

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
- Shepherd's pie** 11,90
Hackfleisch vom australischen Wild, Erbsen, Ofenkartoffel, Cheddar-Käse und Salatbukett
Minced meat of Australian venison, peas, jacket potato, cheddar cheese and salad bouquet
- 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“** 17,80
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



Salate · salads

- Glasnudelsalat mit geräuchertem Tofuspieß** 13,80
Spitzkohl, Ananas, Gurke, Lauch und frischem Koriander
Glass noodle salad with smoked tofu skewer, pointed cabbage, pineapple, cucumber, leek and fresh coriander
- Buschbrotsalat** 13,50
Büffelmozzarella, Rucola, Pampelmuse, Tomaten, Avocado und Tomatendressing
Bread salad, buffalo mozzarella, rucola, grapefruit, tomatoes, avocado and tomato dressing
- 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 & Dips** 9,50
Nachos, Fladenbrot und Buschbrot – Jalapeño-Dip, Käsecreme und Hummus
Nachos, flatbread 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

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

Suppen · soups

Rote Linsensuppe 7,50
mit gebratener Kabanos-Salami und Sesam-Chip
Red lentile soup, roasted cabanossi, sesame chip

Känguru-Gulaschsuppe mit Buschbrot 8,50
Kangaroo goulash soup with bush bread

„Tom-Kha-Gai“ würzige Hühnersuppe 8,90
Hühnerfleisch, Glasnudeln, Gemüse und Kokosmilch
Spicy chicken soup, chicken, glass 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 15,50
Pasta Bolognese of beef and pork and Tasmanian mountain pepper

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 15,50
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, pochirtes Ei und Passionsfrucht-Vinaigrette
Sweet potato puree, broccoli, sugar snaps, avocado, beans, pak choi, poached egg and passion fruit vinaigrette

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 22,90
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

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

Wasserbüffel Burger 22,90
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



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



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

6 Stück BBQ Chicken Wings

Mango-Chili-Chutney, Coleslaw und gebackene Kartoffelscheiben

6 chicken wings, mango chili chutney, coleslaw and potato dippers

18,50

Hähnchen süß-sauer

Pak Choi, Spitzkohl, Ananas, Karotten, Sprossen, Zwiebeln und Basmati-Duftreis

Chicken breast sweet-sour with pak choi, pointed cabbage, pineapple, carrots, sprouts, onions and basmati rice

18,90

Gebratenes Barramundifilet

Kokos-Limetten-Soße, Gemüse-Spaghetti und Süßkartoffelpüree mit Daikon-Kresse

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

21,90

Teriyaki Lachsfilet mit Sesam

Rahmspitzkohl und Basmati-Duftreis

Teriyaki salmon fillet with sesame seeds, creamed pointed cabbage and basmati rice

22,50

Spezialitäten · specialties

„The Rock“ Currywurst

Bratwürste vom Känguru nach hauseigener Rezeptur, roter Currysoße, gebackene Kartoffelscheiben und geriebener Macadamianuss

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

16,80

Beefhack-Steak 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

26,80

„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-Rotweinsauce,

Thai-Currysauce, 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

für 1 Person / for 1 person 32,50

für 2 Personen / for 2 persons 59,80



Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.

Küchenschluss 24 Uhr · Kitchen closes at midnight



Serviervorschlag



Serviervorschlag



Serviervorschlag

Vom Grill · from the grill

Gegrillte BBQ-Garnelen <i>Grilled bbq prawns</i>	Portion	12,50	Rumpsteak <i>Sirloin steak</i>	200 g	21,50
Lachsfilet <i>Salmon fillet</i>	160g	15,90	Rinderfilet <i>Beef tenderloin</i>	180 g	30,50
Kängurusteak <i>Kangaroo steak</i>	160 g	17,80	Rib-Eye Steak <i>Ribeye steak</i>	250 g	24,50
	250 g	22,50	Hähnchenbrustfilet <i>Chicken breast fillet</i>	160 g	13,50
Straußenfilet <i>Ostrich fillet</i>	180 g	30,50			
Krokodilsteak <i>Crocodil steak</i>	180 g	37,50			

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>			Süßkartoffel Pommes frites <i>Sweet potatoes fries</i>		
Geschmorter Pak Choi <i>Braised pak choi</i>			Pommes frites <i>French fries</i>		
Geröstetes australisches Buschbrot mit Kräuterbutter oder Knoblauchbutter <i>Roasted Australian bush bread with herb butter or garlic butter</i>		4,50	Basmati-Duftreis <i>Basmati rice</i>		
Beilagensalat <i>Small salad</i>		6,90	Pasta <i>Pasta</i>		
Coleslaw <i>Coleslaw</i>		6,90	Soßen, Dips & Co.	Portion	2,60
			<i>sauces, dips & co.</i>		
			Whisky-Pfeffersoße <i>Whisky pepper sauce</i>		
			Leatherwood-Honig-Rotweinsauce <i>Red wine-honey-sauce</i>		
			Mango-Chili-Chutney <i>Mango chili chutney</i>		
			Jalapeño-Dip <i>Jalapeño dip</i>		
			Kräuterbutter <i>Herb butter</i>		
			Knoblauchbutter <i>Garlic butter</i>		
			Ketchup · Mayonnaise	Gläschen	1,50

