



ESTANCIA

Steakhouse mit Holzkohlegrill



Abb.: Pimientos de Padrón

SUPPEN

Rinderbrühe mit Gemüsestreifen und frisch gehackten Kräutern	4,00 €
Französische Zwiebelsuppe klassisch mit Weißwein, dazu eine Scheibe Knoblauchbrot V	4,00 €
Hazienda Topf, argentinische Spezialität, Gulaschsuppe mit Fleisch, Kartoffeln und Gemüse	4,00 €
Hummersuppe mit Hummerfleisch und Sahnehaube	8,00 €

VORSPEISEN

Aioli, mit ofenwarmen Baguette V	4,50 €
Pimientos de Padrón, spanische Bratpaprika mit Meersalz, V spanisches "Roulette"- eine ist immer scharf (<u>reicht auch für 2 Personen - ideal zum teilen</u>)	8,00 €
Bruschetta, Knoblauchbrot mit frisch gehackten Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen V	
2 Scheiben Bruschetta	3,50 €
4 Scheiben Bruschetta	6,50 €
Mixed Starter	9,00 €
Spare Ribs, Jalapenos, Country Potatoes und Steakhousebrot	
Carpaccio, handgeschnittenes Black Angus Filet mit Rucola und gehobelten Parmesan ... mit Trüffelöl	10,50 € 12,50 €
Gambas Royal, 2 Riesengarnelen vom Grill mit Brokkoli und Limonensauce	13,00 €
Beef Tatar, 100g a la minute zubereitetes Tatar, mit einem Bio Eigelb und 6 verschiedenen Ingredienzien. Zum Zubereiten nach persönlichem Geschmack	10,50 €

