



AYERS ROCK

GRILL RESTAURANT & BAR



FREE
DRINK
Montag-Donnerstag

WOMBAT DEAL

Wähle eine der beiden Speisen + erhalte einen Gratis Drink!

11:30
-
17:00

GRATIS

Wahlweise

1 Großes Bier
0,5l



Hausgemachte Buletten
mit kräftiger Bratensoße,
in Honig glasierten Karotten
und cremigem
Kartoffelpüree



19,50
+ 1 Gratis
Drink

GRATIS

Wahlweise

1 Glas Wein
Rot/Weiß



GRATIS

Wahlweise

1 Softdrink
0,3l



Schnitzel vom Schwein
in Macadamianuss-Panade,
serviert mit Buschbohnen und
Nusscrunch, gebackenen
Kartoffelscheiben und cremiger
Käsesoße



21,50
+ 1 Gratis
Drink

OUTBACK BAR

8,50

**Limoncello
Spritz**

8,50

**Sarti Lemon
Spritz**

8,50

Hugo

5,90

**Litschi-
Zitronen-
Limonade**

5,90

**Gurken-
Limetten-
Minz-
Limonade**

5,90

**Cranberry-
Lime-
Limonade**

VORSPEISEN • APPETIZER

Avocado-Tomaten-Buschbrot

geröstetes Buschbrot, Avocado, Buschtomaten, Kräuter-Pesto und Walnuss
Roasted bush bread, avocado, bush tomatoes, herb pesto and walnut

9,80

Gebackene Rote-Bete-Taler mit gratiniertem Ziegenkäse

Waldhonig, Salatbukett und Walnuss-Crunch
Baked beetroot patties with goat cheese gratin, honey, salad bouquet and walnut crunch

13,80

Beef Tatar mit geröstetem Buschbrot und schwarzer Knoblauchbutter

Zwiebeln, Cognac, Petersilie, Sardellen, Senf und Ei
Beef tatar with toasted bush bread and black garlic butter, onions, cognac, parsley, anchovies, mustard and egg

16,50

Gebratene BBQ-Garnelen

mit Brokkoli und geröstetem Buschbrot
Grilled bbq prawns with broccoli and roasted bush bread

17,40

„Australian appetizer“

Känguru-Würstchen, gebratener Garnelenspieß,
Barramundifilet, Cheese peppers und Avocado-Tomaten-Buschbrot
Kangaroo sausage, roasted prawn skewer, barramundi fillet, cheese peppers and bush bread with avocado and tomatoes

17,80



Serviovorschlag

Avocado-Tomaten-Buschbrot



Serviovorschlag

Beef Tartar

SALATE • SALADS

Buschbrotsalat

Büffelmozzarella, Rucola, Pampelmuse, Tomaten,
Avocado und Tomatendressing
Bread salad, buffalo mozzarella, rucola, grapefruit, tomatoes, avocado and tomato dressing

15,90

Avocado-Lachssalat

gebratener Lachs, marinierte Blattsalate mit Avocado,
Mango und Passionsfrucht-Dressing
Grilled salmon, marinated leaf salad with avocado, mango and passion fruit dressing

16,90

Caesar Salad mit gegrillten Hähnchenbruststreifen

Römersalat, Buschbrot-Croûtons,
lila Süßkartoffel-Chips, gehacktes Ei,
Chiasamen und Parmesandressing
Grilled chicken breast strips, Romaine lettuce, croutons, sweet potato chips, chopped egg, chia seeds and parmesan dressing

17,90

Dreierlei Brot & Dips

Nachos, Fladenbrot und Buschbrot
Jalapeño-Dip, Käsecreme und Hummus
Nachos, flatbread and bush bread jalapeño dip, cheese cream and hummus

9,50

Brotkorb

australisches Buschbrot
Australian bush bread

4,80

Geröstete XL Buschbrotscheibe mit Knoblauch

Roasted Australian bush bread with garlic

4,80

SUPPEN • SOUPS

Guay Tiew

Klare Rinderkraftbrühe mit Reisnudeln, Rindfleisch, Gemüse und Koriander
Clear beef broth with rice noodles, beef, vegetables and coriander

7,90

Rote Linsensuppe

mit gebratener Kabanos-Salami und Sesam-Chip
Red lentile soup, roasted cabanossi, sesame chip

8,50

Känguru-Gulaschsuppe mit Buschbrot

Kangaroo goulash soup with bush bread

8,90



Serviovorschlag

Känguru-Gulaschsuppe

Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.
Küchenschluss 24 Uhr · Kitchen closes at midnight

PASTA & KARTOFFEL • PASTA AND POTATO

Pasta Bolognese von Rind und Schwein mit Bandnudeln, tasmanischem Bergpfeffer und gehobeltem Hartkäse
Pasta Bolognese of beef and pork with tagliatelle, Tasmanian mountain pepper and shaved hard cheese



