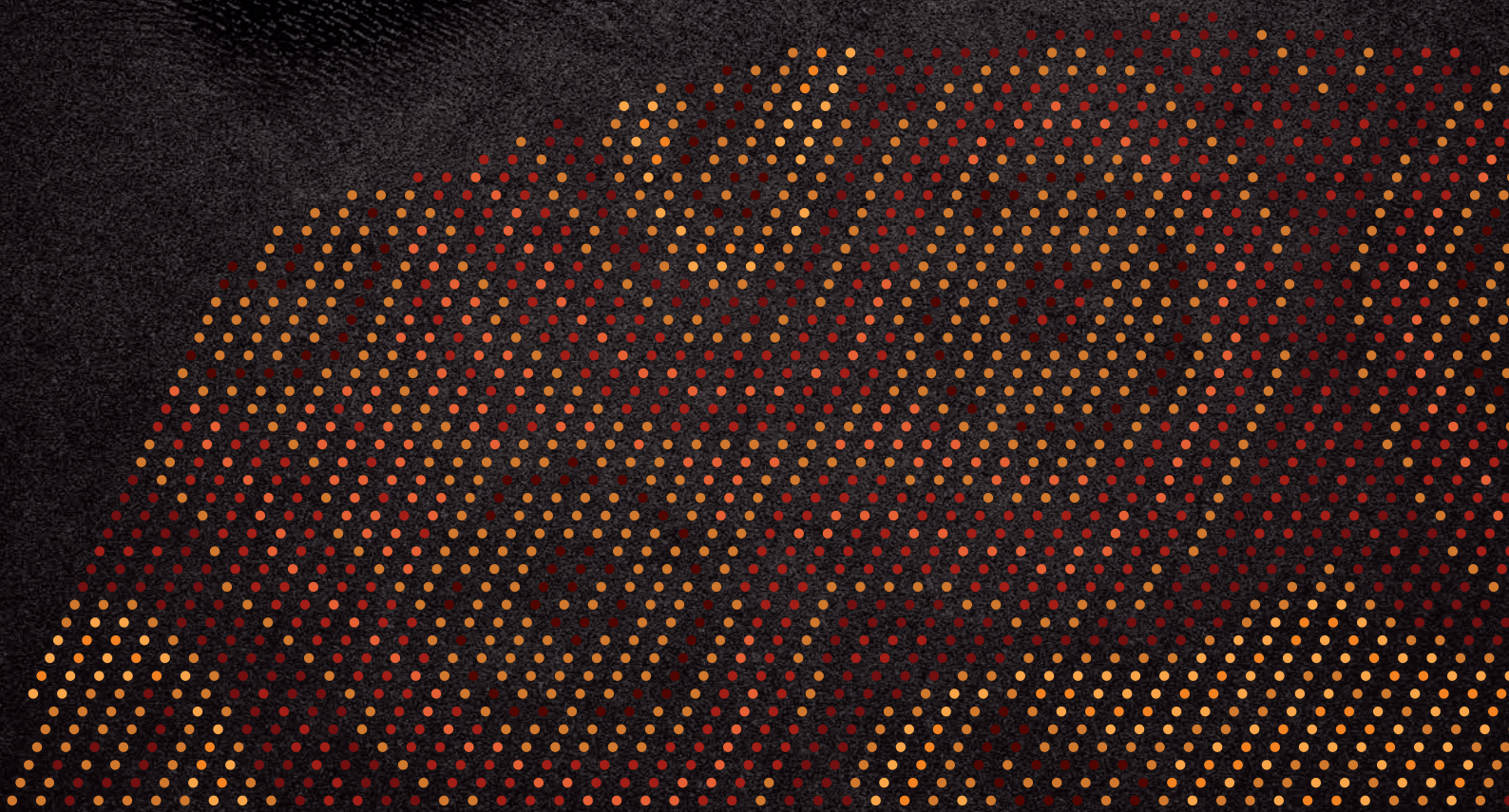
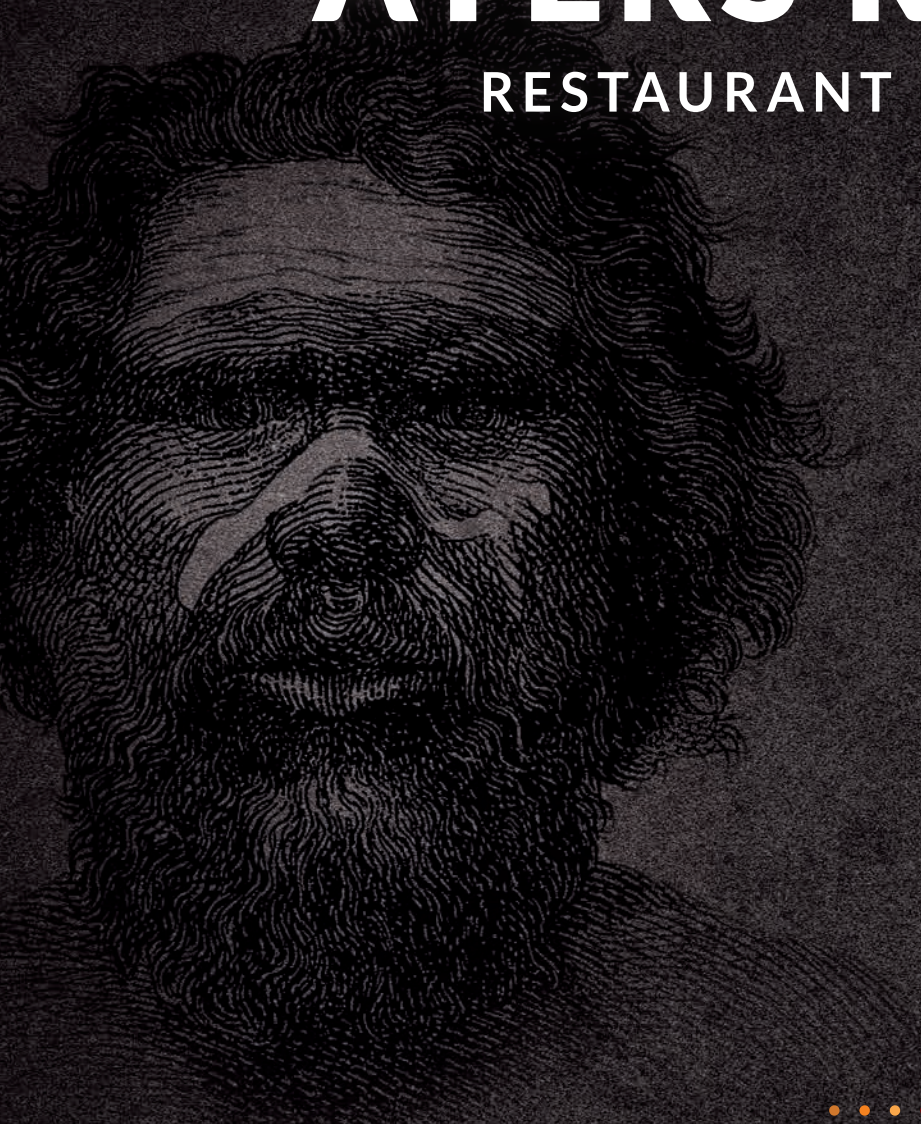


