



AYERS ROCK

AUSTRALISCHES RESTAURANT & BAR



FREE
DRINK

Montag-Donnerstag

WOMBAT DEAL

Wähle eine der beiden Speisen + erhalte einen Gratis Drink!

11:30
-
17:00

GRATIS
Wahlweise
1 Großes Bier
0,5l

GRATIS
Wahlweise
1 Glas Wein
Rot/Weiß

GRATIS
Wahlweise
1 Softdrink
0,3l

Gebratener Fleischspieß
mit Kräuter-Sauerrahm,
gebratenem Honigmaiskolben
und ofenwarmem Zupfbrot

22,50
+ 1 Gratis Drink

Schnitzel vom Schwein
in Macadamianuss-Panade,
serviert mit Buschbohnen und
Nusscrunch, gebackenen
Kartoffelscheiben und cremiger
Käsesoße

19,50
+ 1 Gratis Drink

OUTBACK BAR

Limoncello Spritz
8,50

Sarti Lemon Spritz
8,50

Dry Basil
8,50

Litschi-Zitronen-Limonade
5,50

Gurken-Limetten-Minz-Limonade
5,50

Cranberry-Lime-Limonade
5,50

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

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

13,90
Avocado-Tomaten-Buschbrot

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
Serviovorschlag

„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

SALATE • SALADS

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

13,50

Caesar Salad mit gegrillten Hähnchenbruststreifen
Römersalat, Buschbrot-Croûtons, lila Süßkartoffel-Chips, gehacktes Ei, Chiasamen und Parmesandressing
Grilled chicken breast strips, Romaine lettuce, croutons, sweet potato chips, chopped egg, chia seeds and parmesan dressing

16,80

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

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

Brotkorb
australisches Buschbrot
Australian bush bread

4,50

Geröstete XL Buschbrotscheibe
mit Knoblauch
Roasted Australian bush bread with garlic

4,50

SUPPEN • SOUPS

Guay Tiew
Klare Rinderkraftbrühe mit Reisnudeln, Rindfleisch, Gemüse und Koriander
Clear beef broth with rice noodles, beef, vegetables and coriander

7,90
Serviovorschlag

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

Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.
Küchenschluss 24 Uhr · Kitchen closes at midnight

PASTA & KARTOFFEL • PASTA AND POTATO



Serviertvorschlag

Pasta Bolognese von Rind und Schwein, mit frische Bandnudeln, tasmanischem Bergpfeffer und gehobeltem Hartkäse
Pasta Bolognese of beef and pork with fresh tagliatelle, Tasmanian mountain pepper and shaved hard cheese

16,50

Känguru Bowl mit Basmati-Duftreis, Känguru-Bolognese, Wokgemüse und gebratenem 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 gezupftem 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-Champignon-Gemüse und geröstetem 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, Cranberry-Rahmsoße, geröstete Macadamianüsse und Country-Kartoffeln 26,80
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, Coleslaw und Pommes frites mit Käsesoße 29,90
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 crocodil skewers with herb butter, oven roasted vegetables and sweet potato mash

Grillplatte „Uluru“ für 1 Person / for 1 person 32,50
für 2 Personen / for 2 persons 59,80
Steaks von Rind, Känguru und Strauß, Mango-Chili-Chutney, Leatherwood-Honig-Rotweinssoße, 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



Serviertvorschlag

BURGER • BURGER

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



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	25,50
Lachsfilet <i>Salmon fillet</i>	160 G	18,90	Rumpsteak <i>Sirloin steak</i>	200 G	24,50
Kängurusteam <i>Kangaroo steak</i>	160 G 250 G	18,50 22,90	Rinderfilet <i>Beef tenderloin</i>	180 G	31,50
Straußenfilet <i>Ostrich fillet</i>	180 G	30,50	Rib-Eye Steak <i>Ribeye steak</i>	250 G	26,50
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>saucers, dips & co.</i>	PORTION	2,60
Coleslaw <i>Coleslaw</i>		6,90	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>		
			Teriyaki Mayonnaise <i>Teriyaki mayonnaise</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 <i>Cheese plate: Mountain cheese with herb pesto, walnuts, bush bread and fresh fruits</i>	13,50
---	-------

