

AYERS ROCK

AUSTRALISCHES RESTAURANT & BAR



Ein perfektes Geschenk

Hier im
Restaurant
erhältlich.



Restaurant-Gutschein

Machen Sie anderen eine Freude und verschenken Sie kulinarische Erlebnisse in unseren Dresdner Restaurants oder stöbern Sie im Onlineshop nach Souvenirs und ausgefallenen Geschenken.

Der Gutschein ist in unseren Restaurants und online erhältlich:

www.shop-dresden.de

Informationen zu allen Restaurants **www.restaurants-dresden.de**

Tolle Gastrojobs Dresden City

Köche & Kellner (m/w/d)
für unsere Restaurants

**Jobs und
Ausbildung**

**außergewöhnlich
gute Bezahlung**

+ Teil- oder Vollzeit

+ attraktives Trinkgeld

+ moderne Arbeitszeitmodelle

+ Mitarbeiter-Rabatt 50%

+ **500 €** Einstiegsprämie

www.dresden-gastrojobs.de

Telefon **0351 - 4 98 98 26** Email **karriere@rank-buettig.de**

Vorspeisen · appetizer

Avocado-Tomaten-Buschbrot 9,80
geröstetes Buschbrot, Avocado, Buschtomaten, Kräuter-Pesto und Walnuss
Roasted bush bread, avocado, bush tomatoes, herb pesto and walnut

Beef Tatar mit geröstetem Buschbrot und schwarzer Knoblauchbutter 14,90
Zwiebeln, Cognac, Petersilie, Sardellen, Senf und Ei
Beef tatar with toasted bush bread and black garlic butter, onions, cognac, parsley, anchovies, mustard and egg

„Australian appetizer“ 16,50
Känguru-Würstchen, gebratener Garnelenspieß, Papageifischfilet, Cheese peppers und Avocado-Tomaten-Buschbrot
Kangaroo sausage, roasted prawn skewer, parrotfish fillet, cheese peppers and bush bread with avocado and tomatoes



Salate · salads

Buschbrotsalat 11,50
Büffelmozzarella, Rucola, Pampelmuse, Tomaten, Avocado und Tomatendressing
Bread salad, buffalo mozzarella, rucola, grapefruit, tomatoes, avocado and tomato dressing

Quinoa-Rucola-Salat 12,90
mit Hokkaido Kürbis, Fetakäse, Avocado und Mango
Quinoa rocket salad with pumpkin, Feta cheese, avocado and mango

Caesar Salad mit gegrillten Hähnchenbruststreifen 15,50
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

Dreierlei Brot & Dip 9,50
Nachos, Mais-Chips und Buschbrot – Jalapeño-Dip, Käsecreme und Hummus
Nachos, corn chips and bush bread – jalapeño dip, cheese cream and hummus

Brotkorb australisches Buschbrot 4,50
Australian bush bread

Geröstete XL Buschbrotscheibe mit Knoblauch 4,50
Roasted Australian bush bread with garlic

Zusatzstoffe & Allergene:

Auskünfte erteilt Ihnen unser Servicepersonal.

Bedingt durch den Verarbeitungsprozess kann eine Kontamination/Kreuzkontamination mit Spuren eines Allergens nicht völlig ausgeschlossen werden!

Alle in der Karte angegebenen Preise sind in EURO und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Suppen · soups

Rote Linsensuppe 6,50

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

Känguru-Gulaschsuppe mit Buschbrot 7,50

Kangaroo goulash soup with bush bread

„Laksa“ Fischsuppe 8,50

mit Fischfilets, Garnele, Nudeln,
Gemüse und Kokosmilch
Fish soup with prawns, noodles, vegetables and coconut milk



Känguru-Gulaschsuppe mit Buschbrot

Pasta & Bowl · pasta and bowl

Für unsere Pastagerichte verwenden wir **frische Bandnudeln**

Pasta Bolognese vom Rind und Schwein und tasmanischem Bergpfeffer 14,50

Pasta Bolognese of beef and pork and Tasmanian mountain pepper

Pasta mit Hokkaido Kürbissoße 14,80

gebratenem Kürbis, Kürbiskernen und Zuckerschoten
Pasta with pumpkin cream sauce, roasted pumpkin, pumpkin seeds and beans

