COCKTAILS

ALKOHOLFREI

Bananen-, Ananas-Nektar,

Ipanema Ginger Ale, Lime Juice, Limetten, brauner Zucker	8,50
Tropical Punch Lime Juice, Ananas-, Zitronen-, Mango, Maracuja-Nektar, Grenadine ¹	9,90
Virgin Colada Coconut-Cream, Ananas-Nektar, Zitronensaft, Sahne ^{G.?}	8,90
Hacienda-Cocktail	8,90

Coconut-Cream, Sahne^{G,?}

Südseetraum

Grapefruit-, Ananas-,



ALKOHOLHALTIG

AI	AUHULHALIIG	
Cad	ipirinha chaca Pitú, Lime Juice, netten, brauner Zucker	8,90
Wh	na Colada ite Bacardi, Ananas-Nektar, conut-Cream, Sahne ^{G.?}	9,90
Tec	quila Sunrise _l uila,Orangensaft, ronensaft, Grenadine ¹	9,90
Wo	r ing Kangaroo dka ^A , White Bacardi, Galiano, conut-Cream, Orangensaft, anas-, Zitronen-Nektar, Sahne ^{G,?}	10,90
Wo	ex on the Beach odka ^A , Peachtree, Lime juice, angensaft, Grenadine ¹	9,90
I	lanter's Punch Myer's Rum, Black Bacardi, Triple Sec. ^L , Orangensaft, Ananas-, Zitronen-Nektar, Grenadine ¹ , Muskatr	11,90
	Mojito White Bacardi, Limone, Zuckersirup, Sodawasser, Minze	9,90
	Margarita Tequila, Cointreau, Zitronen-Nektar	8,90

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Täglich: 11:30 - 23 Uhr warme Küche, Fr + Sa: 11:30 - 24 Uhr warme Küche.

Tischreservierungen erbeten bzw. zu empfehlen. Live-Musik - bitte informieren Sie sich.

Für Ihre Feiern bieten wir Ihnen Räumlichkeiten für bis zu 150 Personen an.

KÖSTLICHE DESSERTS

41	1 Kugel Eiscreme	3,50
	Bourbon-Vanille-1, Schokoladen-,	
	Erdbeer- oder Walnuss!5-Eiscreme	

430 **Heiße Liebe^{c,G}**Bourbon-Vanille-Eiscreme¹ mit heißen
Himbeeren, Himbeergeist und Sahne^{G,?}

432 **Bananensplit^{A,C,G}**Bourbon-Vanille-¹ und Schokoladen-Eiscreme mit 2 Bananenhälften, Schokoladensauce und Sahne^{G,?}

434 **Eisschokolade^{C,G} 8,90**Eisgekühlte Trinkschokolade mit BourbonVanille¹ -Schokoladen-Eiscreme¹ und Sahne^{G,?}

435 **Eiskaffee^{C,G} 6,90**Eisgekühlter Kaffee mit Bourbon-VanilleEiscreme¹ und Sahne^{G,?}

438 **Nussknacker^{C,E,G}**Walnuss-¹⁵ und Vanille-Eiscreme¹
garniert mit Sahne^{G,?} und Nüssen

439 **Sanfter Engel^G**Orangensaft mit

Bourbon-Vanille-Eiscreme¹

mit Alkohol 9,90 ohne Alkohol 7,90

440 **Quindim^{C,E,G}**Brasilianisches Dessert mit Kokos
Kokosraspeln, Vanillesoße, Kokosmilch,
Eigelb und Zucker





DAS GESCHENK MIT GESCHMACK

Verschenken Sie ein schönes Erlebnis!

Mit einem Geschenk-Gutschein für unser Spezialitäten-Restaurant Hacienda liegen Sie immer richtig.

**Sie bestimmen den Wert des Gutscheins, der Empfänger kann ihn einlösen, wann und mit wem er will!

Unser Service-Personal berät Sie gern!

MALBEC SINGLE. A CORS WILMON B A CURA MC I COS A LTEA IIC

WEINE

entnehmen Sie bitte unserer separaten Weinkarte.

Alle Preise in dieser Karte sind in Euro (€) angegeben und verstehen sich inkl. gesetzl. MwSt. und Service.

