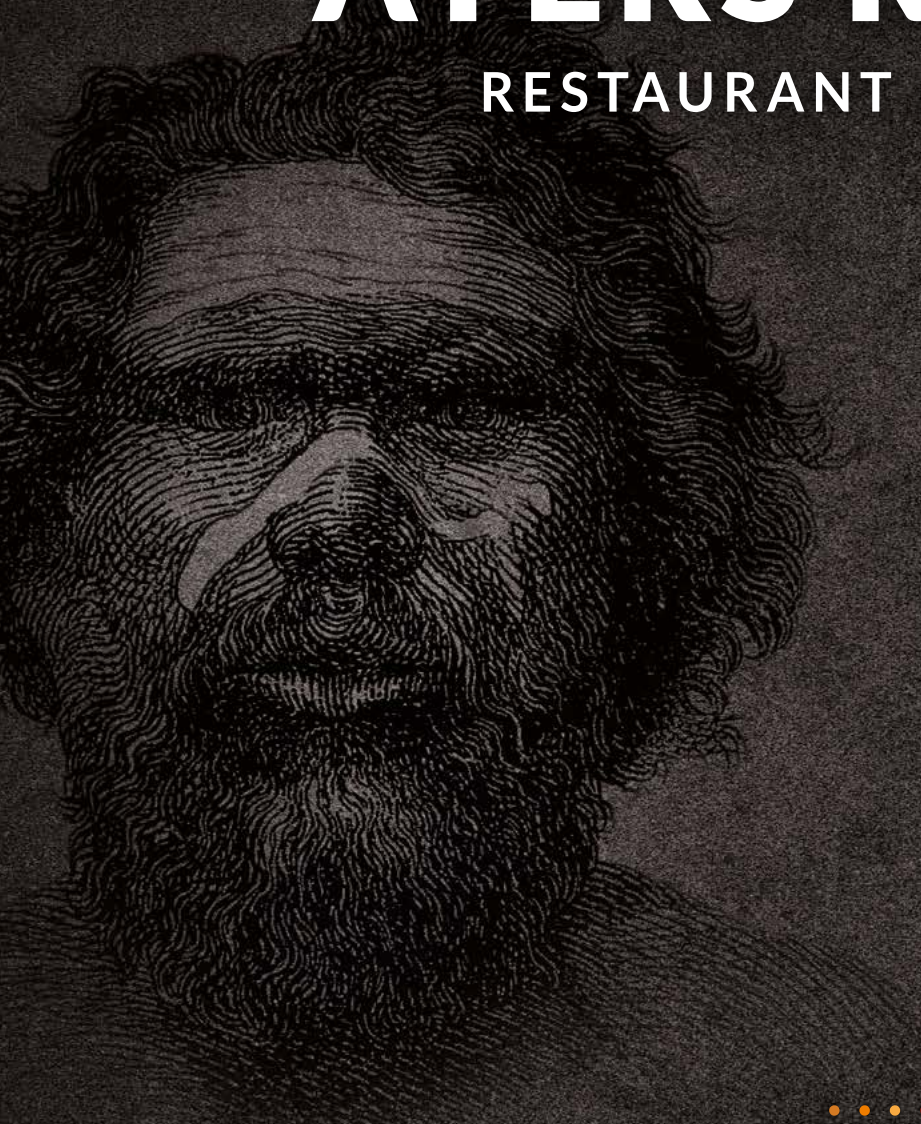


AYERS ROCK

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 9,80
geröstetes Buschbrot, Avocado, Buschtomaten, Kräuter-Pesto und Walnuss
Roasted bush bread, avocado, bush tomatoes, herb pesto and walnut

Gratinierter Ziegenkäse 11,90
mit Rote Bete-Couscous, Rucola und ofenwarmem Fladenbrot
Goat's cheese au gratin with beetroot couscous, rucola and oven-warm flatbread

