



ESTANCIA
BEEF-CLUB



HAUPTKARTE

Alkoholfreie Getränke	l	€	Aperitifs	l	€
S. Pellegrino, classic	0,5	5	Aperol ¹ Spritz	0,2	7
Aqua Panna, naturell	0,5	5	Hugo	0,2	7
Pepsi ^{1,5}	0,2	3	Ramazotti Aperitivo Rosato	0,2	7
Pepsi Light ^{1,2,5}	0,2	3	Sandeman	0,05	5
7up ²	0,2	3	Campari ^{1,2} Orange	0,2	7
Tonic ^{6,7}	0,25	3	Lillet	0,2	7
Ginger Ale ^{1,6}	0,25	3	Geldermann Piccolo Rose	0,375	12
Apfelsaftschorle	0,2	3	Geldermann Carte Blanche	0,75	25
Rhabarbersaftschorle	0,2	3	Geldermann Rosé	0,75	25
Ice Tea ^{1,4}	0,2	3	Louis Roederer Brut	0,375	35
Apfelsaft	0,2	3		0,75	60
Orangensaft	0,2	3		1,5	120
- frisch gepresst	0,2	5	Moët & Chandon ICE	0,75	80
Tomatensaft	0,2	3	Spirituosen	2 cl	
Sauerkirschnektar	0,2	3	Malteser Kreuz Aquavit		3
Bananennektar	0,2	3	Absolut Vodka		3
Bier			Absolut ELYX Premium		4
Feldschlößchen Pilsner	0,2	3	Grappa Amarone		3
	0,4	4	Ramazotti		3
Budweiser Budvar	0,25	4	Beefeater Gin London		3
	0,4	5	Tanqueray Gin No. 10		4
Zirndorfer Kellerbier	0,5	5	Chivas Regal 18 year De-Luxe Blended		4
Radler/ Diesel ^{1,5}	0,4	4	The Glenlivet Founder's Single Malt		4
Tucher Weizen	0,5	5	Havana Club, Añejo 3 Años		3
Weizen - alkoholfrei -	0,5	5	Schladerer		3
Freiberger - alkoholfrei -	0,33	4	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	Grand Marnier Cuvée du Cent Cinquantenaire 50 Jahre		7
Glas Tee, verschiedene Bio Sorten		3			

Vorspeisen, Suppen und Salat

Aioli mit Baguette	6	Salat aus Kirschtomaten	8
Pimientos de Padrón	9	Hummercremesuppe	9
Zwei Gambas Royal vom Grill mit Brokkoli	14	Caesar Salad	10
Beef Tatar mit BIO Eigelb	13	- mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	15
Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet	13	- mit Rinderfiletstreifen	18
- mit Trüffelöl	16	- mit zwei Gambas Royal	20

Steaks vom Holzkohlegrill

Steaks Hand Cut *	180 g	250 g	400 g	550 g
Rumpsteak / Argentinien	18	22	30	
Filet / Argentinien	22	30	55	
Wagyu Rib Eye / Australien		47	75	
Rib Eye / Argentinien		22	30	40
Rib Eye Dry Aged / Irland		29	46	63
Tomahawk Rib on Bone Dry Aged Steak / Irland			ca. 1200 g	95
Upgrade 2 Gambas Royal zu Ihrem Favourite Steak				12

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, * Rohfleischeinwaage

Beilagen, Dips und Saucen

Drillinge mit Sour Cream Dip	4	Brokkoli und Blumenkohl	5
Kartoffelpüree	4	Pfannengemüse	5
Linguine Pesto	4	Pimientos de Padrón	5
Bohnenvariation	4	Guacamole	4
Blattspinat	4	Bio Kräuterbutter	2
Berglinsen	4	Chimichurri	4