Pasta mit Garnelen im Zitronengrassud gegart, Kokosmilch, Buschtomaten und Lotuswurzel 17,90

Fresh pasta with prawns stewed in lemongrass, coconut milk, bush tomatoes and lotus root

Pfannengeschwenkte Glasnudeln mit Teriyaki Hähnchenspießen 14,50

Kokos-Limetten-Soße, Mango und Ingwer
Warm glass noodles with teriyaki chicken skewers, coconut-lime sauce, mango and ginger

Green Bowl 14,90

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

Geschnetzeltes vom Hähnchen mit Pilzen, Papaya, Ananas und Duftreis 17,80

Chicken cutlets with mushrooms, papaya, pineapple and fragrant rice

Burger · burger

Mac'n'Cheese Burger vegetarisch

Dinkel-Sauerteigbrötchen, gebackener
Mac'n'Cheese, rote Zwiebeln, Tomaten,
Mango-Chili-Chutney, Römersalat und
knusprige Kartoffelscheiben
*Spelt sourdough roll, baked Mac'n'Cheese,
red onions, tomatoes, mango chili chutney,
Romaine lettuce and potato dippers*

Känguru Cheeseburger

Süßkartoffel-Burgerbrötchen,
Känguru-Hackbraten, rote Zwiebeln,
Tomaten, Cheddar, Wasabi-Mayonnaise,
saure Gurke und knusprige Kartoffelscheiben
*Sweet potato bun, kangaroo meatloaf,
red onions, tomatoes, cheddar, wasabi
mayonnaise, pickles and potato dippers*

18,90 BBQ Beef Burger 19,50

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*

18,90 Wasserbüffel Burger

Süßkartoffel-Burgerbrötchen, Patty vom
Wasserbüffel, rote Zwiebeln, Tomaten,
Daikon-Kresse, Mayonnaise, Römersalat,
Käsesoße und knusprige Kartoffelscheiben
*Sweet potato bun, water buffalo patty, red onions,
tomatoes, daikon cress, mayonnaise,
Romaine lettuce, cheese sauce and potato dippers*

20,90



Hauptgerichte · main courses

Thai-Curry mit gebratener Hähnchenbrust

Pak Choi, Granny Smith Apfel, Papaya, Zuckerschoten, Mais, Ingwer, Kokosmilch, Minze, Koriander, Basmati-Duftreis

Thai curry with roasted chicken breast, pak choi, Granny Smith apple, papaya, sugar snaps, corn, ginger, coconut milk, mint, coriander, basmati rice



17,90

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

18,50

Hähnchenbrustfilet überbacken mit Macadamianuss und Cheddar-Käse,

Pommes frites und Beilagensalat

Gratinated chicken breast with macadamia nuts and cheddar, French fries and small side salad

19,50

Rosa gebratene Entenbrust mit Kumquat-Soße

Rahm-Spitzkohl und Pinienkern-Reis

Pink roasted duck breast with kumquat sauce, creamed pointed cabbage and pine nut rice

20,90

Gebratenes Papageifischfilet mit tasmanischer Bergpfefferbutter

Tandori-Fenchel-Tomatengemüse und Basmati-Duftreis

Fried parrotfish fillet with Tasmanian mountain pepper butter, tandori fennel tomato vegetables and basmati rice

21,50

Gebratenes Barramundifilet

Kokos-Limetten-Soße, Kürbisgemüse und Kartoffelpüree mit Daikon-Kresse

Roasted barramundi fillet with coconut lime sauce, pumpkin vegetables and mashed potatoes with daikon cress

21,90

Spezialitäten · specialties

„The Rock“ Currywurst

Hausgemachte Bratwürste vom Kanguru, roter Currysoße, gebackene Kartoffelscheiben und geriebener Macadamianuss

Homemade roasted kangaroo curry sausages, red curry sauce, potato dippers and grated macadamia nut

15,80

Beefsteak Duett von Rind und Känguru,

Rahmsoße, Ofengemüse und Süßkartoffelpüree

Two kinds of meatballs from beef and kangaroo, cream sauce, oven vegetables and mashed sweet potatoes