Serviertvorschlag

Green Bowl
Süsskartoffelpüree, Brokkoli, Zuckerschoten, Avocado, Bohnen, Pak Choi, pochiertes Ei und Passionsfrucht-Vinaigrette
Sweet potato puree, broccoli, sugar snaps, avocado, beans, pak choi, poached egg and passion fruit vinaigrette

Jacked Sweet Potato mit Hähnchen
gebackene Süsskartoffel mit gezupftem Hähnchenfleisch, Sauerrahm und Salatbukett
Baked sweet potato with pulled chicken, sour cream and salad bouquet

Pasta mit Garnelen im Zitronengrassud gegart, Kokosmilch, Buschtomaten und Lotuswurzel
Fresh pasta with prawns stewed in lemongrass, coconut milk, bush tomatoes and lotus root

HAUPTGERICHTE • MAIN COURSES

Thai-Curry mit gebratener Hähnchenbrust, Pak Choi, Zuckerschoten, Mais, Lotuswurzel, Sprossen, Kokosmilch, Minze, Koriander und Basmati-Duftreis
Thai curry with roasted chicken breast, pak choi, lotus root, sprouts, sugar snaps, sweet corn, coconut milk, mint, coriander and basmati rice



Teriyaki Hähnchenspieße
mit Kokos-Limetten-Soße, Ofengemüse und Basmati-Duftreis
Teriyaki chicken skewers with coconut-lime sauce, oven vegetables and basmati rice

Überbackene Hähnchenbrust mit Parmesan-Kräuter-Kruste
Kokos-Limetten-Soße, Tomate, Brokkoli und Kartoffelpüree
Gratinated chicken breast with parmesan and herb crust, tomato, coconut-lime-sauce, broccoli and mashed potatoes

Hausgemachte Buletten
mit kräftiger Bratensoße, in Honig glasierten Karotten und Kartoffelpüree
Homemade meatballs with rich gravy, honey-glazed carrots, and mashed potatoes

Schnitzel vom Schwein in Macadamianuss-Panade
Bratensoße, mit Honig glasierte Karotten und gebackene Kartoffelscheiben
Pork escalope in macadamia nut breading, gravy, honey glazed carrots and potato dippers

Gebratenes Lachsfilet
mit Spitzkohl und Rosmarinkartoffeln
Roasted salmon fillet with pointed cabbage and rosemary potatoes

Fischvariation „Gold Coast“
gebratene Filets von Lachs und Barramundi, Garnelen, Kokossoße, Pak Choi und Zitronengras-Basmatireis
Roasted fillets of salmon and barramundi, prawns, coconut sauce, pak choi and lemongrass basmati rice

BBQ Spareribs
saftig marinierte Spareribs mit Krautsalat und Pommes frites
Marinated BBQ spare ribs with coleslaw and French fries

Zarte Rinderroulade
mit Cranberry-Rotkohl und Semmelknödeln
Braised beef roulade with cranberry red cabbage and bread dumplings

SPEZIALITÄTEN • SPECIALTIES

„The Rock“ Currywurst 16,90
Bratwürste vom Känguru nach hauseigener Rezeptur, rote Currysoße, gebackene Kartoffelscheiben und geriebene Macadamianuss
Roasted kangaroo curry sausages, red curry sauce, potato dippers and grated macadamia nut

Steak au four vom Hähnchen 19,50
mit Käse und Würzfleisch überbackene Hähnchenbrust, dazu Buttererbsen und Pommes frites
Chicken steak au four with cheese and seasoned meat, served with buttered peas and French fries

Kängurusteak mit glasierten Scheiben vom Granny Smith Apfel, Cranberry-Rahmsoße, geröstete Macadamianüsse und Country-Kartoffeln 27,50
Kangaroo steak with glazed Granny Smith apple slices, cranberry cream sauce, roasted macadamia nuts and country potatoes

„Steak & Fries“ saftig gegrilltes Rumpsteak mit tasmanischer Bergpfefferbutter, Krautsalat und Pommes frites mit Käsesoße 30,80
Sirloin steak with Tasmanian mountain pepper butter, coleslaw and French fries with cheese sauce

„Crocodile Dundee“ gegrillte Krokodilfleisch-Spieße 35,40
mit Kräuterbutter, Ofengemüse und Süßkartoffelpüree
Grilled crocodile skewers with herb butter, oven roasted vegetables and mashed sweet potatoes

Grillplatte „Uluru“
Steaks von Rind, Känguru und Strauß, Mango-Chili-Chutney, Leatherwood-Honig-Rotweinsauce, Thai-Currysoße, gebutterter Brokkoli, Ofengemüse mit frischen Kräutern, Süßkartoffelpüree und australisches Buschbrot
Steaks of beef, kangaroo and ostrich, mango chili chutney, red wine-honey-sauce, thai curry sauce, buttered broccoli, oven vegetables with fresh herbs, mashed sweet potatoes and Australian bush bread