DESSERTS • DESSERTS

Crème brûlée mit Cookie&Cream-Eiscreme <i>Crème brûlée with cookie ice cream</i>	8,20
Warmer Macadamia-Schokoladenkuchen mit Cookie Dough-Eiscreme <i>Warm macadamia and chocolate cake with cookie dough ice cream</i>	8,90
Schokoladen-Tiramisu mit Pekannuss-Keks-Crumble in weißer Schokoladenschale flambiert mit Rum <i>Chocolate tiramisu with pecan biscuit crumble in white chocolate shell, flambéed with rum</i>	8,90

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 Dough-Eiscreme, Karamellsoße, Schlagsahne, hausgebackener Triple Choc Cookie <i>Salted caramel ice cream, cookie dough ice cream, caramel sauce, whipped cream, home-baked triple chocolate cookie</i>	8,90
Eisschokolade kalte Trinkschokolade, Vanilleeiscreme, Schlagsahne <i>Iced chocolate, vanilla ice cream, whipped cream</i>	5,50	Nutella-Becher Schokoladeneiscreme, Cookie Dough-Eiscreme, Nutellasoße, Schlagsahne, hausgebackener Schokoladenkuchen <i>Chocolate ice cream, cookie dough ice cream, Nutella sauce, whipped cream, home-baked chocolate cake</i>	8,90
Marshmallow-Schokoladen-Shake geeiste Schokoladenmilch, Cookie&Cream-Eiscreme, Schokoladensoße, Triple Choc Cookies, Marshmallows <i>Iced chocolate milk, cookie ice cream, chocolate sauce, triple chocolate cookies, marshmallows</i>	7,90	Kugel Eis Vanille, Schokolade, Toffee, Salted Caramel Cookie Dough, Cookie & Cream	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>	8,90	Portion Schlagsahne	2,00



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE • SOFT DRINKS

Tafelwasser			0,3L	2,50
Margon Mineralwasser Classic · Still	0,25L	2,80	/ 0,75L	6,90
Margon Tonic · Ginger Ale · Bitter Lemon	0,2L	3,00	/ 0,4L	4,90
Pepsi Cola · Pepsi Zero Zucker	0,2L	3,00	/ 0,4L	4,90
Schwip Schwap Orange · Seven Up · Spezi	0,2L	3,00	/ 0,4L	4,90
Apfelsaftschorle	0,2L	3,00	/ 0,4L	4,90
Red Bull Energizer			0,25L	4,90
Mediterranean Tonic Fever-Tree			0,2L	4,90
Yuzu Tonic · Ginger Beer Goldberg			0,2L	4,90
Ginger Beer Bundaberg			0,33L	5,20
Rhabarber-Schorle granini			0,33L	4,20

granini Säfte

Saft Apfel · Orange · Grapefruit 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



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

0,5L 6,90



Suchtgefahr!

**Outcider
„Apfel – Naturtrüb“**
fruchtig, aus 100% Direktsaft,
mit 4,5% vol Alkohol bietet
einen runden, natürlichen
Geschmack. Er harmonisiert
zwischen Süße und Säure.

0,33L 6,50



besonders
Geschmacksintensiv

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

SPRITZ COCKTAILS • SPRITZ COCKTAILS



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



Dry Basil
Tanqueray Gin,
Soda Libre The Basil,
Minze
0,2L 8,50



alkoholfreier
Genuss

Crodino Spritz
Crodino Aperitivo,
Sodawasser,
Orangenscheibe
0,2L 7,90

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		4,50	Aroma nach Wahl Vanille · Karamell · Macadamia	0,50
Doppelter Cappuccino		4,90	Trinkschokolade	TASSE 4,30
Espresso		3,00	18 % mit Schlagsahne	
Doppelter Espresso		4,80	Trinkschokolade	GROSSER POTT 5,90
			18 % mit Schlagsahne	

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 EILLES • 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.

