



AYERS ROCK

GRILLRESTAURANT & BAR



FREE
DRINK
Montag - Freitag

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

Limoncé
Spritz



8,50

Sarti Lemon
Spritz



8,50

Hugo



8,50

Aloha
Spritz

HOT DRINKS & PUNSCH



6,20

Tonka
Punsch



6,20

King
Kumquat



6,20

Fire Apple
Jack



6,20

Hot
Berry
Chocolate

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

Gebackene Rote-Bete-Taler mit gratiniertem Ziegenkäse

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

13,80

Beef Tatar mit geröstetem Buschbrot und Tomatenbutter

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

16,50

Räucherlachs-Tatar auf geröstetem Fladenbrot mit Leatherwood Honig-Limetten-Dip

Zwiebeln, Petersilie und Senf
Smoked salmon tartare on toasted flatbread with leatherwood honey lime dip, onions, parsley and mustard

16,50

„Australian appetizer“

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

17,80



Serviovorschlag

Beef Tartar

SALATE • SALADS

Salat Bowl

marinierte Blattsalate, Feta-Käse, Quinoa, Avocado, Walnusskerne, pochiertes Ei und Passionsfrucht-Dressing
Salad bowl with marinated leaf salads, feta cheese, quinoa, avocado, walnuts, poached egg and passion fruit dressing

16,50

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

Avocado-Lachssalat

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

16,90

Brotkorb

australisches Buschbrot
Australian bush bread

4,80

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

Geröstete XL Buschbrotscheibe mit Knoblauch

Roasted Australian bush bread with garlic

4,80

SUPPEN • SOUPS

Tom Kah Gai

Kräftige Brühe aus Hähnchen, Kokosnussmilch und Galgant mit Glasnudeln, Hähnchenfleisch und frischer Minze
Broth made of chicken, coconut milk and galangal served with glass noodles, chicken and fresh mint

7,90

Rote Linsensuppe

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

8,50

Känguru-Gulaschsuppe mit Buschbrot

Kangaroo goulash soup with bush bread

8,90



Serviovorschlag

Känguru-Gulaschsuppe

Küchenschluss 24 Uhr · Kitchen closes at midnight

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

PASTA & KARTOFFEL • PASTA AND POTATO

Pasta Bolognese von Rind und Schwein mit Bandnudeln, tasmanischem Bergpfeffer und Parmesan <i>Pasta Bolognese of beef and pork with tagliatelle, Tasmanian mountain pepper and parmesan</i>		16,50
Green Bowl Süsskartoffelpüree, Brokkoli, Zuckerschoten, Avocado, Bohnen, Pak Choi, pochiertes Ei und Passionsfrucht-Vinaigrette <i>Sweet potato puree, broccoli, sugar snaps, avocado, beans, pak choy, poached egg and passion fruit vinaigrette</i>		14,90
Mildes Süßkartoffel-Curry mit Basmati-Duftreis, Süsskartoffeln, Paprika, Lotuswurzel, Zwiebeln, Kokosnussmilch und Koriander <i>Curry with basmati rice, sweet potatoes, peppers, lotus root, onions, coconut milk and coriander</i>		15,40
Pasta mit Sahnesoße , Ei, Schinken und Parmesan <i>Pasta with cream sauce, egg, ham and parmesan</i>		18,90