Serviertvorschlag

BURGER • BURGER

Hawaii Hähnchen Burger 18,90
Süßkartoffel-Burgerbrötchen, gezupftes Hähnchenfleisch, gegrillte Ananas, Krautsalat, Tomaten, Teriyaki-Mayonnaise, Cheddar, rote Zwiebeln und knusprige Kartoffelscheiben
Sweet potato bun, pulled chicken, grilled pineapple, coleslaw, tomatoes, red onions, teriyaki mayonnaise, cheddar and potato dippers

BBQ Beef Burger 22,90
Dinkel-Sauerteigbrötchen, Patty vom Rind, Black-BBQ-Soße, Tomaten, Bacon, gebackene Zwiebelringe, Cheddar, Spiegelei und knusprige Kartoffelscheiben
Spelt sourdough roll, beef patty, BBQ sauce, tomatoes, bacon, baked onion rings, cheddar, fried egg and potato dippers

Känguru Cheeseburger 22,90
Dinkel-Sauerteigbrötchen, Känguru-Hackbraten, rote Zwiebeln, Tomaten, Cheddar, Wasabi-Mayonnaise, saure Gurke und knusprige Kartoffelscheiben
Spelt sourdough roll, kangaroo meatloaf, red onions, tomatoes, cheddar, wasabi mayonnaise, pickles and potato dippers



Serviertvorschlag



Serviertvorschlag



VOM GRILL • FROM THE GRILL

Gegrillte BBQ-Garnelen <i>Grilled bbq prawns</i>	5 STÜCK	12,90	Wasserbüffel Hüftsteak <i>Water buffalo rump steak</i>	180 G	25,50
Lachsfilet <i>Salmon fillet</i>	160 G	18,90	Rumpsteak <i>Sirloin steak</i>	200 G	26,50
Kängurusteam <i>Kangaroo steak</i>	160 G 250 G	19,50 24,90	Rinderfilet <i>Beef tenderloin</i>	180 G	34,50
Straußenfilet <i>Ostrich fillet</i>	180 G	30,90	Rib-Eye Steak <i>Ribeye steak</i>	250 G	29,50
Krokodilfleisch Spieße <i>Crocodil skewers</i>	160 G	24,80	Hähnchenbrustfilet <i>Chicken breast fillet</i>	160 G	13,50

Unsere Steaks servieren wir Ihnen medium gebraten. / Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.
We serve our steaks medium roasted. / All weight statement have references to the raw weight!

BEILAGEN • SIDE DISHES

Gemüse & Co. <i>vegetables & co.</i>	PORTION	5,50	Kartoffeln & Co. <i>potatoes & co.</i>	PORTION	5,50
Gebutterter Brokkoli <i>Buttered broccoli</i>			Country-Kartoffeln <i>Country potatoes</i>		
Buschbohnen mit Nusscrunch <i>Bush beans with nuts</i>			Süßkartoffelpüree <i>Mashed sweet potatoes</i>		
Ofengemüse mit frischen Kräutern <i>Oven baked vegetables with fresh herbs</i>			Pommes frites <i>French fries</i>		
Geschmorter Pak Choi <i>Braised pak choi</i>			Basmati-Duftreis <i>Basmati rice</i>		
Karotten mit Honig glasiert <i>Honey glazed carrots</i>			Pasta <i>Pasta</i>		
Geröstetes australisches Buschbrot mit Kräuterbutter oder Knoblauchbutter <i>Roasted Australian bush bread with herb butter or garlic butter</i>	4,50		Süßkartoffel Pommes frites <i>Sweet potatoes fries</i>	6,20	
Beilagensalat <i>Small salad</i>	6,90		Soßen, Dips & Co. <i>sauses, dips & co.</i>	PORTION	2,60
Coleslaw - Krautsalat <i>Coleslaw</i>	6,90		Whisky-Pfeffersoße <i>Whisky pepper sauce</i>		
Ketchup · Mayonnaise	GLÄSCHEN	1,50	Leatherwood-Honig-Rotweinsauce <i>Red wine-honey-sauce</i>		
			Mango-Chili-Chutney <i>Mango chili chutney</i>		
			Jalapeño-Dip <i>Jalapeño dip</i>		
			Avocado-Creme <i>Avocado cream</i>		
			Teriyaki Mayonnaise <i>Teriyaki mayonnaise</i>		
			Kräuterbutter <i>Herb butter</i>		
			Knoblauchbutter <i>Garlic butter</i>		

KÄSE • CHEESE

Käseteller Bergkäse, Kräuterpesto mit Walnüssen, Buschbrot und frische Früchte <i>Mountain cheese with herb pesto, walnuts, bush bread and fresh fruits</i>	13,50
---	-------

