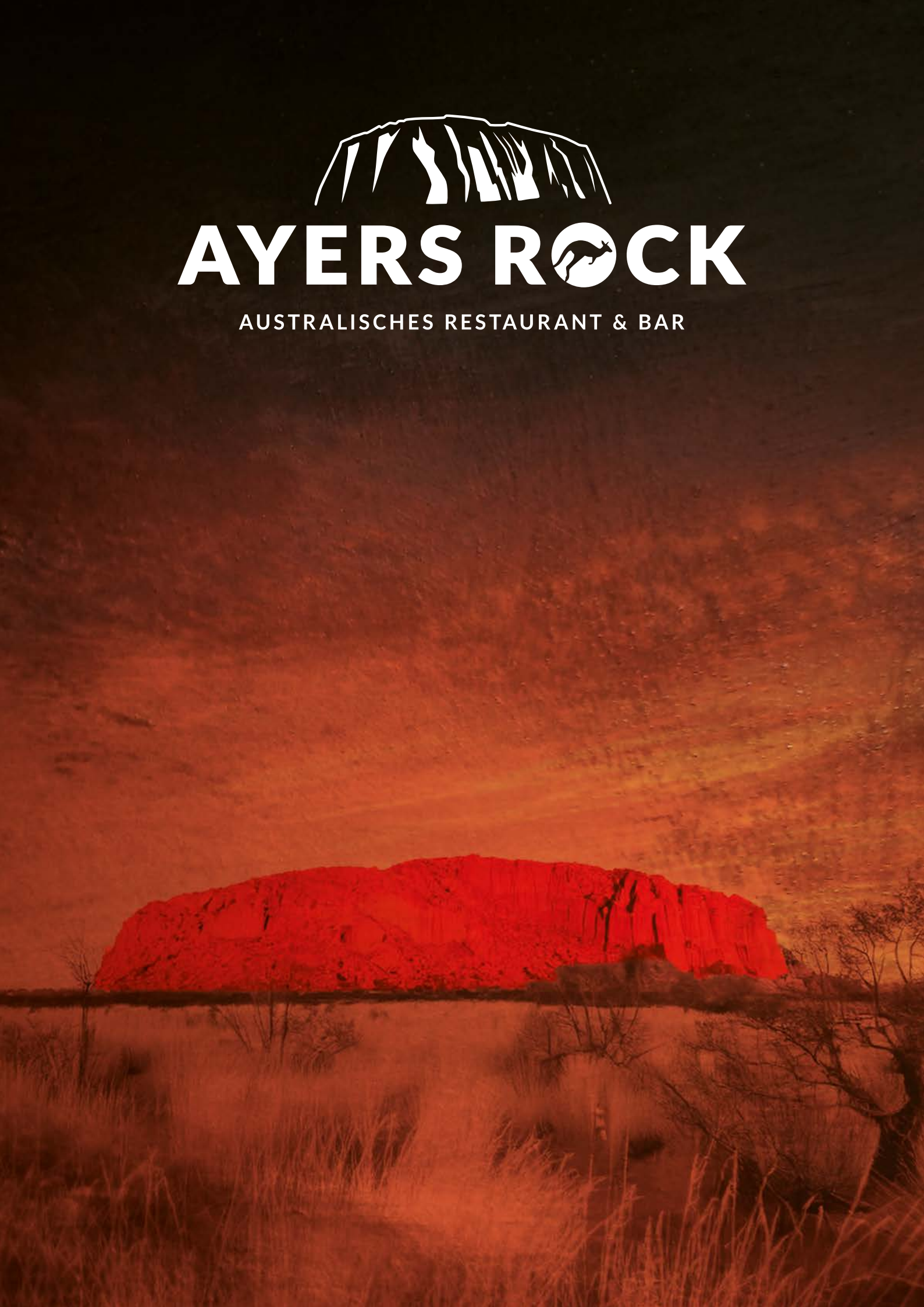




AYERS ROCK

AUSTRALISCHES 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

Dry Basil



HOT DRINKS & PUNSCH

6,20

Hot
Walk



6,20

Tonka
Punsch



6,20

Fire Apple
Jack



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



Serviovorschlag

Avocado-Tomaten-Buschbrot

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

Shepherd's Pie

Hackfleisch vom australischen Wild, Erbsen, Ofenkartoffel, Cheddar-Käse und Salatbukett

Minced meat of Australian venison, peas, jacket potato, cheddar cheese and salad bouquet

13,50

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



Serviovorschlag

Beef Tartar

„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

SALATE • SALADS

Buschbrotsalat

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

15,90

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

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

Brotkorb

australisches Buschbrot
Australian bush bread

4,80

Winterliche Blattsalate mit glasiertem Lachs

Granatapfelkerne, Gurken, Macadamianüsse
und Passionfrucht-Joghurt-Dressing
*Winter leaf salads with glazed salmon,
pomegranate seeds, cucumber, macadamia nuts
and passion fruit yogurt dressing*

19,30

Geröstete XL Buschbrotscheibe

mit Knoblauch
Roasted Australian bush bread with garlic

4,50

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

7,90

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 gehobelem Hartkäse
Pasta Bolognese of beef and pork with tagliatelle, Tasmanian mountain pepper and shaved hard cheese