HAUPTGERICHTE • MAIN COURSES

Thai-Curry mit gebratener Hähnchenbrust, Pak Choi, Zuckerschoten, Mais, Lotuswurzel, Sprossen, Kokosmilch, Minze, Koriander und Basmati-Duftreis <i>Thai curry with roasted chicken breast, pak choy, lotus root, sprouts, sugar snaps, sweet corn, coconut milk, mint, coriander and basmati rice</i>		17,90
Teriyaki Hähnchenspieße mit Kokos-Limetten-Soße, Ofengemüse und Basmati-Duftreis <i>Teriyaki chicken skewers with coconut-lime sauce, oven vegetables and basmati rice</i>		18,90
Überbackene Hähnchenbrust mit Parmesan-Kräuter-Kruste Kokos-Limetten-Soße, Tomate, Brokkoli und Kartoffelpüree <i>Gratinated chicken breast with parmesan and herb crust, tomato, coconut-lime-sauce, broccoli and mashed potatoes</i>		19,50
Hausgemachte Buletten mit kräftiger Bratensoße, in Honig glasierten Karotten und Kartoffelpüree <i>Homemade meatballs with rich gravy, honey-glazed carrots and mashed potatoes</i>		19,50
BBQ Spareribs saftig marinierte Spareribs mit Krautsalat und Pommes frites <i>Marinated BBQ spare ribs with coleslaw and French fries</i>		19,80
Zarter Gulasch vom Hirsch mit Cranberry-Rotkohl und Semmelknödeln <i>Braised beef roulade with cranberry red cabbage and bread dumplings</i>		24,50
Rosa gebratene Entenbrust mit Rotkohl und Rosmarin-Kartoffeln <i>Pink roasted duck breast with red cabbage and rosemary potatoes</i>		25,50
Schnitzel vom Schwein in Macadamianuss-Panade Bratensoße, mit Honig glasierte Karotten und gebackene Kartoffelscheiben <i>Pork escalope in macadamia nut breading, gravy, honey glazed carrots and potato dippers</i>		21,50
Gebratenes Lachsfilet mit Spitzkohl und Rosmarinkartoffeln <i>Roasted salmon fillet with pointed cabbage and rosemary potatoes</i>		22,50
Fischvariation „Gold Coast“ gebratene Filets von Lachs, Barramundi und Meerbarbe, Kokossoße, Pak Choi und Zitronengras-Basmatireis <i>Roasted fillets of salmon, barramundi and mullet, coconut sauce, pak choy and lemongrass basmati rice</i>		23,50

SPEZIALITÄTEN • SPECIALTIES

„The Rock“ Currywurst Bratwürste vom Känguru nach hauseigener Rezeptur, rote Currysoße, gebackene Kartoffelscheiben und geriebene Macadamianuss <i>Roasted kangaroo curry sausages, red curry sauce, potato dippers and grated macadamia nut</i>	16,90
Sanft geschmorte Teriyaki Schweinebäckchen mit Buschbohnen und Kräuter-Kartoffelpüree <i>Braised teriyaki pork cheeks with bush beans and herb mashed potatoes</i>	19,80
Kängurusteak mit glasierten Scheiben vom Granny Smith Apfel, Cranberry-Rahmsoße, geröstete Macadamianüsse und Country-Kartoffeln <i>Kangaroo steak with glazed Granny Smith apple slices, cranberry cream sauce, roasted macadamia nuts and country potatoes</i>	27,50
„Steak & Fries“ saftig gegrilltes Rumpsteak mit tasmanischer Bergpfefferbutter, Krautsalat und Pommes frites mit Käsesoße <i>Sirloin steak with Tasmanian mountain pepper butter, coleslaw and French fries with cheese sauce</i>	30,80
„Crocodile Dundee“ gegrillte Krokodilfleisch-Spieße mit Kräuterbutter, Ofengemüse und Süßkartoffelpüree <i>Grilled crocodil skewers with herb butter, oven roasted vegetables and mashed sweet potatoes</i>	35,40
Grillplatte „Uluru“ Steaks von Rind, Känguru und Strauß, Mango-Chili-Chutney, Leatherwood-Honig-Rotweinssoße, Thai-Currysoße, gebutterter Brokkoli, Ofengemüse mit frischen Kräutern, Süßkartoffelpüree und australisches Buschbrot <i>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</i>	für 1 Person / for 1 person 32,50 für 2 Personen / for 2 persons 59,80



Serviovorschlag

BURGER • BURGER

Hawaii Hähnchen Burger Süßkartoffel-Burgerbrötchen, gezupftes Hähnchenfleisch, gegrillte Ananas, Krautsalat, Tomaten, Teriyaki-Mayonnaise, Cheddar, rote Zwiebeln und knusprige Kartoffelscheiben <i>Sweet potato bun, pulled chicken, grilled pineapple, coleslaw, tomatoes, red onions, teriyaki mayonnaise, cheddar and potato dippers</i>	18,90	BBQ Beef Burger Dinkel-Sauerteigbrötchen, Patty vom Rind, Black-BBQ-Soße, Tomaten, Bacon, gebackene Zwiebelringe, Cheddar, Spiegelei und knusprige Kartoffelscheiben <i>Spelt sourdough roll, beef patty, BBQ sauce, tomatoes, bacon, baked onion rings, cheddar, fried egg and potato dippers</i>	22,90
Wasserbüffel Burger Süßkartoffel-Burgerbrötchen, Patty vom Wasserbüffel, rote Zwiebeln, Tomaten, Mayonnaise, Römersalat, Käsesoße und knusprige Kartoffelscheiben <i>Sweet potato bun, water buffalo patty, red onions, tomatoes, mayonnaise, Romaine lettuce, cheese sauce and potato dippers</i>	22,90	Känguru Cheeseburger Dinkel-Sauerteigbrötchen, Känguru-Hackbraten, rote Zwiebeln, Tomaten, Cheddar, Wasabi-Mayonnaise, saure Gurke und knusprige Kartoffelscheiben <i>Spelt sourdough roll, kangaroo meatloaf, red onions, tomatoes, cheddar, wasabi mayonnaise, pickles and potato dippers</i>	22,90



