Enemigo Malbec Mendoza (100 Punkte)	<b>180 €</b>	<b>380 €</b>
2021	Purple Angel Montes Chile	<b>130 €</b>	
2021	Paul Hobbs Pinot Noir Russian River Valley	<b>120 €</b>	

## Weißwein <sup>E.5</sup> 0,2 l 0,75 l

<b>Tim Strasser Grauburgunder</b> , Meißen, Deutschland (trocken)	<b>9,00 €</b>	<b>32,00 €</b>
<b>Weingut Schuh Weißer Schuh</b> Cuvée, Meißen, Deutschland (feinherb)	<b>9,00 €</b>	<b>32,00 €</b>
<b>Robert Weil Gutswein Riesling</b> Rheingau, Deutschland (trocken)	<b>8,50 €</b>	<b>30,00 €</b> <b>1,5 l 70,00 €</b>
<b>Mas Rabell Blanco</b> , Bodega Mas Rebell, Spanien (trocken)	<b>7,50 €</b>	<b>26,50 €</b>
<b>Paul Cluver</b> Sauvignon Blanc Südafrika (trocken)	<b>10,00 €</b>	<b>35,00 €</b>
<b>Terlan Winkel</b> Sauvignon Blanc, Südtirol (trocken)		<b>55,00 €</b>
<b>Robert Weil Riesling GG</b> Kiedricher Gräfenberg family and friends		<b>85,00 €</b>

## Sekt / Champagner <sup>E.5</sup> 0,1 l 0,75 l

<b>Crémant de Bourgogne</b> Saint - Bris - Le - Vineux, weiß/rosé Frankreich (trocken)	<b>5,00 €</b>	<b>35,00 €</b>
<b>Sacchetto Frizzante</b> Prosecco IGT, Italien	<b>5,00 €</b>	<b>35,00 €</b>
<b>Taittinger Brut</b> Champagner, Frankreich (trocken)		<b>90,00 €</b>

## Vorspeisen

- **Aioli mit** F, I, M, D, G, H, K **6,00 €**  
 ofenwarmen Baguette



- **Pimientos de Padrón** **10,00 €**  
 spanische Bratpaprikas mit Meersalz  
 spanisches "Roulette" – eine ist immer scharf  
 (reicht auch für 2 Personen – ideal zum Teilen)

- **Carpaccio** F, I, M, D, K, Q **17,00 €**  
 handgeschnittenes Rinderfilet (120 g)  
 mit Rucola, Parmesan, Zitrone und  
 Champignons, dazu Baguette

- mit schwarzem Trüffel und Trüffelöl<sup>4</sup> **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  
 Ingredienzien, dazu Baguette. Zum Zubereiten  
 nach persönlichem Geschmack

- 200 g, die große Version **24,50 €**

- **Krakensalat** **17,00 €**  
 Pulpo katalanisch

- Garnelen Avocado Ceviche** **19,00 €**

- Gambas Royal**<sup>L-1</sup> **24,00 €**  
 drei große Garnelen vom Grill  
 mit Blattspinat

## Suppen

- Rinderbrühe**<sup>A, H, G, K, Q</sup> **6,00 €**  
 mit Gemüsestreifen und frisch gehackten  
 Kräutern, dazu ofenwarmes Baguette

- Hazienda Topf** <sup>11, H, K, Q</sup> **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<sup>2, 4</sup>

- + Chicken **+ 8,50 €**  
 mit Hähnchenbruststreifen

- + Filet **+ 11,00 €**  
 mit Streifen gegrillter Rinderlende

- + Gambas<sup>L-1</sup> **+ 21,00 €**  
 mit drei großen gegrillten Garnelen

- Ranger Salat** <sup>1, 8, 11</sup> **21,00 €**  
 Tranchen von gegrilltem Rindfleisch  
 und feinem Grillspeck<sup>4</sup>  
 Mango Chili Dressing

## Spezialitäten

**Rindergulasch** 17,00 €  
mit Thüringer Klößen

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

**Spare Ribs** <sup>a, 11</sup>  
gegrillte Schweinerippchen herzhaft gewürzt  
mit BBQ Sauce<sup>a, 1</sup>

• ca. 450 g 20,00 €

• ca. 700 g 25,00 €

**Filet Spieß** <sup>D, I, H, B</sup> 20,00 €  
kleine Filetsteaks mit spanischen Bratpaprikas  
auf einem Spieß, ca. 200 g  
mit Pfeffersauce<sup>1, A, E, 5</sup> oder Portweinsauce <sup>A, E, 5</sup>