Käse · cheese

Käseteller

Bergkäse, Kräuterpesto mit Walnüssen, Buschbrot und frische Früchte

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

13,50

Desserts · desserts

Crème brûlée mit gebackener Vanille-Kokos-Eiscreme

Crème brûlée with baked vanilla coconut ice cream

8,20

Schokoladen-Tiramisu in der weißen Schokoladenschale

flambierter Rum und Pekannuss-Keks-Crumble

Chocolate tiramisu with white chocolate shell, flambéed rum and pecan biscuit crumble

8,90

Eisvariationen · selection of ice creams

Eiskaffee

geeister Kaffee, Vanilleeiscreme, Schlagsahne

Iced coffee, vanilla ice cream, whipped cream

5,50

Cookie Dough-Eisbecher

Cookie Dough-Eiscreme, Cookie&Cream-Eiscreme,

Keksstückchen, Schokoladensoße, Schlagsahne

Cookie dough ice cream, cookie ice cream,

cookie fragments, chocolate sauce, whipped cream

8,90

Eisschokolade

kalte Trinkschokolade, Vanilleeiscreme, Schlagsahne

Iced chocolate, vanilla ice cream, whipped cream

5,50

Crème brûlée-Chocolate-Becher

Vanillecreme, Cookie&Cream-Eiscreme,

Karamellsoße, Schlagsahne,

hausgebackener Triple Choc Cookie

Vanilla cream, cookie ice cream, caramel sauce,

whipped cream, home-baked triple chocolate cookie

8,90

Marshmallow-Schokoladen-Shake

geeiste Schokoladenmilch,

Cookie&Cream-Eiscreme, Schokoladensoße,

Triple Choc Cookies, Marshmallows

Iced chocolate milk, cookie ice cream,

chocolate sauce, triple

chocolate cookies, marshmallows

7,90

„Sauerkirsch-Traum“

Schokoladeneiscreme, Toffee-Eiscreme,

Sauerkirschragout, Schokoladensoße,

Schlagsahne, Oreo Cookies

Chocolate ice cream, toffee ice cream, sour cherry

ragout, chocolate sauce, whipped cream, Oreo cookies

8,90



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



je Stück
5,50

Flocken-Sahne-Torte



je Stück
4,90

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	
Espresso		2,80	18 % mit Schlagsahne	Tasse 3,50
Doppelter Espresso		4,80	Trinkschokolade	
			18 % mit Schlagsahne	Großer Pott 4,90

☕ Kalte Milchschaumkreationen cold frothy milk creations

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









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



Tee von **Gilles** · tea

	<i>Großes Glas ca. 0,3l</i>	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
Litschi-Drachenfrucht-Limonade Litschi, Drachenfruchttee, Litschisirup, Minze, Tafelwasser	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

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

Cider Spezialität · *cider specialty* Süffiger Apfelschaumwein

Brothers Toffee Apple Cider

Aromen von
karamellisierten Äpfeln
und sahnigem Toffee,
köstlich erfrischend

Suchtgefahr!



0,5l 6,90

Outsider „Apfel – Naturtrüb“

fruchtig, aus 100% Direktsaft,
mit 4,5% vol Alkohol bietet
einen runden, natürlichen
Geschmack. Er harmoniert
zwischen Süße und Säure.

**besonders
Geschmacksintensiv**



0,33l 6,50

Biere · *beers*

Bier vom Fass · *draught beer*

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

Flaschenbiere · *bottled beer*

Feldschlösschen alkoholfrei	0,33l	4,10
Erdinger Brauhaus Hell	0,5l	5,20
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	5,20
Coopers Pal Ale gebraut in der ältesten familiengeführten Brauerei Australiens	0,375l	5,80
Spicy Nuts 100g		4,00
Uluru Snack gebackene Kartoffelscheiben, Mozzarella-Sticks, Barbecue-Dip <i>Potato dippers, mozzarella sticks, barbecue dip</i>		6,20

Snacks

Aperitif · *aperitifs*

Martini Bianco · Rosso	5cl	4,20
Kurfürst Sekt trocken <i>Flaschengärung</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

Gin Spritz · *gin spritz*



Dry Basil
Tanqueray Gin,
Soda Libre The Basil,
Minze

0,2l 8,50

Erfrischung pur!

Pink Elderflower
Larios Rosé Gin,
Soda Libre Elderflower,
Granatapfelkerne

0,2l 8,50



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 · Weinbergpfirsiche · Zitrusfrüchte · trocken

6,80 / 23,90

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.



Serviervorschlag



Serviervorschlag



Serviervorschlag

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

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

Ramazotti

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



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!

Spirituosen · spirits

Rum

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

American Whiskey

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

Irish Whiskey

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

Sächsischer Whisky

	4 cl	
Hellinger 42 Port Single Malt Dresden, Sachsen		13,50
<i>45 % Vol., floral, würzig, cremig, Zitrus und Eiche Reifung in Bourbon- und Portweinfässern</i>		
Sächsischer Festival Whisky 5 Jahre Single Malt Radebeul, Sachsen		26,00
<i>53 % Vol., kraftvoll, intensiv, komplex Die Reifezeit verbringt er in ausgedienten Octomore 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 <i>Speyside</i>		10,50
Cragganmore 12 Jahre <i>Speyside</i>		8,50
Auchentoshan American Oak <i>Lowland</i>		8,50
Talisker 10 Jahre <i>Isle of Sky</i>	45,8 %	8,50
Dalwhinnie 15 Jahre <i>Highland</i>		9,90
Laphroig Quarter Cask <i>Isle of Islay</i>	48 %	11,00

Japanese Whisky

	4 cl	
Nikka from the Barrel <i>Honshu</i>	51,4 %	14,50



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.