STEAKHAUS "HACIENDA"

Unsere Steakmenüs enthalten einen frischen Salat vorweg, Baked Potato mit Sour Cream, Kräuterbutter und Hacienda-Brot

Rumpsteak

Ein exklusiver Zuschnitt aus dem jungen herzhaften Rinderrücken

200g 31,20

250g 36,80

jede weitere 50g + 5,50

Filetsteak

Der Klassiker aus dem zartesten Teil des Rindes, außen kross, innen rosa.

200g 36,90

250g 42,60

jede weitere 50g + 6,50

Rib-Eye-Steak

Von der zartesten Hochrippe, mit kleinem Fettauge marmoriert, zum Reinbeißen saftig.

250g 28,80

400g 35,40

500g 40,90

jede weitere 100g + 6,50

Putensteak 200g 20,80

Putensteak 250g 23,00

Kartoffel-Beilagen

Baked Potato (Folienkartoffel) und Sour Cream	5,00
Bratkartoffeln	4,50
Kartoffelgratin mit Käse überbacken	5,00
Pommes frites	3,80
Kroketten	3,80

Saucen

Kräuterbutter, Sour Cream	2,00
Knoblauchsauce	3,00
Sauce Hollandaise	3,00
Sauce Bernaise	3,00
Pfefferrahmsauce	4,50
Pfeffer Sauce feurig, mit grünen Pfefferkörnen	4,50
Gorgonzolasauce	3,50

Gemüse-Beilagen

Frische Champignons	5,50
Blattspinat feinwürzig, mit Knoblauch	4,50
Knackiges Pfannengemüse frisch gebratene Paprika, Zucchini, Champignons und Zwiebeln	6,00
Grüne Bohnen im Speckmantel	6,00
Broccoli mit Sauce Hollandaise	5,50

Brot-Beilage

Hacienda-Brot mit Knoblauch	2,50

STEAKHAUS "HACIENDA"

MADAGASKARSTEAKS

mit einer pikanten Pfefferrahmsauce,
Blattspinat, Champignons, Bratkartoffeln und Hacienda-Salat

	200g	250g
Schweinenackensteak	23,80	26,70
Putensteak	24,40	27,80
Rumpsteak	34,90	40,00
Filetsteak	40,60	46,20

LAMMGERICHTE

Lammrücken-Spieß
Lammrücken mit Butterreis,
Knoblauchsauce und Hacienda-Salat 32,40

Lammrücken "Neuseeland"
mit Schafskäse überbacken,
dazu grüne Bohnen, Butterreis
und Hacienda-Salat 35,80

Lammrücken 220g 32,40
mit Kräuterbutter, Hacienda-Brot,
Baked Potato und Hacienda-Salat

SPEZIAL PFEFFERSTEAKS

mit Pfeffersauce, Kroketten, Hacienda-Salat, Hacienda-Brot

	200g	250g
Pfeffernackensteak	21,50	24,50
Pfeffer-Putensteak	22,00	24,00
Pfeffer-Rumpsteak	33,40	38,60
Pfeffer-Filetsteak	39,00	44,70

Kleine Köstlichkeiten

Florida Potato ①②
Eine heiße Ofenkartoffel, gefüllt mit gegrillter Putenbrust,
Früchten in Currysauce, mit Käse überbacken, dazu Hacienda-Brot **16,70**

Toast nach Art des Hauses ①②
Rumpsteak ca.120g mit gedünsteten frischen Champignons,
Sauce Hollandaise mit Käse überbacken **22,20**

Gemüseplatte
Ausgesuchte Gemüsesorten **18,90**

Salad Bowl "American"
Eine große Mischung knackiger Salate mit gegrillter Putenbrust, Ei,
American Dressing und Hacienda-Brot **18,50**

Rancher Salat ①②⑥⑦
Eine große Mischung knackiger Salate mit Champignons, Ei,
Gouda-Käse, Kochschinken, American-Dressing und Hacienda-Brot **16,30**

Salad Bowl "Spanish" ①
Eine große Mischung knackiger Salate mit Thunfisch,
Krabben, ger. Lachs, American Dressing und Hacienda-Brot **20,80**

Hacienda Bistro

Senior Putenbrust
Saftig gegrillt, dazu Folienkartoffel
mit Sour Cream und
Hacienda-Brot **12,90**

Putenmedaillon
mit frischem Gemüse in Rahmsauce
mit Käse überbacken,
kleine Portion, Hacienda-Brot **12,90**