HEIßE GETRÄNKE

asse Kaffee ³ auch entkoffeiniert	3,90
ilchkaffee ^{3,G,?}	4,90
spresso ³	2,90
appuccino ^{3,G,?}	4,90
eiße Schokolade ^{G,?}	3,90
las Tee	3,90
atte Macchiato ^{G,?}	5,50
lühwein ^L	5,90

SOFTDRINKS

Coca Cola ^{1,2,3,0}	0,21	2,90
Coca Cola light ^{1,2,3,9,10,13,14} /		
Zero ^{1,2,3,9,10,13,14}	0,21	2,90
Fanta ^{1,2}	0,21	2,90
Sprite ¹	0,21	2,90
Gerolsteiner Naturell (still)	F1. 0,25 1	3,20
Gerolsteiner	F1. 0,25 1	3,20
Gerolsteiner	F1. 0,75 1	8,50
Spezi ^{1,2,3,0}	0,31	3,80
Apfelschorle	0,21	2,90
Fuzetea Eistee	0,31	3,90
Himbeer, Minze oder Pfirsich		

SCHWEPPES

Bitter Lemon ^{4,?}	0,21	3,20
Ginger Ale¹	0,21	3,20
Tonic Water ^{4,?}	0,21	3,20
Wild Berry ^{4,?}	0,21	3,20
White Peach ^{4,?}	0,21	3,20
the same of the sa		



SÄFTE

Orangensaft	0,21	2,9
Apfelsaft	0,21	2,9
Schwarzer Johannisbeer-Nektar	0,21	3,5
Tomatensaft	0,21	3,5
Maracuja-Nektar	0,21	3,5
Ananas-Nektar	0,21	3,5
Bananen-Nektar	0,21	3,5
Kirsch-Nektar	0,21	3,5
Rababar-Nektar	0,21	3,5
Mango-Nektar	0,21	3,9
KiRa	031	4 C

KROMBACHER FASSBIERE

	0,31	0,5
Krombacher Pils ^{A4}	3,90	6,2
Hacienda Hell ^{A4}	3,90	6,2
Kellerbier Hell/Dunkel ^{A4}	3,90	6,2
Alsterwasser¹	3,90	6,2
Hefe-Weizen ^{A1}	3,90	6,2

FLASCHENBIERE

	Corona	0,331	4,50
	Hefeweizen dunkel/hell ^{A1,A4}	0,51	6,20
	Hefeweizen ^{A1,A4} alkoholfrei	0,5 1	6,20
	Krombacher Pils ^{A4,A1} alkoholfrei	0,331	3,90
	Vita-Malz ^o	0,331	3,9
۱	Somersby Cider, 4,5 %	0,331	4,50

APÉRITIFS & BITTERS

Ramazotti ^{1,2}	30 %	2 cl	3,60
Averna	34 %	2 cl	3,60
Fernet Branca	40 %	2 cl	3,60
Jägermeister	35 %	2 cl	3,50
Campari ^{1,2}	25 %	4 cl	3,90
Martini	16 %	5 cl	4,90
Bianco, Rosso oder Extra Dr	У		
Sherry Cream	17 %	5 cl	3,50
Sherry Medium	15 %	5 cl	3,50
Sherry Dry	15 %	5 cl	3,50
Pernod	40 %	5 cl	4,90
Aperol Spritz ^{1,4}	15 %	0,21	8,90
Hugo	7,5 %	0,21	8,90
Lillet Wild Berry	17%	0,21	8,90
Lillet Peach			8,90

LIKÖRE

Baileys Irish Cream ^{G,1,X}	17 %	4 cl	5,90
Amaretto ^{!3}	28 %	2 cl	3,90
Cointreau	40 %	2 cl	5,90

SPIRITUOSEN

		_	
Linie Aquavit	41,5 %	2 cl	3,60
Malteser	40 %	2 cl	3,40
Aalborg JubilAquavit	42 %	2 cl	3,40
Fürst Bismarck Korn ^A	38 %	2 cl	3,20
Hansen Rum	40 %	2 cl	3,90
Bacardi	37,5 %	2 cl	3,90
Myer's Rum	40 %	2 cl	5,90
Absolut Wodka ^A	40 %	2 cl	3,90
Vodka Grey Groose ^A	40 %	2 cl	8,50
Ballantines ¹	40 %	2 cl	3,90
Chivas Regal ¹	40 %	2 cl	6,90
Jack Daniels ¹	40 %	2 cl	4,90
Gordon's Dry Gin	40 %	2 cl	3,50
Schladerer W. Christ	40 %	2 cl	6,90
Grappa	40 %	2 cl	3,90
Sambuca extra/caffee	40 %	2 cl	3,50
Hacienda Spezial		2 cl	4,50
Pitú weiß	41 %	2 cl	3,90
Helbing Kümmel ^A	35 %	2 cl	3,90
Calvados Reserve	40 %	2 cl	6,90
Bombay Sapphire Gin ⁵	40 %	2 cl	6,90
Whisky Single Malt			11,90
Grappa Riserva			7,90
• •			,