WEISSWEINE • WHITE WINE

	0,1L	0,2L	0,75L
Weißweinschorle		5,50	
Hauswein			
Sauvignon Blanc <i>Sanziano</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 Hoflößnitz</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 Hoflößnitz</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>Sanziano</i> Schwarze Johannisbeere · Waldbeere · Eukalyptus · trocken		5,80	20,90
Australien			
Shiraz – Cabernet <i>South Eastern Australia, Merindah</i> Kirschen · Johannisbeeren · Minze · Schokolade · trocken		5,80	20,90
Shiraz – Cabernet „Crocodile Creek“ <i>South Eastern Australia</i> Blaubeeren · Pflaumen · schwarze Kirschen · trocken		6,80	23,90
Merlot <i>South Australia, Oxford Landing Estate Winery</i> Waldbeeren · Brombeeren · Mokka · Vanille · trocken	4,20	7,90	28,90
Shiraz <i>South Australia, Grant Burge</i> Schwarze Johannisbeeren · Kirschen · trocken	4,40	8,40	29,90
Sidney Wilcox Dried Shiraz <i>South Australia, Byrne Vineyards</i> Waldbeeren · Schokolade · Zeder · Vanille · orientalische Gewürze · trocken	5,40	9,90	34,90
Südafrika			
Massai Pinotage <i>Western Cape, Wine Makers Pride</i> Dunkle Beeren · Kaffee · Karamell · Schokolade · Vanille · trocken		6,80	23,90
Mosel			
Spätburgunder <i>Weingut Winnebeck</i> 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

<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		
Bloody Shiraz Gin <i>limitiert</i> <i>Australien</i>	5,90	Bitters	2CL
Wild Wombat Australian Legend Gin	5,50	Becherovka	3,00
		Ramazzotti	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
Aprikosenbrand <i>Weingut Diehl</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 Dresden, Sachsen	
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 Radebeul, Sachsen	
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	Scotch Whisky & Malt	4CL
<i>Venezuela</i>		Johnnie Walker Red Label	5,50
Don Papa Baroko	40 % 4,50	Chivas Regal 12 Jahre	6,50
<i>Philippinen</i>		Dewar`s True Scotch 12 Jahre	6,90
Gosling Black Seal Overproof	75,5 % 4,50	The Glenlivet 15 Jahre	10,50
<i>Bermuda</i>		<i>Speyside</i>	
		Cragganmore 12 Jahre	8,50
American Whiskey	4CL	<i>Speyside</i>	
Jim Beam Rye Yellow Label	5,50	Auchentoshan American Oak	8,50
<i>Kentucky</i>		<i>Lowland</i>	
Jack Daniel's	5,50	Talisker 10 Jahre	45,8 % 8,50
<i>Tennessee</i>		<i>Isle of Sky</i>	
Gentelman Jack <i>Jack Daniel's</i>	6,20	Dalwhinnie 15 Jahre	9,90
<i>Tennessee</i>		<i>Highland</i>	
Woodford Reserve Select	7,90	Laphroig Quarter Cask	48 % 11,00
<i>Kentucky</i>		<i>Isle of Islay</i>	
Irish Whiskey	4CL	Japanese Whisky	4CL
Jameson	5,20	Nikka from the Barrel	51,4 % 14,50
<i>Cork</i>		<i>Honshu</i>	



2cl
7,50

„Alte Zeit“

Blackcurrant Rum

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



2cl
12,00

„Alte Zeit“

Lava-Mandarine

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

Besuchen Sie unseren Onlineshop!

www.shop-dresden.de



AYERS ROCK

RESTAURANT & BAR

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

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

Spezialitäten und Souvenirs aus Dresden:
www.shop-dresden.de

Free-WLAN · Netzwerk: **AyersRock**

In eigener Sache

Alle in dieser Karte abgebildeten Fotos sind Serviervorschläge.
Alle Gerichte auf der Karte werden je nach Verfügbarkeit angeboten.

Bitte achten Sie auf Ihre persönlichen Besitztümer, da wir keine
Verantwortung für Beschädigung oder Verluste übernehmen.

Wir akzeptieren Visa, Access/Mastercard, American Express,
JCB und Maestro ab einem Rechnungsbetrag von 5,- €.

Alle in der Karte angegebenen Preise in Euro
und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

DAS PERFEKTE GESCHENK

Hier im
Restaurant
erhältlich.



RESTAURANT-GUTSCHEIN



Der Gutschein ist in unseren Restaurants
und online erhältlich:

WWW.SHOP-DRESDEN.DE

Informationen zu allen Restaurants www.restaurants-dresden.de