Beef Tatar mit geröstetem Buschbrot und schwarzer Knoblauchbutter 14,90
Zwiebeln, Cognac, Petersilie, Sardellen, Senf und Ei
Beef tatar with toasted bush bread and black garlic butter, onions, cognac, parsley, anchovies, mustard and egg

„Australian appetizer“ 17,80
Känguru-Würstchen, gebratener Garnelenspieß, Barramundifilet, Cheese peppers und Avocado-Tomaten-Buschbrot
Kangaroo sausage, roasted prawn skewer, barramundi fillet, cheese peppers and bush bread with avocado and tomatoes



Serviervorschlag
Avocado-Tomaten-Buschbrot



Serviervorschlag
Beef Tatar



Serviervorschlag
Buschbrotsalat

Salate · salads

Buschbrotsalat 13,50
Büffelmozzarella, Rucola, Pampelmuse, Tomaten, Avocado und Tomatendressing
Bread salad, buffalo mozzarella, rucola, grapefruit, tomatoes, avocado and tomato dressing

Caesar Salad mit gegrillten Hähnchenbruststreifen 16,80
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

Bunte Salatbowl mit geräuchertem Tofu 16,50
Spinat, Avocado, Süßkartoffel, Kichererbsen, Lauch, Quinoa, Cashewkernen und Sesam
Colorful salad bowl with spinach, avocado, smoked tofu, sweet potato, chickpeas, leek, quinoa, cashew nuts and sesame seeds

Dreierlei Brot & Dips 9,50
Nachos, Fladenbrot und Buschbrot – Jalapeño-Dip, Käsecreme und Hummus
Nachos, flatbread and bush bread – jalapeño dip, cheese cream and hummus

Brotkorb australisches Buschbrot 4,50
Australian bush bread

Geröstete XL Buschbrotscheibe mit Knoblauch 4,50
Roasted Australian bush bread with garlic

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

Suppen · soups

Tagessuppe 7,50
Soup of the day

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

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



Pasta & Kartoffel · pasta and potato

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

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

Green Bowl 14,90
Süßkartoffelpüree, Brokkoli, Zuckerschoten, Avocado, Bohnen, Pak Choi, pochirtes Ei und Passionsfrucht-Vinaigrette
Sweet potato puree, broccoli, sugar snaps, avocado, beans, pak choi, poached egg and passion fruit vinaigrette

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

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



Hauptgerichte · main courses

Thai-Curry mit gebratener Hähnchenbrust 17,90
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



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

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

Überbackene Hähnchenbrust mit Parmesan-Kräuter-Kruste 18,90
Kokos-Limetten-Soße, Tomate, Brokkoli und Kartoffelpüree
Gratinated chicken breast with parmesan and herb crust, tomato, coconut-lime sauce, broccoli and mashed potatoes

Schnitzel vom Schwein in Macadamianuss-Panade 19,50
Bratensoße, mit Honig glasierte Karotten und gebackene Kartoffelscheiben
Pork escalope in macadamia nut breading, gravy, honey glazed carrots and potato dippers

Gebratenes Barramundifilet 22,80
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

Fischvariation „Gold Coast“ 22,90
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

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

Grillplatte „Uluru“
Steaks von Rind, Känguru und Strauß, Mango-Chili-Chutney, Leatherwood-Honig-Rotweinsauce, 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



Serviervorschlag



Serviervorschlag



Serviervorschlag

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 250 g	18,50 22,90	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-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	Crème brûlée-Chocolate-Becher Vanillecreme, Cookie&Cream-Eiscreme, Karamellsoße, Schlagsahne, hausgebackener Triple Choc Cookie <i>Vanilla cream, cookie 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 Bananen-Schokoladenkuchen <i>Chocolate ice cream, cookie dough ice cream, Nutella sauce, whipped cream, home-baked banana 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, 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		



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	4,90
Australian Lamingtons Biskuit mit Schokoladenguss und Kokosraspeln	2 Stück	3,90
Flocken-Sahne-Torte mit Vanille und Kirschen	Stück	5,90
Schokoladen-Nuss-Kuchen	Stück	5,90