Estancia Spezialitäten

Hähnchenbrust mit Ratatouille	22	Gambas Royal mit Brokkoli und Zitrone	
Beef Club Burger		- 4 Stück	28
im Ciabatta Bun mit einem kleinem Salat		- 6 Stück	42
- 180 g Rindfleisch	13	Surf & Turf	
- 2 x 180 g Rindfleisch double Burger	18	- mit 150 g Filet & zwei Gambas Royal	35
Filet Spieß	22	- mit 250 g Filet & zwei Gambas Royal	45
kleine Filetsteaks mit spanischen Bratpaprika			

Dessert

Creme Catalana	6	Panna Cotta	6
Häagen-Dazs Kugel	3	Parmigiano Reggiano, Trauben, Oliven	9

Pinot Noir enthält Sulfit

			0,2	0,75	1,5
				€	
2008	Robert Mondavi	Napa Valley (CA) / USA IWC: Gold Medal, Wine Spectator: 88		55	
2011	Marimar Estate	Don Miguel Torres / Russian River (CA) / USA Robert M. Parker: 91, Wine Enthusiast: 90, Wine Spectator: 90		50	
2012	Villa Maria Private Bin	Marlborough / Neuseeland	8	30	
2013	Paul Cluver	Estate Wine Elgin Valley / Süd Afrika Robert M. Parker 90	8	30	
2013	Estancia	Monterey County (CA) / USA Gold Medal- 2015 Sunset International Wine Competition	9	35	

Cabernet Sauvignon enthält Sulfit

2010	Mas La Plana Miguel Torres	Penedes / Catalonien Falstaff: 95, Stephen Tanzer: 92, Wine Enthusiast: 91		70	140
2011	Penfolds Bin 407	Australien James Halliday: 95, Robert M.Parker: 93		95	
2012	Paul Hobbs	Nappa Valley (CA) / USA Vine Advocat: 95, Stephen Tanzer: 94		120	
2012	Montes Alpha	Colchagua Valley / Chile	9	35	65
2012	Robert Mondavi	Nappa Valley (CA) / USA Robert M. Parker: 95, Wine Enthusiast: 94, Wine Spectator: 95		90	
2013	Twisted	Vineyards (CA) / USA	8	30	

Malbec enthält Sulfit

2013	Don David Reserva	Michel Torino Estate - / Mendoza / Argentinien		35	
2014	Dieter Meier Puro	Malbec / Cabernet / Mendoza / Argentinien	8	30	60
2014	Felino by Paul Hobbs	Vina Cobos / Mendoza / Argentinien		40	
2015	Hereford	Bodega La Rosa / Argentinien	7	25	
2015	DADA No.1	Finca Las Morales / Argentinien	8	30	

Specials enthält Sulfite

			0,2	0,75	1,5
				€	
2008	Chateau La Tour Figeac	Saint-Emilion Grand Cru Class / Frankreich Robert M. Parker: 92, Falstaff: 90 - 2001 Magnum - 2004 Doppel Magnum (3L)		85	180 490
2010	Brunello di Montalcino	Marchesi de Frescobaldi / Italien Robert M. Parker: 94, James Suckling: 97		80	
2011	Elio Grasso Barolo	Piemont / Alba / Italien Robert M. Parker: 98		120	
2011	Estancia Zinfandel	Monetary County (CA) / USA		40	
2012	Nipposana Chianti Reserva	Marchesi di Frescobaldi / Italien Wine Spectator: 92, Falstaff: 90	9	35	70
2011	Amarone della Valpolicella	Zeni / Italien Robert M. Parker: 90		55	
2013	Torres Celeste Crianza	Tempranillo / Ribera del Duero / Spanien Robert M. Parker: 90, Wine Spectator: 91		40	80
2011	Jean Leon 3055 Torres	Merlot / Penedès / Catalonien Guía Peñín: 91 Punkte	9	35	

Opus One enthält Sulfite

Napa Valley (CA) / USA

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 Parker 93/100, Wine Spectator 93/100			390	
2009	81% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot, 3% Merlot, 1% Malbec Stephen Tanzer 93/100, Wine Spectator 92/100			360	
2010	84% Cabernet Sauvignon, 5.5% Merlot, 5.5% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot, 1% Malbec Parker 96/100, Wine Spectator 92/100			360	760
2011	71% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot, 9% Petit Verdot, 8% Cabernet Franc, 1% Malbec Parker 96/100, James Suckling 96/100			350	
2012	79% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot, 6% Merlot, 2% Malbec James Suckling 97/100			345	