AYERS ROCK

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

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

9,80

Hausgebeizter Caipirinha-Lachs

mit Avocado-Dip, Süßkartoffelrösti und Mini-Blattsalaten
Home-marinated caipirinha salmon with avocado dip, sweet potato rösti and mini leaf salads

13,90

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

14,90

„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



Serviovorschlag

Salate • SALADS

Buschbrotsalat

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

13,50

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

Caesar Salad

mit gegrillten Hähnchenbruststreifen
 Römervalat, 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

16,80

Brotkorb

australisches Buschbrot
Australian bush bread

4,50

Geröstete XL Buschbrotscheibe

mit Knoblauch
Roasted Australian bush bread with garlic

4,50

Schinken-Melonen-Salat

mit Ananas, Strauchtomaten, Feldsalat und Passionsfrucht-Joghurt-Dressing
Ham and melon salad with pineapple, tomatoes, lamb's lettuce and passion fruit yoghurt dressing

16,50

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

8,50



Serviovorschlag

Känguru-Gulaschsuppe mit Buschbrot

Pasta & Kartoffel • PASTA AND POTATO



Serviovorschlag

Für unsere Pastagerichte verwenden wir **frische Bandnudeln**

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

Pasta mit Pesto, Lauch, Brokkoli und gerösteten Cashewkernen
Pasta with pesto, leek, broccoli and roasted cashew nuts 16,80

Känguru Bowl mit Basmati-Duftreis, Känguru-Bolognese, Wokgemüse und gebratenen Ei
Bowl with basmati rice, kangaroo bolognese, wok vegetables and fried egg 15,50