22,90

Kängurusteak mit glasierten Scheiben vom Granny Smith Apfel,

Cranberry-Rahmsoße, geröstete Macadamianüsse und Country-Kartoffeln

Kangaroo steak with glazed Granny Smith apple slices, cranberry cream sauce, roasted macadamia nuts and country potatoes

23,50

Hirschmedaillons mit Pflaumen-Walnuss-Kruste

Rahm-Spitzkohl und Süßkartoffelpüree

Pink roasted deer medallions with plum walnut crust, creamed pointed cabbage and mashed sweet potatoes

26,50

„Steak & Fries“ saftig gegrilltes Rumpsteak mit tasmanischer Bergpfefferbutter

Coleslaw und Pommes frites mit Käsesoße

Sirloin steak with Tasmanian mountain pepper butter, coleslaw and French fries with cheese sauce

29,90

Grillplatte „Uluru“

Steaks von Rind, Känguru und Strauß,

Mango-Chili-Chutney, Leatherwood-Honig-Rotweinsoße, rote 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, red thai curry sauce, buttered broccoli, oven vegetables with fresh herbs, mashed sweet potatoes and Australian bush bread

für 1 Person / for 1 person 29,90

für 2 Personen / for 2 persons 54,90



Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.

Küchenschluss 24 Uhr · Kitchen closing time: 12 pm



Serviertvorschlag



Serviertvorschlag



Serviertvorschlag

Vom Grill · from the grill

Rumpsteak
Sirloin steak

200 g 21,50

Lachsfilet
Salmon fillet

160g 15,90

Rinderfilet
Beef tenderloin

180 g 29,50

Gegrillte BBQ-Garnelen
Grilled bbq prawns

Portion 12,50

Rib-Eye Steak
Ribeye steak

250 g 24,50

Kängurusteak
Kangaroo steak

160 g 17,80
250 g 22,50

Hähnchenbrustfilet
Chicken breast fillet

160 g 13,50

Straußenfilet
Ostrich fillet

180 g 30,50

*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. *vegetables & co.*

Portion 5,50

Gebutterter Brokkoli *Buttered broccoli*

Buschbohnen mit Nusscrunch
Bush beans with nuts

Ofengemüse mit frischen Kräutern
Oven baked vegetables with fresh herbs

Geschmorter Pak Choi
Braised pak choi

**Geröstetes australisches
Buschbrot mit Kräuterbutter
oder Knoblauchbutter**
*Roasted Australian bush bread
with herb butter or garlic butter*

4,50

Beilagensalat *Small salad*

6,90

Coleslaw *Coleslaw*

6,90

Kartoffeln & Co. *potatoes & co.*

Portion 5,50

Country-Kartoffeln *Country potatoes*

Süßkartoffelpüree *Mashed sweet potatoes*

Pommes frites *French fries*

Basmati-Duftreis *Basmati rice*

Pasta *Pasta*

Soßen, Dips & Co.
sauses, dips & co.

Portion 2,60

Whisky-Pfeffersoße *Whisky pepper sauce*

Leatherwood-Honig-Rotweinssoße
Red wine-honey-sauce

Mango-Chili-Chutney
Mango chili chutney

Jalapeno-Dip
Jalapeno dip

Kräuterbutter *Herb butter*
Knoblauchbutter *Garlic butter*

Ketchup · Mayonnaise

Gläschen 1,50

Käse · cheese

Käseteller

12,50

Bergkäse, Kräuterpesto mit Walnüssen, Buschbrot und frische Früchte

Cheese plate: Mountain cheese with herb pesto, walnuts, bush bread and fresh fruits

Desserts · desserts

Crème brûlée mit gebackener Vanille-Kokos-Eiscreme

8,20

Crème brûlée with baked vanilla coconut ice cream

Australian Pavlova mit frischen Früchten

8,50

Baisertorte mit Schlagsahne, frische Früchte, Salted Caramel-Eiscreme

Meringue cake with whipped cream, fresh fruits, salted caramel ice cream

Bratapfel-Tiramisu in der Schokoladenschale

8,90

flambierter Rum und Pekannuss-Keks-Crumble

Baked apple tiramisu with chocolate shell, flambéed rum and pecan biscuit crumble