Chardonnay enthält Sulfit			0,2	0,75	1,5
				€	
2013	Estancia Estate	Monterey County (CA) / USA Robert M. Parker: 90	8	30	
2013	Franciscan Estate	Napa Valley (CA) / USA Silver Medal - 2015 Sunset Wine Competition		55	
2014	Marimar Torres	Russian River Valley (CA) / USA Wine Enthusiast: 91		55	
2014	Hereford	Bodega La Rosa / Argentinien	7	25	
2014	Paul Cluver	Estate Wine Elgin Valles / Süd Afrika Robert M. Parker: 91, John Platter: 4,5 Sterne Six Nations Wine Challenge: Doppel Gold	9	35	
2015	Penfolds Koonunga Hill	Barossa Valley / Australien		25	

Sauvignon Blanc enthält Sulfit

2012	Robert Mondavi Selection	Central Coast (CA) / USA		35	
2014	Estancia Estate	Monterey County (CA) / USA	8	30	
2015	Santa Digna Miguel Torres	Central Valley / Chile	7	25	
2015	Cloudy Bay	Marlborough / Neuseeland 93/100 Punkte Wine Spectator + TOP 100	12	45	
2015	Villa Maria	Marlborough / Neuseeland		30	
2015	Paul Cluver	Elgin Valley / Süd Afrika Robert M. Parker: 90, John Platter: 4 Sterne, Decander: Gold International Trophy	8	30	

Sekt / Champagner			0,375	0,75	1,5
	Louis Roederer Brut	Frankreich	35	60	120
	Moët & Candon Ice Imperial	Frankreich		80	
	Perrier-Jouët Grand Brut	Frankreich		60	
	Perrier-Jouët Blason Rosé	Frankreich		60	
	Geldermann Rosé	Deutschland	12	25	50
	Geldermann Carte Blanche	Deutschland		25	50

Riesling enthält Sulfite

			0,2	0,75	1,5
				€	
2013	Waipara Hills	Waipara Hills / Australien		30	
2014	Waltraud Miguel Torres	Penedes / Catalonien Guía Peñín: 90 Punkte	7	25	
2014	Schloss Proschwitz Feinherb	Sachsen / Deutschland	7	25	
2014	Kung Fu Girl	Kalifornian / USA Wine Spectator: 91		30	
2014	Wittmann Urstrom	Rheinhessen / Deutschland Gault Millau 4 Trauben, Eichelmann 5 Sterne, Feinschmecker: 5 F		25	
2014	Robert Weil VDP	Rheingau / Deutschland	8	30	65
2014	Robert Weil VDP Großes Gewächs	Kiedrich Gräfenberg Rheingau / Deutschland Robert M. Parker: 95, Gault Millau 5 Trauben, Eichelmann 5 Sterne, Feinschmecker: 5 F		65	125
2014	Tim Strasser Grauburgunder	Sachsen / Deutschland	8	30	65
2014	Birgit Eichinger Grüner Veltliner Erste Lage	Kamptal DAC Reserve / Österreich Wine Enthusiast: 94, Falstaff 93, Gault Millau 17 (20)		40	

Rosé enthält Sulfite

2015	Tim Strasser	Sachsen / Deutschland	7	25	
2015	Metzger Prachtstück	Pfalz / Deutschland		25	
2014	Miraval by Brangelina	Provence / Frankreich Wine Spectator: 90, Falstaff: 90		35	70
2015	Santa Digna Miguel Torres	Central Valley / Chile	7	25	

Beim Kauf einer Flasche Wein, erhalten Sie eine 0,5l Flasche S. Pellegrino oder Aqua Panna gratis.

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 Frigoríficos Argentiniens (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 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 Phenylalaninquelle |
| 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
FORSTSTR. 1
01099 DRESDEN