Damenteller
Hacksteak mit
Tomatenwürfeln und Schafskäse
überbacken, Hacienda-Brot **14,30**

Fitness-Pfanne
gebratene Paprika, Zucchini,
Champignons und Zwiebel mit
Putenstreifen, **17,40**
Hacienda-Brot

Schnitzel-Gerichte

Hacienda Schnitzel ①②⑥⑦
gefüllt mit Spargel, Käse und Schinken, dazu Kroketten, Broccoli mit Hollandaise und Hacienda-Salat **23,30**

Schweineschnitzel "Wiener Art"
mit Pommes frites und Hacienda-Salat **17,70**

Schnitzel "Holsteiner Art"
mit grünen Bohnen, Spiegelei, Bratkartoffeln,
und Hacienda-Salat **23,30**

Paniertes Schnitzel "Jäger Art"
mit Champignons in Jägersauce, Pommes frites und Hacienda-Salat **19,90**

Cordon bleu ①②⑥⑦
gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Kroketten, grüne Bohnen,
Sauce Hollandaise und Hacienda-Salat **22,20**

Fisch-Spezialitäten

Schollenfilet
mit Salzkartoffeln und Hacienda-Salat **24,90**

Seezunge 300g
mit Salzkartoffeln und Hacienda-Salat "Tagespreis"

Scampis nach Art des Hauses **36,80**
mit leckererm Knoblauchin Öl dazu Bratkartoffeln,
und Hacienda-Salat

STEAKHAUS "HACIENDA"

STEAKSPEZIALITÄTEN DER WELT

	mit Rumpsteak	mit Filetsteak
"Queen Elisabeth" Rindersteak 250g an pikanter Pfeffersoße mit Whisky flambiert, dazu frische Champignons, grüne Bohnen im Speckmantel, Kroketten und Hacienda-Salat	**41,20**	**48,00**

	mit Rumpsteak 200g	mit Filetsteak 200g
"Mexico" In einer Sauce aus gedünsteten Zwiebeln, frische Champignons, Bohnen, Mais und Paprika, dazu Kroketten und Hacienda-Salat	**34,50**	**39,00**
Knoblauch-Steak "Korsika" Knoblauchsauce, Kroketten, grüne Bohnen in Speckmantel und Hacienda-Salat	**33,50**	**39,00**
"Rasputin" ①② In einer Sauce aus Krabben und Champignons mit Käse überbacken, dazu Butterreis und Hacienda-Salat	**36,00**	**41,30**
"Amsterdam" Stangenspargel, Sauce Hollandaise, frische Champignons, Kroketten und Hacienda-Salat	**33,80**	**40,20**
"Lousiana" mit Pfifferlingen überbacken mit Sauce Hollandaise, Kroketten und Hacienda-Salat	**36,00**	**43,60**
"Venecia" in Gorgonzolasauce, grüne Bohnen in Speckmantel, Butterreis und Hacienda-Salat	**33,50**	**39,00**
"Steak nach Art des Hauses" mit 3 Garnelen Sauce Bernaise, Broccoli, Kroketten und Hacienda-Salat	**40,20**	**48,00**
"Cordon Rouge" Rotweinsauce mit Preiselbeeren verfeinert, grüne Bohnen in Speckmantel, Kroketten und Hacienda-Salat	**34,60**	**39,00**

Chateaubriand (500g Rinderfilet) Zartes Rinderfilet mit verschiedenen Gemüsesorten Kroketten, Reis, Sauce Bernaise und Hacienda-Salat	**FÜR 2 PERSONEN**	**91,20**

Spezialitäten vom Grill

Pfeffer-Spieß
Zartes Putenfleisch, Filets, Schweinefilet und Grillgemüse
mit Butterreis, Pfeffersauce, Hacienda-Salat **27,80**

Knoblauch-Spieß
Zartes Putenfleisch, Filets, Schweinefilet und Grillgemüse
mit Butterreis, Knoblauchsauce, Hacienda-Salat **27,80**

Schweinerückensteak
mit Röstzwiebeln, Baked Potato
und Hacienda-Salat **20,40**

Grillteller
Kotelett, Spießchen, Hacksteak, Speck,
Cevapcic, Djuwtschreis, Pommes frites
und Hacienda-Salat **21,20**

Räuberteller
Zwei Koteletts, Rumpsteak,
zwei Stücke Speck, Djuwetschreis,
Pommes frites und Hacienda-Salat **25,70**

Gefülltes Hacksteak
mit Schafskäse, Djuwetschreis,
Pommes frites und
Hacienda-Salat **21,00**