Eisvariationen · selection of ice creams

Eiskaffee

5,50

geister Kaffee, Vanilleeiscreme, Schlagsahne

Iced coffee, vanilla ice cream, whipped cream

Eisschokolade

5,50

kalte Trinkschokolade, Vanilleeiscreme, Schlagsahne

Iced chocolate, vanilla ice cream, whipped cream

Marshmallow-Schokoladen-Shake

7,90

geeeiste Schokoladenmilch, Cookie&Cream-Eiscreme, Schokoladensoße, Triple Choc Cookies, Marshmallows

Iced chocolate milk, cookie ice cream, chocolate sauce, triple

chocolate sauce, triple

chocolate cookies, marshmallows

„Sauerkirsch-Traum“

8,90

Schokoladeneiscreme, Toffee-Eiscreme,

Sauerkirschragout, Schokoladensoße,

Schlagsahne, Oreo Cookies

Chocolate ice cream, toffee ice cream, sour cherry

ragout, chocolate sauce, whipped cream, Oreo cookies

Toffee-Eisbecher

8,90

Toffee-Eiscreme, Cookie&Cream-Eiscreme, warme

Karamellsoße, Schokoladenbrownie, Schlagsahne

Toffee ice cream, cookie ice cream, warm

caramel sauce, chocolate brownie, whipped cream

Crème brûlée-Chocolate-Becher

8,90

Vanillecreme, Cookie&Cream-Eiscreme,

Karamellsoße, Schlagsahne,

hausgebackener Triple Choc Cookie

Vanilla cream, cookie ice cream, caramel sauce,

whipped cream, home-baked triple chocolate cookie

Nougat Parfait

8,50

mit heißen Zimt-Pflaumen

Nougat parfait with hot cinnamon plums



Crème brûlée-
Chocolate-
Becher



„Sauerkirsch-
Traum“



Marshmallow-
Schokoladen-
Shake

Kuchen · cakes

Triple Choc Cookie	Stück	3,00
Chocolate Chunk Cookie	Stück	3,00
Walnuss-Karamell-Brownie	Stück	3,20
Original Dresdner Eierschecke	Stück	4,50
Australian Lamingtons Biskuit mit Schokoladenguss und Kokosraspeln	2 Stück	3,90
Flocken-Sahne-Torte mit Vanille und Kirschen	Stück	5,50

*Australische
Gebäck-Spezialität*



Flocken-Sahne-Torte



Mango-Joghurt
Crunchy

Double-Chocolate
Crispy

Salted-Caramel
Walnuss-Crispy

Kaffee & Schokolade · coffee & chocolate

Kaffee - auch koffeinfrei erhältlich -	Tasse	3,00	Flat White	3,70
Kaffee	Kännchen	4,90	Macchiato	2,80
Großer Milchkaffee		4,90	Latte Macchiato	4,50
Cappuccino		3,50	Aroma nach Wahl Vanille · Karamell · Macadamia	0,50
Doppelter Cappuccino		4,90	Trinkschokolade 18 % mit Schlagsahne	Tasse 3,50
Espresso		2,80	Trinkschokolade 18 % mit Schlagsahne	Großer Pott 4,90
Doppelter Espresso		4,80		

Kalte Milchschaumkreationen cold frothy milk creations

Litschi Latte geeister Latte Macchiato, Litschis, Litschisirup	4,90
Cool Coco-Banana geeiste Milch, Bananensirup, Banane, Tonka Bohne	4,90
After Eight Milk geeiste Schokolade, Pfefferminzsirup, Schokoladen Stick	4,90

☕ Kaffee- & Schokoladenspezialitäten

coffee- & chocolate specialties

Down Under 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
Afrikanischer Kaffee	Kaffee, Amarula Likör, Schlagsahne, Schokoladenraspel, Mandeln	5,80
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

Heisse Drinks & Punsch

hot drinks & punch

Rote Traube Glühwein		4,90
Red Apple Jack	Tennessee Apple, Vanillesirup, Glühwein, getrocknete Apfelscheibe	6,20
Fire Apple Jack	Tennessee Fire, Maracujasirup, Apfel-Zimt-Glühwein, getrocknete Apfelscheibe	6,20
Koka-Berry-Punsch	Koka Likör, Lime Juice, Rohrzucker, Cranberrysaft	6,20
Tonka Punsch	Eierlikör, Old Pascas Rum 73%, Zimtsirup, Mangosaft, Schlagsahne, Tonkabohnenraspel	6,20
Jäger Fest	Jägermeister Manifest, Macadamiasirup, Espresso, heiße Schokolade, Schlagsahne	6,20



Tonka-Punsch

Tee von Gilles · tea

Großes Glas ca. 0,3 l 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
Pink Drachenfrucht	Drachenfrucht, Kokosnuss, Zitronengras, Ingwer	🕒 5-8 Min



Getränke zum Mitnehmen

Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.