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 14,90

Jacked Sweet Potato mit Hähnchen
 gebackene Süsskartoffel mit gezupften Hähnchenfleisch, Sauerrahm und Salatbukett
Baked sweet potato with pulled chicken, sour cream and salad bouquet 15,90

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



Hackbraten mit Feta-Käsefüllung
 Bratensoße, Rahm-Spitzkohl und Kartoffelpüree
Meatloaf with feta cheese filling, gravy, creamed pointed cabbage and mashed potatoes 18,20

Teriyaki Hähnchenspieße
 mit Kokos-Limetten-Soße, Ofengemüse und Basmati-Duftreis
Teriyaki chicken skewers with coconut-lime sauce, oven vegetables and basmati rice 18,90

Geschmorte Schweinebäckchen in Teriyakisoße
 mit Bohnen-Champignons-Gemüse und gerösteten Buschbrot mit Kräuterbutter
Braised pork cheeks in teriyaki sauce with bean and mushroom vegetables and roasted bush bread with herb butter 18,50

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 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

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 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 22,90

Spezialitäten • SPECIALTIES

„The Rock“ Currywurst

16,80

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,

26,80

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,

29,90

Coleslaw und Pommes frites mit Käsesoße

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

„Crocodile Dundee“ gegrillte Krokodilfleisch-Spieße

35,40

mit Kräuterbutter, Ofengemüse und Süßkartoffelpüree

Grilled crocodile skewers with herb butter, oven roasted vegetables and sweet potato mash

Grillplatte „Uluru“

für 1 Person / for 1 person 32,50

Steaks von Rind, Känguru und Strauß,

für 2 Personen / for 2 persons 59,80

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



Burger • BURGER

Serviovorschlag

Hawaii Hähnchen Burger

18,90

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

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

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

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



Serviovorschlag



Serviovorschlag



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	24,80
Lachsfilet <i>Salmon fillet</i>	160 G	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
Straußenfilet <i>Ostrich fillet</i>	180 G	30,50	Rib-Eye Steak <i>Ribeye steak</i>	250 G	25,50
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.	PORTION	2,60
Coleslaw <i>Coleslaw</i>		6,90	Whisky-Pfeffersoße <i>Whisky pepper sauce</i>		
			Leatherwood-Honig-Rotweinsoße <i>Red wine-honey-sauce</i>		
			Mango-Chili-Chutney <i>Mango chili chutney</i>		
			Jalapeño-Dip <i>Jalapeño dip</i>		
			Teriyaki Mayonnaise <i>Teriyaki mayonnaise</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 Cookie&Cream-Eiscreme

8,20

Crème brûlée with cookie ice cream

Warmer Macadamia-Schokoladenkuchen mit Cookie Dough-Eiscreme

8,90

Warm macadamia and chocolate cake with cookie dough ice cream

Schokoladen-Tiramisu mit Pekannuss-Keks-Crumble

8,90

in weißer Schokoladenschale flambiert mit Rum

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

Eisvariationen • SELECTION OF ICE CREAMS

Eiskaffee

5,50

geeister 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

Salted Caramel Eisbecher

8,90

Salted Caramel Eiscreme, Cookie Dough-Eiscreme, Karamellsoße, Schlagsahne, hausgebackener Triple Choc Cookie

Salted caramel ice cream, cookie dough 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

Kugel Eis

2,50

Vanille, Schokolade, Toffee, Salted Caramel Cookie Dough, Cookie & Cream

Portion Schlagsahne

2,00



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	3,50
Original Dresdner Eierschecke	STÜCK	5,20
Australian Lamingtons Biskuit mit Schokoladenguss und Kokosraspeln	2 STÜCK	3,90
Flocken-Sahne-Schnitte mit Vanille und Kirschen	STÜCK	5,50
Schokoladen-Nuss-Kuchen	STÜCK	5,90

*Australische
Gebäck-Spezialität*



je Stück
5,50

Flocken-Sahne-Schnitte



je Stück
5,40

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	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	Trinkschokolade 18 % mit Schlagsahne	TASSE 4,30
Espresso		3,00	Trinkschokolade 18 % mit Schlagsahne	GROSSER POTT 5,90
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
Russische Schokolade	heiße Schokolade, weißer Rum, Schlagsahne, Schokoladenraspel	5,80
Kalbarri Schokolade	heiße Schokolade, Vanillesirup, Kardamom, Schlagsahne, Marshmallows	5,80



After Eight
Milk



Cool Coco
Banana

je
5,50



Litschi Latte

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



Getränke zum Mitnehmen

Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.

