

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 <i>Roasted bush bread, avocado, bush tomatoes, herb pesto and walnut</i>	
Gratinierter Ziegenkäse	11,90
mit Rote Bete-Couscous, Rucola und ofenwarmem Fladenbrot <i>Goat's cheese au gratin with beetroot couscous, rucola and oven-warm flatbread</i>	
Beef Tatar mit geröstetem Buschbrot und schwarzer Knoblauchbutter	14,90
Zwiebeln, Cognac, Petersilie, Sardellen, Senf und Ei <i>Beef tatar with toasted bush bread and black garlic butter, onions, cognac, parsley, anchovies, mustard and egg</i>	
„Australian appetizer“	17,80
Känguru-Würstchen, gebratener Garnelenspieß, Barramundifilet, Cheese peppers und Avocado-Tomaten-Buschbrot <i>Kangaroo sausage, roasted prawn skewer, barramundi fillet, cheese peppers and bush bread with avocado and tomatoes</i>	



Serviovorschlag

Avocado-Tomaten-Buschbrot



Serviovorschlag

Beef Tatar



Serviovorschlag

Buschbrotsalat

Salate · salads

Buschbrotsalat	13,50
Büffelmozzarella, Rucola, Pampelmuse, Tomaten, Avocado und Tomatendressing <i>Bread salad, buffalo mozzarella, rucola, grapefruit, tomatoes, avocado and tomato dressing</i>	
Caesar Salad mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	16,80
Römersalat, Buschbrot-Croûtons, lila Süßkartoffel-Chips, gehacktes Ei, Chiasamen und Parmesandressing <i>Grilled chicken breast strips, Romaine lettuce, croutons, sweet potato chips, chopped egg, chia seeds and parmesan dressing</i>	
Bunter Tagessalat mit gebratener Hirschleber	17,40
Birnenpalten, Walnusscrunch, Birnen-Vinaigrette und gehobeltem Hartkäse <i>Mixed salad with roasted venison liver, pear slices, walnut crunch, pear vinaigrette, and shaved hard cheese</i>	
Dreierlei Brot & Dips	9,50
Nachos, Fladenbrot und Buschbrot – Jalapeño-Dip, Käsecreme und Hummus <i>Nachos, flatbread and bush bread – jalapeño dip, cheese cream and hummus</i>	
Brotkorb australisches Buschbrot	4,50
<i>Australian bush bread</i>	
Geröstete XL Buschbrotscheibe mit Knoblauch	4,50
<i>Roasted Australian bush bread with garlic</i>	

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

Klare Buschtomaten-Bouillon 7,90
mit Basilikumklößchen
Clear bush tomato soup with basil dumplings

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



Känguru-Gulaschsuppe mit Buschbrot

Pasta & Bowl · pasta and bowl

Für unsere Pastagerichte verwenden wir **frische Bandnudeln**

Pasta Bolognese von Rind und Schwein, tasmanischem Bergpfeffer und gehobeltem Hartkäse 16,50
Pasta Bolognese of beef and pork, Tasmanian mountain pepper and shaved hard cheese

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

Kürbis-Frischkäse-Teigtaschen 16,80
mit Hokkaido-Kokossoße, Kürbiskernöl und gehobeltem Hartkäse
Pumpkin and cream cheese dumplings with Hokkaido coconut sauce, pumpkin seed oil and shaved hard cheese

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

Burger · burger

Mac'n'Cheese Burger vegetarisch 18,90
Dinkel-Sauerteigbrötchen, gebackener Mac'n'Cheese, rote Zwiebeln, Tomaten, Mango-Chili-Chutney, Römervalat und knusprige Kartoffelscheiben
Spelt sourdough roll, baked Mac'n'Cheese, red onions, tomatoes, mango chili chutney, Romaine lettuce 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
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