DESSERTS • DESSERTS

Crème brûlée mit Cookie&Cream-Eiscreme <i>Crème brûlée with cookie ice cream</i>	8,90
Warmer Macadamia-Schokoladenkuchen mit Pistazien-Eiscreme <i>Warm macadamia and chocolate cake with pistachio ice cream</i>	9,50
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesoße, Vanilleeis und Schlagsahne <i>Apple strudel with vanilla sauce, vanilla ice cream, and whipped cream</i>	9,80

EISVARIATIONEN • SELECTION OF ICE CREAMS

Eiskaffee geeister Kaffee, Vanilleeiscreme, Schlagsahne <i>Iced coffee, vanilla ice cream, whipped cream</i>	5,50	Salted Caramel Eisbecher Salted Caramel Eiscreme, Cookie&Cream-Eiscreme, Karamellsoße, Schlagsahne, hausgebackener Triple Choc Cookie <i>Salted caramel ice cream, cookie ice cream, caramel sauce, whipped cream, home-baked triple chocolate cookie</i>	8,90
Eisschokolade kalte Trinkschokolade, Vanilleeiscreme, Schlagsahne <i>Iced chocolate, vanilla ice cream, whipped cream</i>	5,50	Nutella-Becher Schokoladeneiscreme, Cookie&Cream-Eiscreme, Nutellasoße, Schlagsahne, hausgebackener Schokoladenkuchen <i>Chocolate ice cream, cookie ice cream, Nutella sauce, whipped cream, home-baked chocolate cake</i>	8,90
Marshmallow-Schokoladen-Shake Marshmallow-Milch, Schokoladeneiscreme, Schlagsahne, Krokant <i>Marshmallow milk, chocolate ice cream, whipped cream, brittle</i>	6,50	Kugel Eis Vanille, Schokolade, Salted Caramel, Mintz-Crunch, Cookie&Cream, Himbeersorbet	2,50
„Sauerkirsch-Traum“ Schokoladeneiscreme, Toffee-Eiscreme, Sauerkirschragout, Schokoladensoße, Schlagsahne, Oreo Cookies <i>Chocolate ice cream, toffee ice cream, sour cherry ragout, chocolate sauce, whipped cream, Oreo cookies</i>	8,90	Portion Schlagsahne	2,00
Himbeer-Minz-Crunch Eisbecher Himbeersorbet, Minz-Crunch-Eiscreme, marinierte Himbeeren, Schlagsahne <i>Raspberry sorbet, mint crunch ice cream, marinated raspberries, whipped cream</i>	8,90		



ALKOHOLFREIE COCKTAILS • NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Ipanema	Limone, Minze, Maracuja-Sirup, granini Lime Juice, Bitter Lemon	7,80
Blue Lagoon	Ananassaft, Limone, granini Lime Juice, Curaçao blue alkoholfrei, Bitter Lemon	7,80
Fresh Maker	Limone, Rohrzucker, Ginger Ale <i>Auf Wunsch auch mit Bitter Lemon oder Tonic Water.</i>	7,80
Granatapfel-Kiwi-Mojito	Sodawasser, Granatapfel-Sirup, Granatapfel, Kiwi, Limette, Minze	7,80
Phantasia	Ananassaft, Orangensaft, Bananensirup, Curaçao blue alkoholfrei, Sahne	7,80
Coconut Kiss	Ananassaft, Kirsch-Nektar, Kokos-Sirup, Grenadine, Sahne	7,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE • SOFT DRINKS

Tafelwasser				0,3L	2,50
Margon Mineralwasser	Classic · Still	0,25L	2,80	/ 0,75L	6,90
Margon Tonic · Ginger Ale · Bitter Lemon		0,2L	3,00	/ 0,4L	4,90
Coca Cola · Coca Cola Zero Sugar		0,2L	3,00	/ 0,4L	4,90
Fanta Orange · Sprite · Cola-Fanta Mix		0,2L	3,00	/ 0,4L	4,90
Apfelsaftschorle		0,2L	3,00	/ 0,4L	4,90
Red Bull Energizer				0,25L	4,90
Mediterranean Tonic	Fever-Tree			0,2L	4,90
Yuzu Tonic · Ginger Beer	Goldberg			0,2L	4,90
Ginger Beer	Bundaberg			0,33L	5,20
Rhabarber-Schorle	granini			0,33L	4,20

granini Säfte

Saft Apfel · Orange · Grapefruit	0,2L	3,30
Ananas · Tomate		
Nektar Maracuja · Banane	0,2L	3,30
Kirsche · Cranberry		
Fruchtsaftgetränk Erdbeere	0,2L	3,30
Mango · Pfirsich		