Alkoholfreie Getränke • SOFT DRINKS

Tafelwasser				0,3L	2,50
Margon Mineralwasser Classic · Still	0,25L	2,80	/	0,75L	6,90
Lichtenauer 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 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	5,90
Multivitamin-Mix	0,2L	5,90



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



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 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 4,70 / 0,5L 6,90
Feldschlösschen Pilsner	0,3L 4,00 / 0,5L 5,50
Schwarzer Steiger	0,3L 4,00 / 0,5L 5,50
Erdinger Urweisse	0,3L 4,00 / 0,5L 5,50
Erdinger Brauhaus Hell	0,3L 4,00 / 0,5L 5,50
Radler · Alster	0,3L 4,00 / 0,5L 5,50
Kirsch-Bier Kirsch-Nektar, Traditional Red Craft Beer	0,3L 4,00 / 0,5L 5,50

Flaschenbiere • bottled beer

Feldschlösschen alkoholfrei	0,33L 4,10
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
CRODINO SPRITZ Crodino Aperitivo, Sodawasser, Orangenscheibe	- alkoholfrei - 0,2L 6,90
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

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, Merindah*
Exotische Früchte · Zitrus · trocken

5,80 / 20,90

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

4,20 / 7,90 / 28,90

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

4,20 / 7,90 / 28,90

Mosel

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

4,20 / 7,90 / 28,90

Spanien

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

- alkoholfrei -

4,20 / 7,90 / 28,90

Roséweine • ROSÉ WINE

0,1L / 0,2L / 0,75L

Australien

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

4,20 / 7,90 / 28,90

Sachsen

Schieler Rosé Q.b.A. *Weingut Hoflößnitz*
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

Australien

Shiraz – Cabernet *South Eastern Australia, Merindah*
Kirschen · Johannisbeeren · Minze · Schokolade · trocken

5,80 / 20,90

Shiraz – Cabernet „Crocodile Creek“ *South Eastern Australia*
Blaubeeren · Pflaumen · schwarze Kirschen · trocken

6,80 / 23,90

Cabernet Sauvignon – Merlot *New South Wales, Calabria Family Wines*
Rote Beeren

4,20 / 7,90 / 28,90

Merlot *South Australia, Oxford Landing Estate Winery*
Waldbeeren · Brombeeren · Mokka · Vanille · trocken

4,20 / 7,90 / 28,90

Shiraz *South Australia, Grant Burge*
Schwarze Johannisbeeren · Kirschen · trocken

4,40 / 8,40 / 29,90

Sidney Wilcox Dried Shiraz *South Australia, Byrne Vineyards*
Waldbeeren · Schokolade · Zeder · Vanille · orientalische Gewürze · trocken

34,90

Südafrika

Massai Pinotage *Western Cape, Wine Makers Pride*
Dunkle Beeren · Kaffee · Karamell · Schokolade · Vanille · trocken

6,80 / 23,90

Kanada

Pinot Noir *Ontario, Henry of Pelham*
Dunkle Beeren · Zedernholz · Vanille · trocken

4,20 / 7,90 / 28,90

Mosel

Spätburgunder *Weingut Winnebeck*
Johannisbeeren · Himbeeren · Gewürze · trocken

4,20 / 7,90 / 28,90



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

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

0,375L

Bernard Remy Carte Blanche

39,90

Lindenblüten · Honig · Zitronen · trocken

Spirituosen • SPIRITS

Klare · Vodka · Gin

2CL

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

2CL

Grappa di Chardonnay „Gagliano“

3,20

Grappa Berta L'Angelo Barbera Invecchiata

4,10

Obstbrände

2CL

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

2CL

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

Bumbu Cream Liqueur Rum Likör

4,00

Australian Legend Coffee Liqueur

4,30

Bitters

2CL

Becherovka

3,00

Ramazzotti

3,00

Jägermeister

3,00

Jägermeister Manifest

3,30

Underberg Originalflasche

3,60

Weinbrand & Cognac

2CL

Asbach Uralt

3,00

Metaxa *****

3,00

Frapin 1270 Grand Champagne

4,70

Spirituosen • SPIRITS

Rum

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

American Whiskey

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

Irish Whiskey

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

Sächsischer Whisky

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

Scotch Whisky & Malt

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

Japanese Whisky

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

Scheibel



2cl
7,50

„Alte Zeit“
Blackcurrant Rum



„Alte Zeit“
Lava-Mandarine

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.

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

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.