TEQUILA

Tequila weiß	38 %	2 cl	4,20
Tequila gold¹	38 %	2 cl	4,20

SEKT/SCHAUMWEIN

Chandon extra dry ^L	0,75 1	34,9
Henkel dry (Piccolo) L	0,21	7,9
Prosecco ^L	0,11	3,9
Prosecco ^L	0,75 1	34,9

CHAMPAGNER/SCHAUMWEIN

Moet & Chandon		
Brut Imperial L	0,75 1	149,90
Moet & Chandon		
Ice Imperial ^L	0,75 1	199,90

COGNAC & BRANDY

Cardinal Mendoza	42 % 2 cl	8,90
Carlos I.	38 % 2 cl	7,90
Gran Duce d'Alba	40 % 2 cl	7,90
Remy Martin VSOP	40 % 2 cl	7,90
Hennessy VSOP	40 % 2 cl	7,90
Asbach Uralt	38 % 2 cl	4,90
Osborne Veterano	36 % 2 cl	5,90

Das Spezialitäten-Restaurant. Die Top-Adresse für Feinschmecker





Speisen & Getränke Allergene, Zusatzstoffe

SALATE

- 1. Kleiner gemischter Salat 7,90
- 2. American Salat^{C,G,J,D} 13,90 Gegrillte Putenbrust auf einer bunten Salatmischung mit Ei und Thunfisch, dazu leckeres Baguette-BrotA,
- 3. Salatbar^{2,5,8,A,B,C,D,G,H,I,J,K} 14,90 Stellen Sie sich Ihre Kombination aus dem reichhaltigen Angebot frischer Salate zusammen. Bitte bedienen Sie sich selbst an der Salatbar.
- 4. Mozzarella-Tomaten-Salat^{C,G,I,J} 9.90
- Bauernsalat^{C,I,J} mit Schafskäse, Zwiebelringen, Oliven^{2,4} und Italian Dressing^{9,11,I,J}, dazu leckeres

SUPPEN

- 6. Tomatensuppe^{C,G,I,J} 8.90 mit Sahnehäubchen und Baguette-BrotA,
- 7. Französische **Zwiebelsuppe^{C,G,I,J}** 9,90
- 8. Ungarische Gulaschsuppe 9,90 mit Paprika und Zwiebeln, dazu leckeres Baguette-Brot^{A,}

KLEINE GERICHTE & VEGETARISCHES

- 26. Gambas al Aioli^{A,B,C,G} 5 Gambas in Knoblauchöl gebraten, dazu leckeres Baguette-Brot
- 28. Feinschmecker Gemüseteller^{A,C,E} 14,90 frisches Gemüse nach Art des Hauses, überbacken, dazu Baguette-Brot^A
- 29. Blattspinat mit 5 Gambas^{A,C,G,B} 19,90 überbacken mit zartschmelzendem Käse^{1,7}, dazu Baguette-Brot^{A,0}
- 30. Gebackener Camembert^{A,C,G,J,M} 11,90 mit Preiselbeeren. dazu Baguette-Brot
- 31. Carpaccio^{A,C,G,J,M} 18.90 vom Rind mit Vergin-Cherry-Tomaten, Käse, Oliven und Ruccola-Salat
- 32. Lachs-Potato^{A,C,D,G} Baked Potato mit Sour-Creme^{9,11,6} gebratenen Lachstreifen und Baguette-Brot^{A,}
- 33. Chicken-Potato^{A,C,G} 13,90 Baked Potato mit Sour-Creme⁹ gebratenen Hähnchenbruststreifen und Baguette-Brot^A
- 34. Gemüse-Potato^{A,C,G} 13,90 Baked Potato mit Sour-Creme9 geröstetem Gemüse und Baguette-Brot^A