Frisch gepresste Säfte

Möhre	0,2L	4,50
Orange	0,2L	5,90
Multivitamin-Mix	0,2L	5,90



EISTEE & LIMONADEN • ICED TEA & LEMONADES

Maori Eistee	Tee, Cranberry-Nektar, Maracuja-Nektar, Zitronensaft, Ingwer	0,4L	5,90
Litschi-Zitronen-Limonade	Litschi, Zitronen-Mélange-Tee, Litschisirup, Minze, Tafelwasser	0,4L	5,90
Gurken-Limetten-Minz-Limonade	Ginger Ale, Melonensirup, Gurke, Limette, Ingwer, Minze	0,4L	5,90
Cranberry-Lime-Limonade	Tafelwasser, Cranberry-Nektar, Limettensaft, Cranberry-Sirup, Minze, geeiste Johannisbeeren	0,4L	5,90



Maori Eistee



Litschi-Zitronen-Limonade



Gurken-Limetten-Minz-Limonade



Cranberry Lime Limonade

SPRITZ COCKTAILS • SPRITZ COCKTAILS



Sarti Lemon Spritz
Sarti Rosa, Bitter Lemon, Grapefruit
0,2L 8,50



Canonita Spritz
Canonita de Mallorca, Frizzante, Sodawasser, Orange
0,2L 8,50



Limoncello Spritz
Limoncello, Frizzante, Sodawasser, Minze
0,2L 8,50

APERITIF • APERITIFS

Martini Bianco · Rosso	5cl	4,20
Campari Spritz	Campari Bitter, Frizzante, Sodawasser, Orangenscheibe	0,2L 8,50
Dry Basil	Tanqueray Gin, Soda Libre The Basil, Minze	0,2L 8,50
Hugo	Holunderblütensirup, Frizzante, Sodawasser, Limette, Minze	0,2L 8,50
Crodino Spritz	Crodino Aperitivo, Sodawasser, Orangenscheibe - alkoholfrei -	0,2L 7,90
Geeister Mango-Gin	geeiste Mango, Lime Juice, Gin, Ginger Ale, Thymian, Minze	7,20
Blueberry-Gin	Blaubeeren, Gin, Tonic Water, Limette	7,20
Spirit of Oriental	Oriental Déjà Vu Aperitif, Kumquat, Orange Bitter, Tonic Water	7,90

BIERE • BEERS

Bier vom Fass · draught beer

Traditional Red Craft Beer	0,4L	4,90
Hausmarke		
Urban IPA	Maisel & Friends	0,3L 4,70 / 0,5L 6,90
Feldschlösschen Pilsner	0,3L 4,20 / 0,5L 5,50	
Schwarzer Steiger	0,3L 4,20 / 0,5L 5,50	
Erdinger Urweisse	0,3L 4,20 / 0,5L 5,50	
Brauhaus Hell	0,3L 4,20 / 0,5L 5,50	
Radler · Alster	0,3L 4,20 / 0,5L 5,50	
Kirsch-Bier	0,3L 4,20 / 0,5L 5,50	
Kirsch-Nektar, Traditional Red Craft Beer		

Flaschenbiere · bottled beer

Feldschlösschen alkoholfrei	0,33L	4,50
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5L	5,50
Coopers Pal Ale	0,375L	5,80
gebraut in der ältesten familiengeführten Brauerei Australiens		

Spicy Nuts 100g	4,00
Uluru Snack	6,20
gebackene Kartoffelscheiben, Mozzarella-Sticks, Barbecue-Dip	
Potato dippers, mozzarella sticks, barbecue dip	

Snacks

CIDER SPEZIALITÄT • CIDER SPECIALTY

SÜFFIGER APFELSCHAUMWEIN

Brothers Toffee Apple Cider
Aromen von karamellisierten Äpfeln und sahnigem Toffee, köstlich erfrischend



Suchtgefahr!

0,5l 6,90

KUCHEN • CAKES

Streuselkuchen	STÜCK	4,90
Walnuss-Karamell-Brownie	STÜCK	3,50
Original Dresdner Eierschecke	STÜCK	5,20
Australian Lamingtons Biskuit mit Schokoladenguss und Kokosraspeln	2 STÜCK	3,90
Schwarzwälder Kirsch-Schnitte	STÜCK	5,50
Schokoladen-Nuss-Kuchen	STÜCK	5,90

Australische
Gebäck-Spezialität



Schwarzwälder
Kirsch-Schnitte



Mango-Joghurt
Crunchy

Double-Chocolate
Crispy

Salted-Caramel
Walnuss-Crispy

je Stück
5,40

je Stück
5,50

KAFFEE & SCHOKOLADE • COFFEE & CHOCOLATE

Tasse Kaffee - auch koffeinfrei erhältlich -	3,20	Flat White	3,70
Pott Kaffee	5,50	Macchiato	3,20
Großer Milchkaffee	4,90	Latte Macchiato	4,90
Cappuccino	3,80	Aroma nach Wahl Vanille · Karamell · Macadamia	0,50
Doppelter Cappuccino	4,90	Trinkschokolade 18 % mit Schlagsahne	TASSE 4,30
Espresso	3,00	Trinkschokolade 18 % mit Schlagsahne	GROSSER POTT 5,90
Doppelter Espresso	4,80		