Alkoholfreie Getränke · *soft drinks*

Tafelwasser		0,3l	2,00
Margon Mineralwasser Classic · Still	0,25l	2,80	/ 0,75l 6,50
Margon Tonic · Ginger Ale · Bitter Lemon	0,2l	3,00	/ 0,4l 4,90
Pepsi Cola · Pepsi Zero Zucker	0,2l	3,00	/ 0,4l 4,90
Mirinda · Seven Up · Spezi	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 Ananas · Ginger Beer Tomato	0,2l	3,30
Nektar Maracuja · Banane Kirsche · Cranberry	0,2l	3,30
Fruchtsaftgetränk Erdbeere Mango · Pfirsich	0,2l	3,30



Frisch gepresste Säfte

Möhre	0,2l	4,50
Orange · Honigmelone · Ananas	0,2l	4,90
Multivitamin-Mix	0,2l	4,90



Eistee & Limonaden · *iced tea & lemonades*

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



Maori Eistee

Gurken
Limetten-Minz
Limonade



Cranberry Lime
Limonade



Aperitif · *aperitifs*

Martini Bianco · Rosso	5 cl	4,20
Kurfürst Sekt trocken <i>Flaschengörung</i>	0,1l	4,20
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 <i>Hausmarke</i>			0,4 l	4,50
Brewdog Punk IPA	0,3 l	4,70	/ 0,5 l	6,90
Feldschlösschen Pilsner	0,3 l	4,00	/ 0,5 l	5,20
Schwarzer Steiger	0,3 l	4,00	/ 0,5 l	5,20
Erdinger Urweisse	0,3 l	4,00	/ 0,5 l	5,20
Radler · Alster	0,3 l	4,00	/ 0,5 l	5,20
Kirsch-Bier Kirsch-Nektar, Traditional Red Craft Beer	0,3 l	4,00	/ 0,5 l	5,20

Flaschenbiere · bottled beer

Feldschlösschen alkoholfrei	0,33 l	4,10
Erdinger Brauhaus Hell	0,5 l	5,20
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	5,20
Coopers Pal Ale gebraut in der ältesten familiengeführten Brauerei Australiens	0,375 l	5,80

Zum Bier · snacks

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

Cider Spezialität · cider specialty

Süffiger Apfelschaumwein

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



0,5 l 6,90

Suchtgefahr!

Gin Spritz · gin spritz

Dry Basil

Tanqueray Gin,
Soda Libre The Basil
Minze

0,2 l 8,50



Erfrischung pur!

Pink Elderflower

Larios Rosé Gin,
Soda Libre Elderflower
Granatapfelkerne

0,2 l 8,50



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 Soda, 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

Weitere alkoholfreie Cocktails finden Sie in unserer reichhaltigen Barkarte.

Weissweine · white wine

0,1l / 0,2l / 0,75l

Weißweinschorle

4,90

Australien

Chardonnay *South Eastern Australia, Birchmore*
Exotische Früchte · Zitrus · trocken

5,80 / 20,90

Chardonnay Mc Peterson *South Eastern Australia, Thachi Wines*
Tropische Früchte · trocken

5,60 / 19,90

Sémillon – Chardonnay „Crocodile Creek“ *New South Wales*
Melonen · Weinbergpflirsche · Zitrusfrüchte · trocken

6,80 / 23,90

Riesling Classic *South Eastern Australia, Jacobs Creek*
Melonen · exotische Früchte · trocken

3,90 / 7,60 / 26,90

Südafrika

Sauvignon Blanc „Good Hope“ *Robertson, Danie de Wet*
Passionsfrüchte · Feigen · trocken

3,90 / 7,60 / 26,90

Neuseeland

Sauvignon Blanc „Private Bin“ *Marlborough, Villa Maria Estate*
Stachelbeeren · Melonen · Zitrusfrüchte · trocken