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>sauses, dips & co.</i>	PORTION	2,60
Coleslaw - Krautsalat <i>Coleslaw</i>	6,90		Whisky-Pfeffersoße <i>Whisky pepper sauce</i>		
Ketchup • Mayonnaise	GLÄSCHEN	1,50	Leatherwood-Honig-Rotweinsauce <i>Red wine-honey-sauce</i>		
			Mango-Chili-Chutney <i>Mango chili chutney</i>		
			Jalapeño-Dip <i>Jalapeño dip</i>		
			Avocado-Creme <i>Avocado cream</i>		
			Teriyaki Mayonnaise <i>Teriyaki mayonnaise</i>		
			Kräuterbutter <i>Herb butter</i>		
			Knoblauchbutter <i>Garlic butter</i>		

KÄSE • CHEESE

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

DESSERTS • DESSERTS

Crème brûlée mit Cookie&Cream-Eiscreme <i>Crème brûlée with cookie ice cream</i>	8,90
Weißes Schokoladen-Spekulatius Tiramisu <i>White chocolate speculoos tiramisu</i>	im Glas serviert 8,90
Warmer Macadamia-Schokoladenkuchen mit Vanille-Eiscreme <i>Warm macadamia and chocolate cake with vanilla ice cream</i>	9,50

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>	10,50
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>	10,50
Hausgemachtes Eierpunsch-Parfait mit Glühwein-Pflaumen <i>Eggnog parfait with mulled wine plums</i>	9,50	Kugel Eis Vanille, Schokolade, Salted Caramel, Minz-Crunch, Cookie&Cream, Himbeersorbet	2,50
„Sauerkirsch-Traum“ Schokoladeneiscreme, Toffee-Eiscreme, Sauerkirschragout, Schokoladensoße, Schlagsahne, Oreo Cookies <i>Chocolate ice cream, toffee ice cream, sour cherry ragout, chocolate sauce, whipped cream, Oreo cookies</i>	10,50	Portion Schlagsahne	2,00
Himbeer-Minz-Crunch Eisbecher Himbeersorbet, Minz-Crunch-Eiscreme, marinierte Himbeeren, Schlagsahne <i>Raspberry sorbet, mint crunch ice cream, marinated raspberries, whipped cream</i>	10,50		



KUCHEN • CAKES

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

Australische
Gebäck-Spezialität



Schwarzwälder
Kirsch-Schnitte



Mango-Joghurt
Crunchy

Double-Chocolate
Crispy

Salted-Caramel
Walnuss-Crispy

je Stück
5,40

je Stück
5,50

KAFFEE & SCHOKOLADE • COFFEE & CHOCOLATE

Tasse Kaffee - auch koffeinfrei erhältlich -	3,20	Flat White	3,70
Pott Kaffee	5,50	Macchiato	3,20
Großer Milchkaffee	4,90	Latte Macchiato	4,90
Cappuccino	3,80	Aroma nach Wahl Vanille · Karamell · Macadamia	0,50
Doppelter Cappuccino	4,90		
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

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
Pandan Latte	Latte Macchiato, Pandanlikör, Tonkabohne	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
Pandan Schokolade	heiße Schokolade, Pandanlikör, Schlagsahne	5,80

HEISSE DRINKS & PUNSCH • HOT DRINKS & PUNCH



Rote Traube Glühwein		5,00
Red Apple Jack	Tennessee Apple, Vanillesirup, Glühwein, getrocknete Apfelscheibe	6,20
Hot Berry Chocolate	Tennessee Blackberry, Haselnuss-Sirup, heiße Schokolade, Schlagsahne	6,20
King Kumquat	Tanqueray Gin, Ramazzotti Rosato, Kräutergarten-Tee, Maracujasirup, Lime Juice, Rohrzucker, Kumquats	6,20
Baby Kumquat	alkoholfrei	6,20
	Tanqueray Gin alkoholfrei, Ramazzotti Rosato alkoholfrei, Kräutergarten-Tee, Maracujasirup, Lime Juice, Rohrzucker, Kumquats	
Tonka Punsch	Eierlikör, Old Pascas Rum 73%, Zimtsirup, Mangosaft, Schlagsahne, Tonkabohnenraspel	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