Cevapcici
Hackfleischröllchen, Djuwtschreis,
Pommes frites
und Hacienda-Salat **17,70**

Lustiger Bosniak ①②⑥⑦
Gefülltes Rumpsteak mit Schinken
und Käse. Dazu
Kräuterbutter, Djuwtschreis,
Pommes frites und Hacienda-Salat **35,60**

Schweinefilet Georgia
gefüllt mit Mozzarella, Pommes frites
und Hacienda-Salat **22,60**

Schaschlik
mit Pute, Rumpsteak, Schweinefilet,
Speck, Paprika, Zwiebel, Djuwtschreis,
Pommes frites und Hacienda-Salat **25,00**

Vjesalica
Gegrillte Schweinefilet mit Kräuterbutter,
Djuwtschreis, Pommes frites
und Hacienda-Salat **20,40**

Zagreb-Teller
Rindersteak, Pute, Schweinefilet,
panierter Schafskäse, Djuwtschreis,
Pommes frites und Hacienda-Salat **25,70**

Husarenspieß
mit Rindersteak, Hacksteak, Kotelett, Speck,
Schweinefilet, Djuwtschreis,
Pommes frites und Hacienda-Salat **25,70**

Potpourri Platte
Spießchen, Kotelett, Putenbrust,
Hacksteak, panierter Schafskäse,
Djuwetschreis, Pommes frites
und Hacienda-Salat **23,30**

Für 2 Personen

Dalmacia-Platte
Panierte Schnitzel, Kotelett, Spieße, Hacksteak, Cevapcici, Speck mit
Djuwetschreis, Pommes frites und Hacienda-Salat **43,60**

Dubrovnik-Platte
Rindersteak, Cordon bleu, Medaillon, Gemüse, Butterreis, Kroketten,
Sauce Hollandaise und Hacienda-Salat **58,30**

Aus der Pfanne

Hacienda-Teller "Für Feinschmecker"
Drei verschiedene Steaks mit Rotweinsauce und Sauce Hollandaise, Ananas, Broccoli, Kroketten und Hacienda-Salat **26,80**

Hacienda-Topf
Drei verschiedene Steaks mit frischen Champignons, Bratkartoffeln, Sauce Hollandaise und Hacienda-Salat **26,80**

Adria-Topf
Drei verschiedene Steaks, Champignon-Rahmsauce, Spargel, Kroketten und Hacienda-Salat **26,80**

Jäger-Topf
Drei verschiedene Steaks in pikanter Jägersauce mit Champignons, Kroketten und Hacienda-Salat **26,80**

Zwiebel-Rostbraten
Rumpsteak, geröstete Zwiebeln, Pommes frites und Hacienda-Salat **34,50**

Schweinefilet "Spitze"
Sauce Hollandaise, Broccoli, Kartoffelkroketten und Hacienda-Salat **24,00**

Schweinefilet "Spanische Art"
Extra scharf, Oliven, Peperoni, Paprika, Champignons, Kroketten und Hacienda-Salat **24,60**

Medaillons "Atlanta"
Zarte Medaillons vom Schwein mit Champignon-Rahmsauce, Butterreis und Hacienda-Salat **23,30**

Schweinelendchen "Calvados"
mit Apfelscheiben, Broccoli, Kroketten und Hacienda-Salat **24,50**

Putengeschnetzeltes
in einer Currycremesauce mit Früchten, Butterreis und Hacienda-Salat **24,50**

Putensteak Hawaii ①②
auf Currycremesauce mit Ananas und Käse überbacken, Kroketten und Hacienda-Salat **22,30**

Putensteak „Deutschland“
in einer Preiselbeer-Pfifferlingsauce, Bratkartoffeln und Hacienda-Salat **23,80**

Putensteak "Prinzessin Beatrix"
mit Spargel, Broccoli, Kroketten, Sauce Hollandaise und Hacienda-Salat **21,80**

Putenbrust "Oskar" ①②
mit Käse überbacken, Speckscheiben, Bratkartoffeln und Hacienda-Salat **20,40**

Salate & Vorgerichte

Hacienda-Salat
Blattsalat, Tomaten, Gurken,
roten Zwiebeln, Möhren
und Hacienda-Dressing **5,30**

Salat mit Schafskäse
Paprika, Gurken, Zwiebeln,
Tomaten, geriebener Schafskäse
-statt Salat zum Steakmenü +4,00 **7,60**

Tzaziki
mit Baguette Brot **6,80**
-statt Salat zum Steakmenü + 5,00

Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren **7,30**
-statt Salat zum Steakmenü + 5,50