4,80 / 9,20 / 32,90

Sachsen

Cabernet blanc Q.b.A. *Weingut Hoflößnitz*
Stachelbeeren · Minze · Grapefruits · trocken

3,90 / 7,60 / 26,90

Weißburgunder Berg & Lust Q.b.A. *Weingut Hoflößnitz*
Birnen · Quitten · feine Mineralität · trocken

3,90 / 7,60 / 26,90

Spanien

Natureo Muskat *Miguel Torres*
Rosenblüten · Birnen · Zitrus · lieblich

- alkoholfrei -

3,90 / 7,60 / 26,90

Roséweine · rosé wine

0,1l / 0,2l / 0,75l

Südafrika

Pinotage Rosé *Cape Bridge, Paarl*
Erdbeeren · Himbeeren · sommerliche Frische · trocken

3,90 / 7,60 / 26,90

Sachsen

Cabernet Rosé Q.b.A. *Weingut Hoflößnitz*
Waldbeeren · Erdbeeren · Zitrusfrüchte · trocken

3,90 / 7,60 / 26,90

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite.



Serviovorschlag



Serviovorschlag



Serviovorschlag

Rotweine · red wine

0,1l / 0,2l / 0,75l

Australien

Shiraz – Cabernet *South Eastern Australia, Birchmore* **5,80 / 20,90**
Kirschen · Johannisbeeren · Minze · Schokolade · trocken

Shiraz – Cabernet „Crocodile Creek“ *South Eastern Australia* **6,80 / 23,90**
Blaubeeren · Pflaumen · schwarze Kirschen · trocken

Cabernet Sauvignon – Merlot *New South Wales, Calabria Family Wines* **3,90 / 7,60 / 26,90**
Rote Beeren

Merlot *South Australia / Oxford Landing Estate Winery* **3,90 / 7,60 / 26,90**
Waldbeeren · Brombeeren · Mokka · Vanille · trocken

Shiraz „Boomerang Bay“ *South Australia, Grant Burge, Barossa Valley* **4,40 / 8,40 / 29,90**
Schwarze Johannisbeeren · Kirschen · trocken

19 Crimes Red Blend *South Australia, 19 Crimes Winery* **34,90**
Cabernet Sauvignon · Merlot · Shiraz
Waldbeeren · Schokolade · Zeder · Vanille · orientalische Gewürze · trocken

Südafrika

Massai Pinotage *Western Cape, Wine Makers Pride* **6,80 / 23,90**
Dunkle Beeren · Kaffee · Karamell · Schokolade · Vanille · trocken

Lion's Pride Reserve *Western Cape, Stellenrust Wine Estate, Stellenbosch* **27,90**
Cabernet Sauvignon · Merlot · Shiraz · Syrah
12 Monate im Barrique gereift
Walderdbeeren · Karamell · Schokolade · trocken

Rheinhessen

Dornfelder *Weingut Schuckmann & Söhne* **3,80 / 5,80 / 20,90**
Dunkle Beerenfrüchte · Vanille · im Barrique ausgebaut · trocken

Baden

Spätburgunder *Weingut Sven Nieger* **3,90 / 7,60 / 26,90**
Johannisbeeren · Himbeeren · Gewürze · halbtrocken

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite.