Wasserbüffel Burger 22,90
Süßkartoffel-Burgerbrötchen, Patty vom Wasserbüffel, rote Zwiebeln, Tomaten, Daikon-Kresse, Mayonnaise, Römervalat, Käsesoße und knusprige Kartoffelscheiben
Sweet potato bun, water buffalo patty, red onions, tomatoes, daikon cress, mayonnaise, Romaine lettuce, cheese sauce and potato dippers



Serviovorschlag



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*



17,90

Teriyaki Hähnchenspieße

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

18,90

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

19,50

Geschmorte Entenkeule

Cranberry-Rotkohl und Kartoffelpüree mit Speck-Krusteln
Braised leg of duck, cranberry red cabbage and mashed potatoes with bacon crisps

22,50

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

22,80

Fischvariation „Gold Coast“

gebratene Filets vom 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

22,90

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

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

Gebratene Hirschmedaillons

Pflaumen-Portweinsoße, geschmorter Wirsing und Walnuss-Spätzle
Roasted venison medallions, plum and port wine sauce, braised savoy cabbage and walnut spaetzle

31,90

„Crocodile Dundee“ gegrilltes Krokodil-Schwanzfilet

mit Kräuterbutter, Ofengemüse und Süßkartoffelpüree
Grilled crocodile tail filet with herb butter, oven roasted vegetables and sweet potato mash

42,50

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*

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



Serviertvorschlag



Serviertvorschlag



Serviertvorschlag

Vom Grill · from the grill

Gegrillte BBQ-Garnelen <i>Grilled bbq prawns</i>	5 Stück	12,50	Wasserbüffel Hüftsteak <i>Water buffalo rump steak</i>	180 g	23,50
Lachsfilet <i>Salmon fillet</i>	160g	16,90	Rumpsteak <i>Sirloin steak</i>	200 g	22,50
Kängurusteak <i>Kangaroo steak</i>	160 g	18,50	Rinderfilet <i>Beef tenderloin</i>	180 g	30,50
	250 g	22,90	Rib-Eye Steak <i>Ribeye steak</i>	250 g	25,50
Straußenfilet <i>Ostrich fillet</i>	180 g	30,50	Hähnchenbrustfilet <i>Chicken breast fillet</i>	160 g	13,50
Krokodilsteak <i>Crocodile steak</i>	180 g	38,50			

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>		
Karotten mit Honig glaciert <i>Honey glazed carrots</i>			Basmati-Duftreis <i>Basmati rice</i>		
Rotkohl mit Cranberrys <i>Red cabbage with cranberries</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	Soßen, Dips & Co.	Portion	2,60
Beilagensalat <i>Small salad</i>		6,90	<i>saucers, dips & co.</i>		
Coleslaw <i>Coleslaw</i>		6,90	Whisky-Pfeffersoße <i>Whisky pepper sauce</i>		
			Leatherwood-Honig-Rotweinssoße <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

13,50

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

Warmer Bananen-Schokoladenkuchen im Bananenblatt mit Cookie Dough-Eiscreme

8,90

Warm banana and chocolate cake in a banana leaf with cookie dough ice cream

Schokoladen-Tiramisu in weißer Schokoladenschale

8,90

flambierter Rum und Pekannuss-Keks-Crumble

Chocolate tiramisu with white chocolate shell, flambéed rum and pecan biscuit crumblefruits and whipped cream

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

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

Iced chocolate milk, cookie ice cream, 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

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

Nutella-Becher

8,90

Schokoladeneiscreme, Cookie Dough-Eiscreme,

Nutellasoße, Schlagsahne,

hausgebackener Bananen-Schokoladenkuchen

Chocolate ice cream, cookie dough ice cream, Nutella sauce, whipped cream, home-baked banana chocolate cake



Nutella-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
Schokoladen-Nuss-Kuchen	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	3,20	Flat White	3,70
Kaffee	Kännchen	5,50	Macchiato	2,80
Großer Milchkaffee		4,90	Latte Macchiato	4,90
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	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