KALTE MILCHSCHAUMKREATIONEN
COLD FROTHY MILK CREATIONS

Litschi Latte	geeister Latte Macchiato, Litschis, Litschisirup	5,50
Cool Coco-Banana	geeiste Milch, Bananensirup, Banane, Kokosmilch, Tonka Bohne	5,50
After Eight Milk	geeiste Schokolade, Pfefferminzsirup, Schokoladen Stick	5,50

KAFFEE- & SCHOKOLADENSPEZIALITÄTEN
COFFEE- & CHOCOLATE SPECIALTIES

Amaretto Cappuccino	Cappuccino, Amaretto-Sirup, Schokoladensoße, Mandeln	4,90
Baileys Coffee	Kaffee, Baileys Irish Cream, Schlagsahne, Mandeln	5,80
Holländischer Kaffee	Espresso, Eierlikör, heiße Schokolade, Schlagsahne, Schokoladenraspel	5,80
Latte Krokant	Latte Macchiato, Karamell-Sirup, Schlagsahne, Krokant	5,90
Irish Coffee	Kaffee, Irish Whiskey, Schlagsahne, brauner Zucker	5,90
Kaffee „Ayers Rock“	Kaffee, Rum Explorer, Bols Crème de Banana, Kokosmilch, Schlagsahne, Kokosraspel	6,20
Russische Schokolade	heiße Schokolade, weißer Rum, Schlagsahne, Schokoladenraspel	5,80
Kalbarri Schokolade	heiße Schokolade, Vanillesirup, Kardamom, Schlagsahne, Marshmallows	5,80



After Eight
Milk



Cool Coco
Banana



Litschi Latte

je
5,50

TEE VON Cilles • TEA

	GROSSES GLAS CA. 0,3L	3,50
Earl Grey Premium	Schwarztee mit Bergamottaroma	🕒 3-4 MIN
Bio Darjeeling Royal Imperial	zart, blumiger Schwarztee	🕒 3-4 MIN
Bio China Jasmin	Grüntee mit feinem Duft frischer Jasminblüten	🕒 2-3 MIN
Bio Früchte Natur	Hibiskus, Apfel, Hagebutte, Rote-Bete, Orange, Zitrone	🕒 5-8 MIN
Kräutergarten	Kräutermischung mit Süßholz und Heidelbeeren	🕒 5-8 MIN
Bio Pfefferminze	aromatisch, erfrischend	🕒 5-8 MIN
Bio Roiboos Pur	südafrikanischer Rotbusch, naturbelassen	🕒 5-8 MIN
Zitronen-Mélange	Früchtetee mit Zitronen-, Sahne- und Biskuitgeschmack	🕒 5-8 MIN

Getränke zum Mitnehmen

Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.

WEISSWEINE • WHITE WINE

	0,1L	0,2L	0,75L
Weißweinschorle		5,50	
Hauswein			
Sauvignon Blanc <i>Sanziana</i> Ananas · Stachelbeere · Litschi · trocken		5,80	20,90
Australien			
Chardonnay <i>South Eastern Australia, Merindah</i> Exotische Früchte · Zitrus · trocken		5,80	20,90
Chardonnay – Sauvignon blanc <i>South Eastern Australia, Estate Hardy's</i> weiße Pfirsiche · Limette · Stachelbeere · trocken		6,80	23,90
Sémillon – Chardonnay „Crocodile Creek“ <i>New South Wales</i> Melonen · Weinbergpfirsiche · Zitrusfrüchte · trocken		6,80	23,90
Südafrika			
Sauvignon Blanc „Good Hope“ <i>Robertson, Danie de Wet</i> Passionsfrüchte · Feigen · trocken	4,20	7,90	28,90
Neuseeland			
Sauvignon Blanc „Private Bin“ <i>Marlborough, Villa Maria Estate</i> Stachelbeeren · Melonen · Zitrusfrüchte · trocken	4,80	9,20	32,90
Sachsen			
Weißburgunder Berg&Lust Q.b.A. <i>Weingut Hoflößnitz</i> Birnen · Quitten · feine Mineralität · trocken	4,20	7,90	28,90
Riesling Spätlese <i>Weingut Steffen Schabehorn</i> Pfirsiche · Mangos · Papayas · lieblich	4,20	7,90	28,90
Spanien			
Natureo Muskat <i>Miguel Torres</i> Rosenblüten · Birnen · Zitrus · lieblich	4,20	7,90	28,90

- alkoholfrei -

ROSÉWEINE • ROSÉ WINE

	0,1L	0,2L	0,75L
Australien			
Varietal Range Rosé <i>South Eastern Australia, Estate Hardy's</i> Waldbeeren · Erdbeeren · Zitrusfrüchte · trocken	4,20	7,90	28,90
Sachsen			
Schieler Rosé Q.b.A. <i>Weingut Hoflößnitz</i> Waldbeeren · Erdbeeren · Zitrusfrüchte · trocken	4,20	7,90	28,90

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite.