Panierter Schafskäse
mit Hacienda Brot **9,50**
-statt Salat zum Steakmenü + 7,50

Mozzarella
mit Tomaten und Hacienda Brot **8,40**
-statt Salat zum Steakmenü + 6,50

Überbackener Schafskäse
gedünstet mit Paprika, Zwiebeln
und Hacienda Brot **10,00**
-statt Salat zum Steakmenü + 8,00

½ Dtz. Weinbergschnecken ①②
in Kräutersauce mit Käse überbacken
und Hacienda Brot **11,00**
-statt Salat zum Steakmenü + 8,80

½ Dtz. Weinbergschnecken
mit Kräuterbutter, Knoblauch
und Hacienda Brot **11,00**
-statt Salat zum Steakmenü + 8,60

Frische Champignonköpfe ①②
in Kräutersauce mit Käse überbacken
und Hacienda Brot **10,00**
-statt Salat zum Steakmenü + 8,00

Krabbencocktail ①②
mit Toast und Butter **15,80**
-statt Salat zum Steakmenü + 13,00

Norweger Edel-Lachs
Geräuchert, mit Sahnemeerrettich, Toast
und Butter **13,50**
-statt Salat zum Steakmenü + 11,00

Suppen

Tomatensuppe
mit Sahnehäubchen **6,20**
-statt Salat zum Steakmenü + 4,50

Hühnersuppe
mit viel Einlage **5,60**
-statt Salat zum Steakmenü + 4,00

Ungarische Gulaschsuppe
-statt Salat zum Steakmenü + 5,00 **6,80**

Französische Zwiebelsuppe ①②
mit Kräutern der Provence verfeinert und
Käse überbacken **6,80**
-statt Salat zum Steakmenü + 5,00

Mexikanische Feuersuppe
pikant, mit Rindfleisch, Paprika,
Chili, rote Bohnen **7,30**
-statt Salat zum Steakmenü + 5,50

Ostfriesische Krabbensuppe
-statt Salat zum Steakmenü + 6,50 **8,40**

GETRÄNKE

SPIRITUOSEN

Slivovic	35%	2cl	**2,50**
Slivovic	35%	4cl	**4,00**
Friesengeist	56%	2cl	**3,00**
Fürst Bismark	38%	2cl	**2,50**
Himbeergeist	42%	2cl	**2,80**
Williamsbirne	40%	2cl	**3,00**
Kirschwasser	45%	2cl	**2,80**
Wodka Moskowskaja		2cl	**2,50**
Wodka Moskowskaja		4cl	**4,00**

BIERE

Pils Krombacher	0,3l	**3,50**
Pils Krombacher	0,5l	**5,50**
Alsterwasser	0,3l	**3,50**
Alsterwasser	0,5l	**5,50**
Krombacher DUNKEL	0,3l	**3,50**
Krombacher DUNKEL	0,5l	**5,50**
Krombacher Weizen hell	0,3l	**3,50**
Krombacher Weizen hell	0,5l	**5,50**
Krombacher Weizen alkoholfrei Fl.	0,5l	**5,50**
Krombacher Weizen dunkel Fl.	0,5l	**5,50**
Krombacher alkoholfreies Bier Fl.	0,33l	**3,50**
Malzbier Fl.	0,33l	**3,50**

ZUR VERDAUUNG

Fernet Branca	42%	2cl	**2,50**
Fernet Menta	40%	2cl	**2,50**
Alter Schwede		2cl	**2,50**
Malteserkreuz	40%	2cl	**2,50**
Jubiläums Aquavit	40%	2cl	**2,80**
Linie Aquavit	40%	2cl	**3,00**
Jägermeister	35%	2cl	**3,00**
Underberg	44%	2cl	**3,00**
Pelinkovac	32%	2cl	**2,50**
Grappa	40%	2cl	**3,00**
Ramazotti	30%	4cl	**4,90**
Tequila	38%	2cl	**2,50**
Calvados	40%	2cl	**3,00**
Averna	32%	4cl	**4,90**

LIKÖRE

Bailey´s Irish Cream	17%	4cl	**4,50**
Sambuca	40%	2cl	**2,80**
Sambuca caffe	40%	2cl	**2,80**
Amaretto	25%	2cl	**2,50**
Cointreau	40%	2cl	**2,50**
Ouzo		2cl	**2,50**
Drambuie		2cl	**3,50**