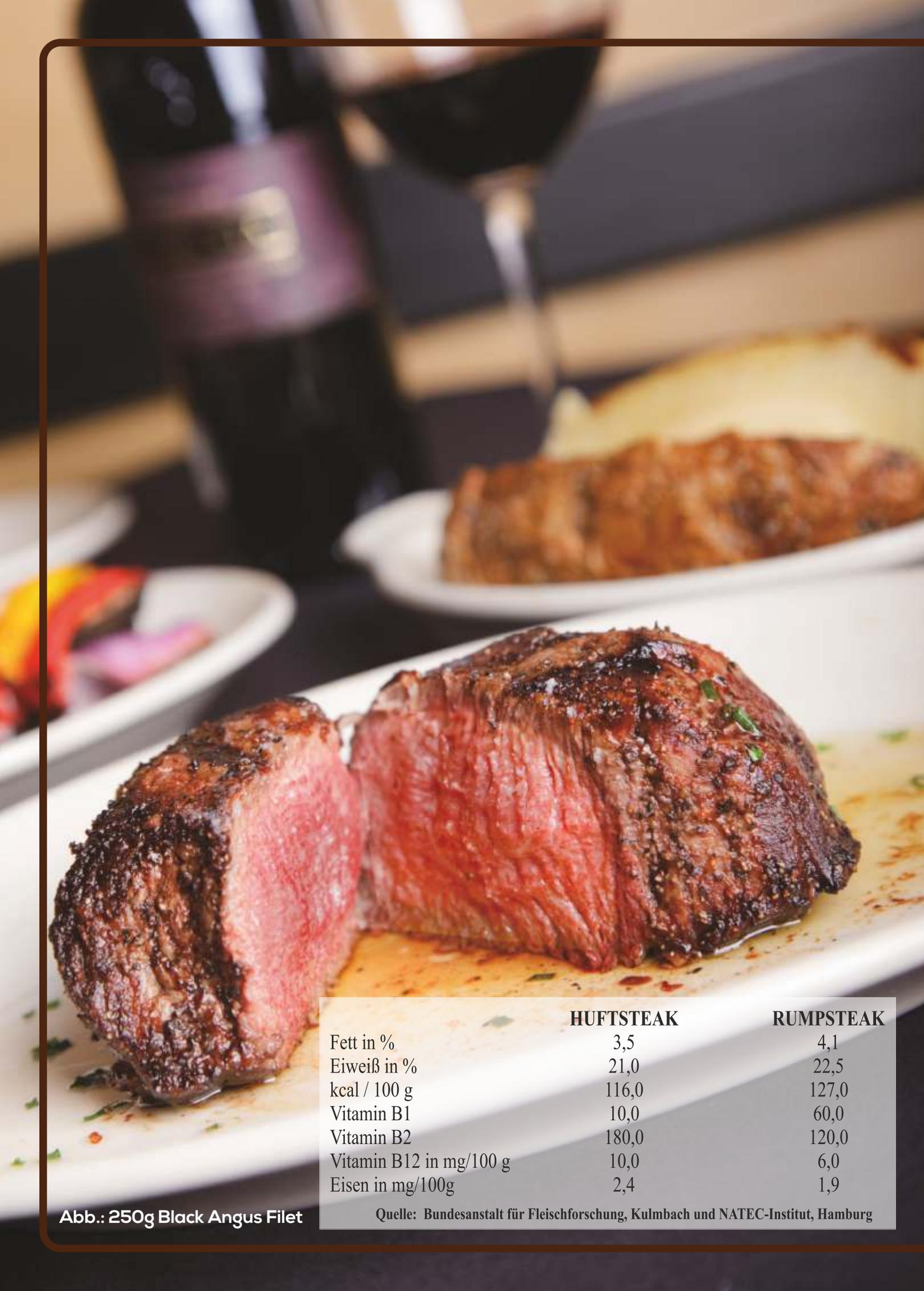


SALATE

Caesars Salad V	9,50 €
Romanasalat mit Croutons, gehobeltem Parmesan und Original Caesar Dressing	
• Caesars grilled Bacon ⁴ , mit feinen Streifen vom Grillspeck	+ 2,50 €
• Caesars grilled Turkey, mit gegrillten Putenbruststreifen	+ 5,50 €
• Caesars grilled Gamba, mit 2 gegrillten Riesengarnelen	+ 10,00 €
Turkey Sweet & Honey	12,00 €
Bunte Salatmischung mit Mandarinen veredelt, gegrillter Putenbrust und Honey Mustard Dressing	
Ranger Salat	14,00 €
Tranchen vom gegrilltem Rindfleisch und Bacon ⁴ Speck auf bunter Salatmischung mit Mango Chilli Dressing und Steakhousebrot	
Steakhousesalat, kleiner gemischter Salat V	4,50 €

Alle vegetarischen Gerichte sind mit **V** gekennzeichnet

Alle Salatsaucen sind FREI von Farb- und Konservierungsstoffen!



	HUFTSTEAK	RUMPSTEAK
Fett in %	3,5	4,1
Eiweiß in %	21,0	22,5
kcal / 100 g	116,0	127,0
Vitamin B1	10,0	60,0
Vitamin B2	180,0	120,0
Vitamin B12 in mg/100 g	10,0	6,0
Eisen in mg/100g	2,4	1,9

Abb.: 250g Black Angus Filet

Quelle: Bundesanstalt für Fleischforschung, Kulmbach und NATEC-Institut, Hamburg

STEAK - MENÜS

Ihr Lieblings Steak + einen Steakhousesalat
und eine Scheibe Knoblauchbrot Gratis



Rumpsteaks

Auch Roastbeef genannt, wird aus dem Zwischenrippenstück
mit einem zarten Fettrand geschnitten

180 g	15,90 €
250 g	19,90 €

New York Strip Steak

Rumpsteak, riesig und einmalig

400 g	29,90 €
-------	---------



Hüft Steaks

Ein fast fettfreies Steak aus dem zartesten Teil der Rinderkeule

180 g	14,90 €
250 g	18,90 €
400 g	28,00 €

Rib Eye Steaks

Auch Entrecôte genannt, besonders aromatisch, ein Steak aus dem
vorderen Rippenstück mit kleinem Fettkern

250 g	19,90 €
400 g	29,90 €
550 g	37,00 €

Filet Steaks

Das edelste und zarteste aller Steaks. Ein völlig fett- und
sehnenfreies Stück aus der Ochsenlende

180 g	22,00 €
250 g	29,90 €

Lady Steak

Black Angus Filet im Butterfly Style geschnitten, mit Broccoli

130 g	17,90 €
-------	---------

Gaucha Steak

American Tenderloin / Chateaubriand auf heißem Stein

Black Angus Filet von uns scharf angegrillt zum garen auf dem heißem Stein serviert

400 g	55,00 €
-------	---------



Upgrade: 2 Gambas Royal für nur 10,00 € zu Ihrem Lieblingssteak.