Prosecco & Sekt · sparkling wine

Prosecco

Italien

0,1l / 0,75l

Prosecco Frizzante DOP

3,40 / 21,80

Zitrusfrüchte · ausgewogen · erfrischend · trocken

Sekt

Sachsen, Weinhaus Hoflößnitz

0,1l / 0,75l

Kurfürst Sekt Flaschengärung frisch · feinfruchtig · trocken

4,20 / 27,30

Kurfürst Sekt Flaschengärung frisch · feinfruchtig · halbtrocken

4,20 / 27,30

Spirituosen · spirits

Klare · Vodka · Gin

2 cl

Nordhäuser Doppelkorn

3,00

Wild Wombat Australian Legend Vodka

4,80

42 Below Vodka

Neuseeland

3,00

Blue Harbour Vodka

3,90

Malteser Kreuz Aquavit

3,00

Linie Aquavit

3,00

el Jimador Tequila Blanco

3,00

el Jimador Tequila Reposado

3,00

Gin Sul 43 %

3,90

The Botanist Islay Dry Gin 46 %

4,10

Bloody Shiraz Gin *limitiert*

Australien

5,90

Wild Wombat Australian Legend Gin

5,50

Grappa

2 cl

Grappa di Chardonnay „Gagliano“

3,20

Grappa Berta L'Angelo Barbera Invecchiata

4,10

Obstbrände

2 cl

Calvados Pâpidoux

3,20

Sächsischer Obstbrand *Weingut Prinz z. Lippe*

3,20

Williams Christ Birnenbrand *Weingut Diehl*

3,20

Aprikosenbrand

Weingut Diehl

3,20

Liköre

2 cl

Amarula Wildfruchtlikör

3,20

Sambuca Molinari

3,20

Baileys Irish Cream on Ice

3,20

Southern Comfort

3,20

Grand Marnier Cordon Rouge

3,20

Drambuie Whisky Honig Likör

3,20

Agwa Kokablätterlikör

3,20

Australian Legend Coffee Liqueur

4,30

Bitters

2 cl

Becherovka

3,00

Ramazzotti

3,00

Jägermeister

3,00

Jägermeister Manifest

3,30

Underberg Originalflasche

3,60

Weinbrand & Cognac

2 cl

Asbach Uralt

3,00

Metaxa *****

3,00

Frapin 1270 Grand Champagne

4,70

Spirituosen · spirits

Rum

	2 cl	
Rum Explorer 5 Jahre	41 %	3,50
<i>Australien Beenleigh Artisan Distillers</i>		
Bacardi Spiced	35 %	3,20
<i>Bahamas</i>		
Havana Club 3 Jahre	40 %	3,20
<i>Cuba</i>		
Havana Club 7 Jahre	40 %	3,40
<i>Cuba</i>		
Myers`s Rum	40 %	3,50
<i>Jamaica</i>		
Botucal Reserva Exclusiva	40 %	4,50
<i>Venezuela</i>		
Don Papa Baroko	40 %	4,50
<i>Philippinen</i>		
Gosling Black Seal Overproof	75,5 %	4,50
<i>Bermuda</i>		

American Whiskey

	4 cl	
Jim Beam Rye Yellow Label		5,50
<i>Kentucky</i>		
Jack Daniel`s		5,50
<i>Tennessee</i>		
Gentelman Jack Jack Daniel`s		6,20
<i>Tennessee</i>		
Woodford Reserve Select		7,90
<i>Kentucky</i>		

Irish Whiskey

	4 cl	
Jameson		5,20
<i>Cork</i>		

Sächsischer Whisky

	4 cl	
Hellinger 42 Port		13,50
Single Malt Dresden, Sachsen		
<i>45 % Vol., floral, würzig, cremig, Zitrus und Eiche Reifung in Bourbon- und Portweinfässern</i>		
Sächsischer Festival Whisky 5 Jahre		26,00
Single Malt Radebeul, Sachsen		
<i>53 % Vol., kraftvoll, intensiv, komplex Die Reifezeit verbringt er in ausgedienten Otomore Fässern</i>		

Scotch Whisky & Malt

	4 cl	
Johnnie Walker Red Label		5,50
Chivas Regal 12 Jahre		6,50
Dewar`s True Scotch 12 Jahre		6,90
The Glenlivet 15 Jahre		10,50
<i>Speyside</i>		
Cragganmore 12 Jahre		8,50
<i>Speyside</i>		
Auchentoshan American Oak		8,50
<i>Lowland</i>		
Talisker 10 Jahre	45,8 %	8,50
<i>Isle of Sky</i>		
Dalwhinnie 15 Jahre		9,90
<i>Highland</i>		
Laphroig Quarter Cask	48 %	11,00
<i>Isle of Islay</i>		
Japanese Whisky	4 cl	
Nikka from the Barrel	51,4 %	14,50
<i>Honshu</i>		



Sandsteinleuchter
„Frauenkirche“



Schokoladentaler
„Grüße aus Dresden“



Meissner Weingummi
verschiedene Geschmacksrichtungen, 200g



Limitierter
Keramikbecher
"Edition Coselpalais"

AYERS ROCK

AUSTRALISCHES RESTAURANT & 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.