1. mit Konservierungsstoff(en), 2. mit Farbstoff(en), 3. Coffeinhaltig, 4. mit Süßungsmitteln, 5. Chininhaltig, 6. mit Antioxydationsmitteln, 7. mit Geschmacksverstärker(n)

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Mineralwasser medium	0,25l	2,80
Mineralwasser medium	0,75l	7,00
Stilles Wasser	0,25l	2,80
Stilles Wasser	0,75l	7,00
Sprite	0,3l	3,00
Sprite	0,5l	4,50
Fanta ②	0,3l	3,00
Fanta ②	0,5l	4,50
Coca Cola ②③	0,3l	3,00
Coca Cola ②③	0,5l	4,50
Coca Cola light ②③	0,3l	3,00
Coca Cola light ②③	0,5l	4,50
Spezi	0,3l	3,00
Spezi	0,5l	4,50
Apfelsaft	0,2l	2,80
Apfelschorle	0,3l	3,50
Apfelschorle	0,5l	4,80
Orangensaft	0,2l	3,50
Johannisbeersaft	0,2l	3,50
Bitter Lemon ⑥	0,2l	3,00
Tonic Water ⑤	0,2l	3,00
Ginger Ale	0,2l	3,00

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee creme	2,80
Espresso	2,80
Doppelte Espreso	4,50
Cappuccino	3,30
Latte Macchiato	3,80
Milchcaffee	3,80
Tee	3,00

HAUSCOCKTAIL

Julischka	2cl	2,00
Julischka	4cl	3,50
Julischka	1L	50,00

GETRÄNKE

APERITIFS

Kir mit Sekt		**5,00**
Martini Bianco -weiß-	5cl	**3,50**
Martini Rosso -rot-	5cl	**3,50**
Sherry Medium	5cl	**3,00**
Sherry Dry	5cl	**3,00**
Prosecco	0,1	**4,00**
Glas Sekt	0,1	**4,00**

LONGDRINKS 4cl Spirituose

Campari Orange	**4,90**
Bacardi Cola	**4,50**
Gin Tonic ⑤	**4,50**
Wodka Lemon oder O-Saft ⑥	**4,50**
Jim Beam/Cola	**4,90**
Weinbrand/Cola	**4,00**
Havanna/Cola (3 Anos)	**4,50**

SCOTCH WHISKY

Jonny Walker Red Label	4cl	**4,40**
Chivas Regal	4cl	**5,50**

BRANDY

Metaxa 7 Stern	38%	2cl	**3,50**
Carlos span. Brandy	40%	2cl	**3,80**

BOURBON WHISKY

Jim Beam	4cl	**4,00**
Jack Daniels	4cl	**5,00**

WEINBRAND

Asbach Uralt	38%	2cl	**2,60**
Mariacron	36%	2cl	**2,20**

MALT WHISKY

Glenfiddich	4cl	**6,00**

COGNAC

Remy Martin V.S.O.P	40%	2cl	**4,60**
Hennesy V.S.O.P.	40%	2cl	**4,60**
Otard V.S.O.P.	40%	2cl	**4,00**

Rotweine

	0,2 l	0,5 l
Kadarka lieblich	**5,00**	**12,00**
Dornfelder Halbtrocken	**6,20**	**15,00**
Cabarnet Sauvignon Chile, trocken, vollmundiges Bukett, raffinierte Holznote	**6,20**	**15,00**
Merlot Chile, trocken, gut ausbalanciert	**6,20**	**15,00**

	0,2 l	0,5 l
Malbec Argentinien, trocken, fruchtig frisch, ausgeglichene Säure	**7,20**	**17,50**
Spätburgunder Reinhessen, trocken, samtig, fruchtig	**7,20**	**17,50**
Cal y Canto Spanien, trocken, würzige und fruchtige Noten	**5,90**	**14,50**

Weissweine

	0,2 l	0,5 l
Dohlmühle Rheinhessen, süffig und angenehm lieblich	**5,00**	**12,00**
Grauer Burgunder trocken	**6,20**	**15,00**

	0,2 l	0,5 l
Riesling Bernkastel Kueser Cardinalsberg trocken	**6,50**	**15,50**
Chardonnay Ihringer, trocken	**7,20**	**17,50**
Grasevina Slovenien, trocken	**5,00**	**12,00**

	0,2 l	0,5 l
Spätburgunder Weißherbst (Rose`) Ihringer, lieblich	**6,20**	**15,00**

Sekt

Piccolo	**7,00**
Henkel Trocken 0,75l	**25,50**

Champagner

Moet Chandon	**78,00**