No. 1 Surf and Turf

35,00 €

Variation ESTANCIA - Steak, Salat & Meer

Steak: 150g Black Angus Filet

Salat: Bunte Salatmischung

Meer: 2 Gambas Royal







Abb.: Estancia Steakhouse Double Cheesburger

SPEZIALITÄTEN

Spare Ribs	
ca. 450 g, herzhaft gewürzt mit BBQ Sauce und über Holzkohle gegrillt	11,90 €
ca. 700 g, für den großen Hunger	14,90 €
Filet Spieß	15,50 €
kleine Filetsteaks mit spanischen Bratpaprika auf einem Spieß, ca. 180g wahlweise mit Feinschmeckersauce ^{2,3} oder Pfeffersauce ² , dazu Rosmarienkartoffeln	
ESTANCIA Steakhouse Burger	10,50 €
ein reiner Rindfleischburger, fettarm und gut gewürzt über Holzkohle gegrillt ca. 180 g schwer, mit Burger Spezial Sauce ^{4,8} , Zwiebelringen, Tomate und saurer Gurke dazu Steakhouse Pommes	
• ESTANCIA Steakhouse Burger mit Bacon ⁴ - Grillspeck	+ 2,50 €
• ESTANCIA Steakhouse Double Burger	+ 4,00 €
• ESTANCIA Steakhouse Double Cheesburger	+ 5,00 €
Putenbrust Steak	10,80 €
150 g zart gegrillt, mit Ananas und Käse ¹ überbacken, dazu Steakhouse Pommes	
Rostbraten 200 g Rumpsteak mit Zwiebelsauce und Kartoffelpüree	19,50 €
Gemüse Platte V	9,90 €
4 verschiedene Gemüse, garniert mit einer überbackenen Tomatenhälfte	
Lauchkartoffel mit Kräuterquark V	9,90 €
Kartoffeln in Olivenöl mit jungem Lauch geschwenkt, dazu Kräuterquark und Salatbeilage	

SEAFOOD

Lachsfilet vom norwegischem Lachs auf Blattspinat	13,00 €
Garnelen in Curry Safran Sauce, serviert im Reisrand (Langkorn-Wildreismischung)	23,00 €
5 Gambas Royal - Riesengarnelen vom Grill mit Blattspinat	33,00 €

BEILAGEN

Barbecue • Mexican Chilli • Steak-Sauce • Aioli • Tomatenketchup • Mayonaise ^{1,2,3}	0,50 €
Kräuterbutter, hausgemacht aus Deutscher Bio Butter und frischen Kräutern	1,00 €
Sour Cream	3,00 €
Feinschmecker ^{2,3} - oder Pfeffersauce ^{2,3}	3,00 €
Steakhousebrot, Portion 2 Scheiben gebackenes Knoblauchbrot	2,50 €
Coleslaw, hausgemachter Weiskohlsalat mit Karottenraspel	3,00 €
Grüne Bohnen mit Zwiebelwürfel und Bohnenkraut	3,00 €
Blattspinat, gewürzt mit einem Hauch Knoblauch und Zwiebeln	3,80 €
Frisches Pfannengemüse	4,90 €
Pimientos de Padrón, spanische Bratpaprika	5,80 €
Kartoffelpüree	3,00 €
Steakhouse Pommes Frites	3,80 €
Country Potatoes, gebackene Kartoffelecken mit Kräuterquark	3,80 €
Baked Potato mit Sour Cream, Ofenkartoffel mit Kräuterquark	4,00 €



Estancia

MONTEREY COUNTY
CALIFORNIA / USA

PINOT NOIR

Im Bouquet finden sich Fruchtaromen von Himbeere und schwarzen Kirschen, es unterstützt eine warme Würznote; am Gaumen konzentrierte Frucht; gut ausbalancierte elegante Tannine, eine eingebundene Holznote und ein saftiger weicher Abgang zeichnen diesen Wein aus.