ALKOHOLFREIE COCKTAILS • NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE • SOFT DRINKS

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

granini Säfte

Saft Apfel · Orange · Pink 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, Früchte-Tee, Litschisirup, Minze, Zitrone, 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



SPRITZ COCKTAILS • SPRITZ COCKTAILS



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



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



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

APERITIF • APERITIFS

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

BIERE • BEERS

Bier vom Fass · draught beer

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

Flaschenbiere · bottled beer

Feldschlösschen alkoholfrei	0,33L	4,50
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5L	5,50
Coopers Pale 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

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

- alkoholfrei -

ROSÉWEINE • ROSÉ WINE

	0,1L	0,2L	0,75L
Australien			
Varietal Range Rosé <i>South Eastern Australia, Estate Hardy's</i> Waldbeeren · Erdbeeren · Zitrusfrüchte · trocken	4,20	7,90	28,90
Sachsen			
Schieler Rosé Q.b.A. <i>Weingut 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 Koonunga Hill <i>South Australia, Penfolds</i> Waldbeeren · Brombeeren · Mokka · Vanille · trocken	4,20	7,90	28,90
Sidney Wilcox Dried Shiraz <i>South Australia, Byrne Vineyards</i> Waldbeeren · Schokolade · Zeder · Vanille · orientalische Gewürze · trocken	5,40	9,90	34,90
Südafrika			
Massai Pinotage <i>Western Cape, Wine Makers Pride</i> Dunkle Beeren · Kaffee · Karamell · Schokolade · Vanille · trocken		6,80	23,90
Deutschland			
Bœuf Noir Cabernet Sauvignon · Cabernet Franc <i>Pfalz, Weingut Lergenmüller</i> Kirschen · Mandeln · Pflaumen · Vanille · trocken	4,40	8,40	29,90
Kanada			
Pinot Noir <i>Ontario, Hidden Bench</i> Johannisbeeren · Himbeeren · Gewürze · trocken	4,90	9,40	32,90



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

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite.

PROSECCO & SEKT • SPARKLING WINE

Prosecco

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

Sekt

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

CHAMPAGNER • CHAMPAGNE

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

SPIRITUOSEN • SPIRITS

Klare · Vodka · Gin	2CL	Liköre	2CL
Nordhäuser Doppelkorn	3,20	Amarula Wildfruchtlikör	3,20
Wild Wombat Australian Legend Vodka	4,80	Sambuca Molinari	3,20
42 Below Vodka <i>Neuseeland</i>	3,20	Baileys Irish Cream on Ice	3,20
Blue Harbour Vodka	3,90	Southern Comfort	3,20
Malteser Kreuz Aquavit	3,20	Grand Marnier Cordon Rouge	3,20
Linie Aquavit	3,20	Drambuie Whisky Honig Likör	3,20
el Jimador Tequila Blanco	3,20	Agwa Kokablätterlikör	3,20
el Jimador Tequila Reposado	3,20	Bumbu Cream Liqueur Rum Likör	4,00
Gin Sul 43 %	3,90	Australian Legend Coffee Liqueur	4,30
The Botanist Islay Dry Gin 46 %	4,10	Bandoeng 22 Pandanlikör	4,30
Bloody Shiraz Gin <i>limitiert</i> <i>Australien</i>	5,90		
Wild Wombat Australian Legend Gin	5,50	Bitters	2CL
		Becherovka	3,00
		Ramazotti	3,00
Grappa	2CL	Jägermeister	3,00
Grappa di Chardonnay „Gagliano“	3,20	Jägermeister Manifest	3,30
Grappa Berta L'Angelo Barbera Invecchiata	4,10	Underberg Originalflasche	3,60
Obstbrände	2CL	Weinbrand & Cognac	2CL
Calvados Pâpidoux	3,20	Asbach Uralt	3,00
Sächsischer Obstbrand <i>Weingut Prinz z. Lippe</i>	3,20	Metaxa *****	3,00
Williams Christ Birnenbrand <i>Weingut Diehl</i>	3,20	Frapin 1270 Grand Champagne	4,70
Alte Marille <i>Fein-Brennerei Prinz</i>	3,20		

SPIRITUOSEN • SPIRITS

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



2cl
7,50

Scheibel

„Alte Zeit“

Blackcurrant Rum

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



2cl
12,00

„Alte Zeit“

Lava-Mandarine

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

Besuchen Sie unseren Onlineshop!

www.shop-dresden.de



AYERS ROCK

GRILLRESTAURANT & BAR

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

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

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