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



Serviovorschlag

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 Barramundifilet
Kokos-Limetten-Soße, Gemüse-Spaghetti und Süßkartoffelpüree
Roasted barramundi fillet with coconut lime sauce, vegetables and mashed sweet 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

Geschmorte Entenkeule
Rotkohl und hausgemachte Cranberry-Knödel
Braised leg of duck, red cabbage and homemade cranberry dumplings

Saftiger Hirschgulasch
Rotkohl und Kartoffelpüree
Venison gulash with red cabbage and mashed potatoes

Bœuf Stroganoff
Rinderfiletspitzen kurz gebraten mit feiner Sauerrahm-Sauce, Pilzen und Basmati-Duftreis
Pan-fired beef fillet tips with sour cream sauce, mushrooms and basmati rice

SPEZIALITÄTEN • SPECIALTIES

„The Rock“ Currywurst
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

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

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

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

Grillplatte „Uluru“
Steaks von Rind, Känguru und Strauß, Mango-Chili-Chutney, Leatherwood-Honig-Rotweinsoße, 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



Serviovorschlag

BURGER • BURGER

Hawaii Hähnchen Burger
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

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

BBQ Beef Burger
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
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



Serviovorschlag



Serviovorschlag



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
Kängurusteak <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>sauc</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-Rotweins		
			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>Cheese plate: 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>	8,90
Panna Cotta mit marinierten Glühwein-Pflaumen <i>Panna cotta with marinated mulled wine plums</i>	8,50

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
„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	Kugel Eis Vanille, Schokolade, Salted Caramel, Pistazie, Cookie&Cream	2,50
Eisbecher „Dubai-Style“ Schokoladeneiscreme, Pistazien-Eiscreme, Engelshaar, Schlagsahne <i>Chocolate ice cream, pistaccio ice cream, kadayif pastry, whipped cream</i>	8,90	Portion Schlagsahne	2,00



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
Pepsi Cola · Pepsi Zero Zucker		0,2L	3,00	/ 0,4L	4,90
Schwip Schwap Orange · 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	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



Dry Basil
Tanqueray Gin, Soda Libre The Basil, Minze
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
Limoncello Spritz	Limoncello, Frizzante, Sodawasser, 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
<i>Hausmarke</i>		
Coastal IPA Rye River Brewing	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



je Stück
5,50

Schwarzwälder
Kirsch-Schnitte



je Stück
5,40

Mango-Joghurt
Crunchy

Double-Chocolate
Crispy

Salted-Caramel
Walnuss-Crispy

KAFFEE & SCHOKOLADE • COFFEE & CHOCOLATE

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

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

Getränke zum Mitnehmen

Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.

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

HEISSE DRINKS & PUNSCH • HOT DRINKS & PUNCH



Rote Traube Glühwein	5,00
Red Apple Jack Tennessee Apple, Vanillesirup, Glühwein, getrocknete Apfelscheibe	6,20
Fire Apple Jack Tennessee Fire, Maracujasirup, Rosé-Glühwein, getrocknete Apfelscheibe	6,20
Tonka Punsch Eierlikör, Old Pascas Rum 73%, Zimtsirup, Mangosaft, Schlagsahne, Tonkabohnenraspel	6,20
Hot Walk Jonny Walker Black Ruby, Brombeersirup, Winterspice-Sirup, heiße Schokolade, Schlagsahne	6,20
King Kumquat Tanqueray Gin, Ramazzotti Rosato, Kräutergarten-Tee, Maracujasirup, Lime Juice, Rohrzucker, Kumquats	6,20
Baby Kumquat alkoholfrei Tanqueray Gin alkoholfrei, Ramazzotti Rosato alkoholfrei, Kräutergarten-Tee, Maracujasirup, Lime Juice, Rohrzucker, Kumquats	6,20

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

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 Hofjößnitz</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



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 Hofjößnitz</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
Shiraz <i>South Australia, Grant Burge</i> Schwarze Johannisbeeren · Kirschen · trocken	4,40	8,40	29,90
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
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 • SPARKLINGWINE

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	Bitters		2CL
Bloody Shiraz Gin <i>limitiert</i> <i>Australien</i>		5,90			
Wild Wombat Australian Legend Gin		5,50			
Grappa		2CL			
Grappa di Chardonnay „Gagliano“		3,20	Becherovka		3,00
Grappa Berta L'Angelo Barbera Invecchiata		4,10	Ramazzotti		3,00
Obstbrände		2CL	Jägermeister		3,00
Calvados Pâpidoux		3,20	Jägermeister Manifest		3,30
Sächsischer Obstbrand <i>Weingut Prinz z. Lippe</i>	3,20		Underberg Originalflasche		3,60
Williams Christ Birnenbrand <i>Weingut Diehl</i>	3,20		Weinbrand & Cognac		2CL
Aprikosenbrand <i>Weingut Diehl</i>	3,20		Asbach Uralt		3,00
			Metaxa *****		3,00
			Frapin 1270 Grand Champagne		4,70

SPIRITUOSEN • SPIRITS

Rum

		2CL
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

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

Irish Whiskey

Finvara	5,50
---------	------

Sächsischer Whisky

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

Scotch Whisky & Malt

		4CL
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		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

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.

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