CHARDONNAY

Im Bouquet finden sich Aromen von reifen tropischen Früchten, Vanillecreme und Apfelmus; am Gaumen ergänzt durch Ananas, Birne und grünem Apfel mit einer leichten Honig- und Toastnote; ausgewogene Säurestruktur mit frischem Abgang.

**JHG. 2013 : SILBER SAN FRANCISCO
CHRONICLE WINE COMPETITION**



0,2 L
0,75 L

9,50 €
32,00 €

WEINBERG

Das Weinbaugebiet des Monterey County ist im Wesentlichen ein 240km langes Tal, das vom Pazifik nach Süden verläuft und von den Santa Lucia und Gabilan Bergen begrenzt wird.

Der Name Estancia ist die spanische Übersetzung des Wortes „Estate“ und soll damit zum Ausdruck bringen, dass die besten Weine immer eine Essenz ihrer Herkunft sind. Bei Estancia wird die Weinbereitung von Anfang an optimal betreut: detaillierte Auswertung der Bodenbeschaffenheiten, Auswahl des Rebmaterials, Zeitpunkt der Ernte, Ausbau im Keller und Lagerung der Weine. Diese hohe Kunstfertigkeit von der Traubenlese bis zur Abfüllung in die Flasche ergibt Weine von herausragenden Qualitäten, die ihre Herkunft reflektieren.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Oppacher Mineralwasser	0,25 l	2,60 €
	0,75 l	4,80 €
S. Pellegrino, classic	0,5 l	4,90 €
Aqua Panna, naturell	0,5 l	4,90 €
Pepsi ^{1,5} , Zitronenlimo ²	0,3 l	2,60 €
	0,5 l	3,50 €
Apfelsaftschorle, Ice Tea ^{1,4}	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,20 €
Apfel-, Orange-, Tomatensaft, Sauerkirsch-, Bananennektar	0,2 l	2,80 €
Tonic ^{6,7} , Ginger Ale ^{1,6}	0,25 l	2,80 €

BIER

Freiberger Premium Pils	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,20 €
Freiberger Schwarzes Bergbier	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,20 €
Zirndorfer Kellerbier im Krug	0,5 l	4,20 €
Radler/ Diesel ^{1,5}	0,3 l	3,20 €
Tucher Weizen	0,5 l	4,20 €
Tucher alkoholfreies Weizen	0,5 l	4,20 €
Estrella Damm Barcelona	0,33 l	3,20 €
Freiberger -alkoholfrei-	0,33 l	3,20 €

SPIRITUOSEN

Malteser Kreuz Aquavit	2 cl	2,20 €
Absolut Vodka	4 cl	4,00 €
Grappa Amarone	2 cl	3,50 €
Ramazzotti	4 cl	3,50 €
Jägermeister	4 cl	3,50 €
Torres 10, spanischer Brandy	2 cl	3,20 €
Gordon's Dry Gin	4 cl	4,00 €
Chivas Regal	4 cl	5,00 €
Havana Club, 3 Jahre	4 cl	4,00 €
Schladerer Obstbrände	4 cl	4,00 €
Tequila Olmeca	4 cl	3,50 €
Hine V.S.O.P.	2 cl	4,00 €
Baileys	4 cl	4,30 €

APERITIFS

Aperol ¹ Spritz/ Hugo	0,2 l	6,50 €
Sandeman trocken / medium	5 cl	3,50 €
Campari ^{1,2} pur / Soda / Orange	5 cl	6,50 €