**Low Carb Burger** <sup>A, H, G, I, K, N</sup> 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** <sup>a</sup> 18,00 €  
hausgemachter ca. 200g Burger Patty  
aus reinem Rindfleisch wahlweise im Gourmet-  
oder Vollkornbrötchen mit BBQ- und  
Burger-Sauce<sup>3</sup>, Salat, gebratenen Zwiebeln,  
saurer Gurke, Tomaten und Käse<sup>D, K, I, H, 2, E</sup>

+ Portion Käse<sup>1</sup> + 2,50 €

+ Portion Bacon – Grillspeck + 4,00 €

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

**gegrillte Hähnchenbrust** <sup>1</sup> 17,00 €  
ca. 200 g Hähnchenbruststeak zart  
gegrillt mit Pommes Frites

+ mit Ananas und Käse<sup>1</sup> überbacken  
+ 2,50 €

+ mit Ragout fin und Käse überbacken  
+ 3,50 €

## Vegetarisch

**Veggie Burger** <sup>H, 2, E, A, F, Q, K</sup> 15,00 €  
hausgemachter Gemüseburger  
mit Käse überbacken  
+ Portion Käse<sup>1</sup> + 2,50 €

**Linguine Rahm** <sup>1, G, 2</sup> 15,00 €  
Linguine mit einer Pilzrahmsauce  
und Parmesan  
+ Rindfleischstreifen + 7,50 €

**Penne all'arrabbiata** 16,00 €

**Kartoffel und Quark** 16,00 €  
Ofenkartoffel mit Kräuterquark,  
saurer Gurke und Butter

## Seafood

**Lachsfilet** <sup>N, 1</sup> 24,00 €  
vom norwegischen Lachs auf Blattspinat

**Surf and Turf** <sup>L, 1</sup> 50,00 €  
150 g Filetsteak serviert mit  
drei großen Garnelen und Blattspinat

**Gambas Royal** <sup>L, 1</sup> 39,00 €  
sechs große Garnelen vom Grill  
mit Blattspinat



# Steaks

Zu jedem Lieblingssteak erhalten Sie einen Steakhousesalat und eine Scheibe Steakhousebrot GRATIS!

Steaks Hand Cut * / Only fresh Beef * Rohfleischwaage	180 g	250 g	400 g	550 g
Filetsteak / Argentinien	33 €	45 €	68 €	90 €
Rumpsteak / Argentinien	19 €	26 €	41 €	56 €
Rumpsteak / Australien		38 €	60 €	75 €
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 <sup>1</sup> zu Ihrem Favourite Steak				+21 €

## 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

## Dips und Saucen

	klein	groß
Tomatenketchup <sup>2,11</sup>	1,50 €	3,00 €
BBQ-Sauce <sup>H,A,F,Q,G,11</sup>	1,50 €	3,00 €
Mayonnaise <sup>1,2,3</sup>	1,50 €	3,00 €
Aioli <sup>L,G,H</sup>	1,50 €	3,00 €
Sour Cream <sup>B,I,H,G,D</sup>	1,50 €	3,00 €
Salsa	2,50 €	5,00 €
Chimichurri (argentinische Kräutersalsa)	2,50 €	5,00 €
Kräuterbutter <sup>L,D</sup> hausgemacht aus Bio-Butter und frischen Kräutern	2,00 €	
Pfeffersauce <sup>1,A,L,E,5</sup>	2,50 €	5,00 €
Portweinsauce <sup>A,E,5</sup>	2,50 €	5,00 €

## Gemüse

Grüne Bohnen	6,00 €
Blattspinat	6,00 €
wilder Brokkoli	9,00 €
Pimientos de Padrón	8,00 €
Steakhousesalat	6,00 €

## Sättigungsbeilagen

Steakhouse-Knoblauchbrot <sup>K,W,G,H,E</sup> 2 Scheiben	4,00 €
Steakhouse-Pommes	6,00 €
Süßkartoffel-Pommes	6,50 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream <sup>L,H,G,B,D</sup>	7,00 €
gebratene Rosmarinkartoffeln	7,00 €
Kartoffelpüree	7,00 €
Trüffelpüree (Kartoffelpüree mit Rucola und schwarzem Trüffel)	10,00 €

VEGGIE-TIPP  
CREATE YOUR OWN

Kombinieren Sie die Beilagen zu Ihrem Wunschgericht