Serviovorschlag



Serviovorschlag



Serviovorschlag

ROTWEINE • RED WINE

	0,1L	0,2L	0,75L
Hauswein			
Cabernet Sauvignon <i>Sanziana</i> Schwarze Johannisbeere · Waldbeere · Eukalyptus · trocken		5,80	20,90
Australien			
Shiraz – Cabernet <i>South Eastern Australia, Merindah</i> Kirschen · Johannisbeeren · Minze · Schokolade · trocken		5,80	20,90
Shiraz – Cabernet „Crocodile Creek“ <i>South Eastern Australia</i> Blaubeeren · Pflaumen · schwarze Kirschen · trocken		6,80	23,90
Merlot <i>South Australia, Oxford Landing Estate Winery</i> Waldbeeren · Brombeeren · Mokka · Vanille · trocken	4,20	7,90	28,90
Sidney Wilcox Dried Shiraz <i>South Australia, Byrne Vineyards</i> Waldbeeren · Schokolade · Zeder · Vanille · orientalische Gewürze · trocken	5,40	9,90	34,90
Südafrika			
Massai Pinotage <i>Western Cape, Wine Makers Pride</i> Dunkle Beeren · Kaffee · Karamell · Schokolade · Vanille · trocken		6,80	23,90
Deutschland			
Bœuf Noir Cabernet Sauvignon · Cabernet Franc <i>Pfalz, Weingut Lergenmüller</i> Kirschen · Mandeln · Pflaumen · Vanille · trocken	4,40	8,40	29,90
Kanada			
Pinot Noir <i>Ontario, Hidden Bench</i> Johannisbeeren · Himbeeren · Gewürze · trocken	4,90	9,40	32,90



Zusatzstoffe & Allergene:
Auskünfte erteilt Ihnen unser Servicepersonal oder nutzen Sie den QR-Code.
Bedingt durch den Verarbeitungsprozess kann eine Kontamination/Kreuzkontamination mit Spuren eines Allergens nicht völlig ausgeschlossen werden!

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite.

PROSECCO & SEKT • SPARKLING WINE

Prosecco

<i>Italien</i>	0,1L / 0,75L
Prosecco Frizzante DOP	3,40 / 21,80
Zitrusfrüchte · ausgewogen · erfrischend · trocken	

Sekt

<i>Sachsen, Weinhaus Hoflößnitz</i>	0,1L / 0,75L
Kurfürst Sekt <i>Flaschengärung</i> frisch · feinfruchtig · trocken	4,20 / 27,30
Kurfürst Sekt <i>Flaschengärung</i> frisch · feinfruchtig · halbtrocken	4,20 / 27,30

CHAMPAGNER • CHAMPAGNE

<i>Champagne, Côte des Blancs</i>	0,375L
Bernard Remy Carte Blanche	39,90
Lindenblüten · Honig · Zitronen · trocken	

SPIRITUOSEN • SPIRITS

Klare · Vodka · Gin	2CL	Liköre	2CL
Nordhäuser Doppelkorn	3,20	Amarula Wildfruchtlikör	3,20
Wild Wombat Australian Legend Vodka	4,80	Sambuca Molinari	3,20
42 Below Vodka <i>Neuseeland</i>	3,20	Baileys Irish Cream on Ice	3,20
Blue Harbour Vodka	3,90	Southern Comfort	3,20
Malteser Kreuz Aquavit	3,20	Grand Marnier Cordon Rouge	3,20
Linie Aquavit	3,20	Drambuie Whisky Honig Likör	3,20
el Jimador Tequila Blanco	3,20	Agwa Kokablätterlikör	3,20
el Jimador Tequila Reposado	3,20	Bumbu Cream Liqueur Rum Likör	4,00
Gin Sul 43 %	3,90	Australian Legend Coffee Liqueur	4,30
The Botanist Islay Dry Gin 46 %	4,10		
Bloody Shiraz Gin <i>limitiert</i> <i>Australien</i>	5,90	Bitters	2CL
Wild Wombat Australian Legend Gin	5,50	Becherovka	3,00
		Ramazotti	3,00
Grappa	2CL	Jägermeister	3,00
Grappa di Chardonnay „Gagliano“	3,20	Jägermeister Manifest	3,30
Grappa Berta L'Angelo Barbera Invecchiata	4,10	Underberg Originalflasche	3,60
Obstbrände	2CL	Weinbrand & Cognac	2CL
Calvados Pâpidoux	3,20	Asbach Uralt	3,00
Sächsischer Obstbrand <i>Weingut Prinz z. Lippe</i>	3,20	Metaxa *****	3,00
Williams Christ Birnenbrand <i>Weingut Diehl</i>	3,20	Frapin 1270 Grand Champagne	4,70
Aprikosenbrand <i>Weingut Diehl</i>	3,20		