HEISSGETRÄNKE

Latte Macchiato	3,20 €
Cappuccino	2,50 €
Espresso	2,30 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Café Cremé	2,50 €
Heiße Schokolade	3,00 €
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	3,50 €
Pott Milchkaffee	3,50 €
Glas Tee, verschiedene Bio Sorten	2,50 €

SEKT / CHAMPAGNER

Geldermann Piccolo	0,2 l	7,00 €
Carte Blanche Sec	0,75 l	20,00 €
Geldermann Rosé	0,75 l	25,50 €
Geldermann Rosé Magnum	1,50 l	48,00 €
Prosecco Vino Frizzante	0,75 l	17,50 €
Veuve Cliquot, Brut	0,75 l	75,00 €
Veuve Cliquot, Rosé	0,75 l	80,00 €

ROTWEIN (Unsere Rotweine enthalten Spuren von Sulfiten)

Mas Rabell Tinto	0,2 l	6,50 €
Vino Tinto, Torres, Spanien	0,75 l	22,50 €
Malbec / Cabernet	0,2 l	6,90 €
Dieter Meier's Puro, Argentinien	0,75 l	24,00 €
Tempranillo Reinales	0,2 l	6,50 €
Bodegas Eguren, Spanien	0,75 l	22,50 €
Santa Digna Carmenère	0,2 l	8,00 €
Reserva, Torres, Spanien	0,75 l	29,00 €
Salmos Torres,	0,75 l	49,00 €
Spanien, DOC Priorat, Syrah / Grenache		
Tiefdunkles Rot mit purpurnen Glanzlicht, mit feinen Aromen von kandierten dunklen Früchten - <u>Parker Punkte: 92 Punkte</u>		

WEISSWEIN (Unsere Weissweine enthalten Spuren von Sulfiten)

Reinales Blanco	0,2 l	6,50 €
Bodegas Eguren, Spanien	0,75 l	22,50 €
Mas Rabell Blanco	0,2 l	6,50 €
Blanco, Torres, Spanien	0,75 l	22,50 €
Santas Digna Sauvignon Blanc	0,2 l	6,50 €
Reserva Miguel Torres, Chile	0,75 l	22,50 €
Helios Tim Strasser	0,2 l	8,50 €
Rothes Gut Meissen, trocken	0,75 l	29,50 €
Scheurebe Tim Strasser	0,2 l	8,50 €
ObA, Rothes Gut Meissen	0,75 l	29,50 €

ROSÉ (Unsere Roséweine enthalten Spuren von Sulfiten)

Mas Rabell Rosado	0,2 l	6,50 €
Torres, Catalunya Spanien	0,75 l	22,50 €
Santa Digna	0,2 l	6,90 €
Cabernet Sauvignon rosé, Miquel Torres, Chile	0,75 l	24,00 €

GENUSS MIT QUALITÄT

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-Salatsoßen verzichten wir auf Farb- und Konservierungsstoffe. Das Steakfleisch beziehen wir ausschließlich aus Argentinien. Nur dort 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 wachsen rund 50 Millionen Weiderinder auf. Diese Rinder der Rassen Aberdeen Angus, Hereford und ihren Kreuzungen sind ausschließlich auf die Fleischproduktion ausgerichtet.

Die Frigoríficos (Schlacht- und Zerlegebetriebe) beziehen ihre Rinder von riesigen Estancias. Eine der berühmtesten und größten ist die Estancia Cabana las Lilas. Schon seit 1972 werden Frigoríficos, welche nach Europa exportieren dürfen, 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 28 Tage. Das ist genau die Zeit, die das frische Fleisch braucht um in Ruhe heranzureifen. Eine geschlossene Kühlkette bei 0°C über eine Entfernung von 12.000 km.

Und weil gut essen kein Privileg sein soll, sondern tägliche Selbstverständlichkeit, haben wir unser Steakhaus für Sie eröffnet.



LEBENSMITTEL INFORMATIONSVERORDNUNG - 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 | |

- | | | |
|-----------------------------|----------------------------|-------------------------------------|
| 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.

ZUBER RESTAURANT BETRIEBS GMBH
FETSCHERSTRASSE 30
01307 DRESDEN