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
Vanilla Snowflake	Galliano, Latte Macchiato, Winter Spice-Sirup, Bergpfeffer	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
Jäger Fest	Jägermeister Manifest, Macadamiasirup, Espresso, heiße Schokolade, Schlagsahne	6,20
Kings Kumquats	Tanqueray Gin, Maracujasaft, Kräutergarten-Tee, Lime Juice, Rohrzucker, Kumquats	6,20



Tonka-Punsch



Kings Kumquats

auch alkoholfrei

Tee von Cillee · 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
Zitronen-Mélange	Früchtetee mit Zitronen-, Sahne- und Biskuitgeschmack	 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 6,90
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
Schwipp Schwapp 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 Ananas · Tomate	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	5,50
Multivitamin-Mix	0,2l	5,50



Eistee & Limonaden · *iced tea & lemonades*

Maori Eistee Tee, Cranberry-Nektar, Maracuja-Nektar, Zitronensaft, Ingwer	0,4l	5,50
Litschi-Zitronen-Limonade Litschi, Zitronen-Mélange-Tee, Litschisirup, Minze, Tafelwasser	0,4l	5,50
Gurken-Limetten-Minz-Limonade Ginger Ale, Melonensirup, Gurke, Limette, Ingwer, Minze	0,4l	5,50
Cranberry-Lime-Limonade Tafelwasser, Cranberry-Nektar, Limettensaft, Cranberry-Sirup, Minze, geeiste Johannisbeeren	0,4l	5,50



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 3,5% vol Alkohol bietet
einen runden, natürlichen
Geschmack. Er harmonisiert
zwischen Süße und Säure.

**besonders
Geschmacksintensiv**



0,33l 6,50

Biere · *beers*

Bier vom Fass · *draught beer*

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

Flaschenbiere · *bottled beer*

Feldschlösschen alkoholfrei	0,33l	4,10
Erdinger Brauhaus Hell	0,5l	5,50
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	5,50
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

5,50

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

Chardonnay – Sauvignon blanc *South Eastern Australia, Estate Hardy's*
weiße Pfirsiche · Limette · Stachelbeere · trocken

6,80 / 23,90

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

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

3,90 / 7,60 / 26,90

Mosel

Riesling Q.b.A. *Weingut Winnebeck*
Pfirsiche · Mangos · Papayas · lieblich

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

Australien

Varietal Range Rosé *South Eastern Australia, Estate Hardy's*
Waldbeeren · Erdbeeren · Zitrusfrüchte · trocken

3,90 / 7,60 / 26,90

Sachsen

Schieler 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 *South Australia, Grant Burge* **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

Kanada

Pinot Noir *Ontario, Henry of Pelham* **3,90 / 7,60 / 26,90**
Dunkle Beeren · Zedernholz · Vanille · trocken

Mosel

Spätburgunder *Weingut Winnebeck* **3,90 / 7,60 / 26,90**
Johannisbeeren · Himbeeren · Gewürze · trocken



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

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

Champagner · champagne

Champagne, Côte des Blancs

Piccolo / 0,375l

Bernard Remy Carte Blanche

24,40 / 39,90

Lindenblüten · Honig · Zitronen · trocken

Spirituosen · spirits

Klare · Vodka · Gin

2 cl

Nordhäuser Doppelkorn

3,20

Wild Wombat Australian Legend Vodka

4,80

42 Below Vodka

Neuseeland

3,20

Blue Harbour Vodka

3,90

Malteser Kreuz Aquavit

3,20

Linie Aquavit

3,20

el Jimador Tequila Blanco

3,20

el Jimador Tequila Reposado

3,20

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 <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 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 <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

Scheibel



2cl
7,50

„Alte Zeit“ Blackcurrant Rum

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



„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.



2cl
12,00

Besuchen Sie
unseren Onlineshop!

www.shop-dresden.de

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.