Australische
Gebäck-Spezialität



je Stück
5,50

Flocken-Sahne-Torte



je Stück
4,90

Mango-Joghurt Crunchy Double-Chocolate Crispy Salted-Caramel Walnuss-Crispy

Kaffee & Schokolade · coffee & chocolate

Kaffee - auch koffeinfrei erhältlich -	Tasse	3,20	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 3,90
Espresso		2,80	Trinkschokolade 18 % mit Schlagsahne	Großer Pott 5,20
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 Cilles · tea

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
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
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	5,90

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 Auf Wunsch auch mit Bitter Lemon oder Tonic Water.	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

MILD

Biere · beers

Bier vom Fass · draught beer

Traditional Red Craft Beer Hausmarke	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
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 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 Potato dippers, mozzarella sticks, barbecue dip		6,20

Snacks

Aperitif · aperitifs

Martini Bianco · Rosso	5 cl	4,20
Kurfürst Sekt trocken Flaschengärung	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 <i>South Eastern Australia, Birchmore</i> Exotische Früchte · Zitrus · trocken	5,80 / 20,90
Chardonnay Mc Peterson <i>South Eastern Australia, Thachi Wines</i> Tropische Früchte · trocken	5,60 / 19,90
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
Mosel	
Riesling Q.b.A. <i>Weingut Winnebeck</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.



Serviervorschlag



Serviervorschlag



Serviervorschlag

Rotweine · red wine

	0,1l / 0,2l / 0,75l
Australien	
Shiraz – Cabernet <i>South Eastern Australia, Birchmore</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
Cabernet Sauvignon – Merlot <i>New South Wales, Calabria Family Wines</i> Rote Beeren	4,20 / 7,90 / 28,90
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
19 Crimes Red Blend <i>South Australia, 19 Crimes Winery</i> Cabernet Sauvignon · Merlot · Shiraz Waldbeeren · Schokolade · Zeder · Vanille · orientalische Gewürze · trocken	34,90
Südafrika	
Massai Pinotage <i>Western Cape, Wine Makers Pride</i> Dunkle Beeren · Kaffee · Karamell · Schokolade · Vanille · trocken	6,80 / 23,90
Kanada	
Pinot Noir <i>Ontario, Henry of Pelham</i> Dunkle Beeren · Zedernholz · Vanille · trocken	4,20 / 7,90 / 28,90
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 Zitrusfrüchte · ausgewogen · erfrischend · trocken	3,40 / 21,80

Sekt

<i>Sachsen, Weinhaus Hoflößnitz</i>	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

<i>Champagne, Côte des Blancs</i>	Piccolo / 0,375l
Bernard Remy Carte Blanche Lindenblüten · Honig · Zitronen · trocken	24,40 / 39,90

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	Australian Legend Coffee Liqueur	4,30
Gin Sul 43 %	3,90		
The Botanist Islay Dry Gin 46 %	4,10	Bitters	2cl
Bloody Shiraz Gin <i>limitiert Australien</i>	5,90	Becherovka	3,00
Wild Wombat Australian Legend Gin	5,50	Ramazotti	3,00
		Jägermeister	3,00
Grappa	2cl	Jägermeister Manifest	3,30
Grappa di Chardonnay „Gagliano“	3,20	Underberg Originalflasche	3,60
Grappa Berta L'Angelo Barbera Invecchiata	4,10		
		Weinbrand & Cognac	2cl
Obstbrände	2cl	Asbach Uralt	3,00
Calvados Pâpidoux	3,20	Metaxa *****	3,00
Sächsischer Obstbrand <i>Weingut Prinz z. Lippe</i>	3,20	Frapin 1270 Grand Champagne	4,70
Williams Christ Birnenbrand <i>Weingut Diehl</i>	3,20		
Aprikosenbrand <i>Weingut Diehl</i>	3,20		

Spirituosen · spirits

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




„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 7,50

„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

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.