SPIRITUOSEN • SPIRITS

Rum	2CL	Sächsischer Whisky	4CL
Rum Explorer 5 Jahre	41 % 3,50	Hellinger 42 Port	13,50
<i>Australien Beenleigh Artisan Distillers</i>		Single Malt Dresden, Sachsen	
Bacardi Spiced	35 % 3,20	<i>45 % Vol., floral, würzig, cremig, Zitrus und Eiche Reifung in Bourbon- und Portweinfässern</i>	
<i>Bahamas</i>			
Havana Club 3 Jahre	40 % 3,20	Sächsischer Festival Whisky 5 Jahre	26,00
<i>Cuba</i>		Single Malt Radebeul, Sachsen	
Havana Club 7 Jahre	40 % 3,40	<i>53 % Vol., kraftvoll, intensiv, komplex Die Reifezeit verbringt er in ausgedienten Octomore Fässern</i>	
<i>Cuba</i>			
Myers`s Rum	40 % 3,50		
<i>Jamaica</i>			
Botucal Reserva Exclusiva	40 % 4,50	Scotch Whisky & Malt	4CL
<i>Venezuela</i>		Johnnie Walker Red Label	5,50
Don Papa Baroko	40 % 4,50	Johnnie Walker Blue Label	29,00
<i>Philippinen</i>		Chivas Regal 12 Jahre	6,50
Gosling Black Seal Overproof	75,5 % 4,50	Dewar`s True Scotch 12 Jahre	6,90
<i>Bermuda</i>		The Glenlivet 15 Jahre	10,50
		<i>Speyside</i>	
American Whiskey	4CL	Cragganmore 12 Jahre	8,50
Jim Beam Rye Yellow Label	5,50	<i>Speyside</i>	
<i>Kentucky</i>		Auchentoshan American Oak	8,50
Jack Daniel`s	5,50	<i>Lowland</i>	
<i>Tennessee</i>		Talisker 10 Jahre	45,8 % 8,50
Gentelman Jack <i>Jack Daniel`s</i>	6,20	<i>Isle of Sky</i>	
<i>Tennessee</i>		Dalwhinnie 15 Jahre	9,90
Woodford Reserve Select	7,90	<i>Highland</i>	
<i>Kentucky</i>		Laphroig Quarter Cask	48 % 11,00
		<i>Isle of Islay</i>	
Irish Whiskey	4CL		
Finvara	5,50		
Japanese Whisky	4CL		
Nikka from the Barrel	51,4 % 14,50		
<i>Honshu</i>			



2cl
7,50

Scheibel

„Alte Zeit“

Blackcurrant Rum

Ein eleganter Cassis-Brandy, fein veredelt mit karibischem Rum, schwarzen Johannisbeeren und Vanille. Cremige Fruchtfülle komplimentieren mit feiner Würze die fein harmonische Cassis-Note im langen Abgang.



2cl
12,00

„Alte Zeit“

Lava-Mandarine

Ein edler Geist aus sizilianischen Mandarinen, gewachsen auf den vulkanischen Böden des Ätna – vollmundig und fruchtbetont, mit einem Hauch von Zitruszesten und einer feinen Bitternote im Abgang.

Besuchen Sie unseren Onlineshop!

www.shop-dresden.de



AYERS ROCK

GRILLRESTAURANT & BAR

Münzgasse 8 · 01067 Dresden
Telefon: 03 51 / 4 90 11 88
www.ayersrock-dresden.de

Dresdens schönste Restaurants finden Sie unter:
www.restaurants-dresden.de

Spezialitäten und Souvenirs aus Dresden:
www.shop-dresden.de

📶 **Free-WLAN** · Netzwerk: **AyersRock**

In eigener Sache

Alle in dieser Karte abgebildeten Fotos sind Serviervorschläge.
Alle Gerichte auf der Karte werden je nach Verfügbarkeit angeboten.

Bitte achten Sie auf Ihre persönlichen Besitztümer, da wir keine
Verantwortung für Beschädigung oder Verluste übernehmen.

Wir akzeptieren Visa, Access/Mastercard, American Express,
JCB und Maestro ab einem Rechnungsbetrag von 5,- €.

Alle in der Karte angegebenen Preise in Euro
und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

DAS PERFEKTE GESCHENK

Hier im
Restaurant
erhältlich.



RESTAURANT-GUTSCHEIN



Der Gutschein ist in unseren Restaurants
und online erhältlich:

WWW.SHOP-DRESDEN.DE

Informationen zu allen Restaurants www.restaurants-dresden.de