Unser Café Kaffeebohnen Von unserer Rösterei

Modena mild 500g 14,90

Arabica feinste Bohnen 500g 21,90



- 35. Zwei Rindermedaillons^{A,G} 29,90 mit Champignonsauce, dazu Brokkoli und Kroketten^{A1,A2}
- 36. Hacienda-Pfanne^{A,G} Schweinemedaillons mit Käse^{1,7} überbacken, dazu Brokkoli, Kroketten^{A1,A2,C} und Béchamelsauce 2,5,1
- 37. Putensteak Hawaii^{A,G,I} 24,90 mit Ananas und Käse^{1,7} überbacken, dazu Brokkoli und Kroketten^{A1}
- 38. Chika-Pfanne^{A,G,I} 24.90 Hähnchenbrustfilet mit buntem Gemüse. mit Béchamelsauce^{2,5,10} und Käse¹ überbacken, dazu Baguette-Brot^A
- 39. Hauspfanne^{A,G} zartes Schweinefilet überzogen mit Champigons a la Creme^{C,G}, dazu Rösti und Baguette-Brot^{A,C}
- 40. Bonita-Steak^{A,G} zarte Putenbrust, mit frischen Tomaten belegt, mit Mozzarella überbacken. dazu Brokkoli, Kroketten^{A1,A2,C} und Béchamelsauce 2,5,

HACKSTEAK

- 41. Hacienda^{A,C,G,I,J,L} 16.90 Rinderhacksteak mit Madagaskar-Sauce^{2,7} Pommes Frites und Baguette-Brot^{A,C}
- 42. Safti^{A,C,G,I,J} 17,90 Rinderhacksteak mit Champignons, Zwiebeln, Bratkartoffeln und Baguette-Brot^{A,C}

FINGER FOOD Salat-Buffet Salat-Buffet Ditto bedienen Sie sich selbst

- 43. Chicken Wings (10 Stk.)^{A,C,G,J,L} 16,90 pikant gewürzt, serviert mit Country-Kartoffeln, Sour-Cream^{9,11,6} und Barbeque-Sauce7,
- 44. Barbeque-Spare Ribs^{A,C,G,I,L} 21,90 (ca. 400g) pikant gewürzt, serviert mit Country-Kartoffeln, dazu Barbeque-Sauce^{7,1} und Sour-Cream^{9,11,0}

FÜR UNSERE Hauptgerichte inkt. Salat-Buffet KLEINEN GÄSTE

- 46. Kinder-Rodizio (bis10 Jahre) 14,90 - nur in Verbindung mit einem Erwachsenen-RODIZIO- A.
- 47. Junior-Steak Pute^{C,G,J} 9.90 Junior-Steak Rind^{C,G,J} 12.90 mit Pommes Frites und Ketchup²
- 48. Kinder-Nudelteller^{A,C,F,G,H,I,J,L} 9,90 mit Tomatensauce²

MITTAGSTISCH

Bitte beachten Sie unsere Tageskarte. Spezielle, wechselnde Angebote je nach Saison. Montag bis Samstag: 12 bis 15 Uhr.

LIEBE GÄSTE!

Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt in unserer Hacienda. Wir tun unser Bestes, damit Sie sich wohlfühlen

Wir haben einen besonders hohen Anspruch an die Qualität und Frische der Produkte, die wir Ihnen servieren. Das gilt insbesondere für unser Rindfleisch und unsere Weine aus Argentinien.

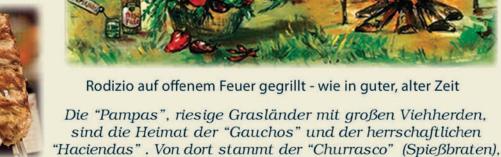
Vergessen Sie den Stress des Alltags - und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

"Bom Apetite" wünscht Ihnen Ihr Hacienda-Team.

PROBIEREN SIE UNSERE BRASILIANISCHE

SPEZIALITÄT RODIZIO. SIE WERDEN BEGEISTERT SEIN!





der als Rodizio serviert wird. Diverse Fleischsorten werden über dem "offenen Feuer" auf langen Spießen langsam zubereitet, bis die optimale Schmackhaftigkeit erreicht ist. Nach diesem Rezept arbeiten auch wir. Diese leckeren Spezialitäten werden vom "Cortador" an Ihrem Tisch vom Spieß geschnitten und direkt auf den Teller serviert.

Ihr Appetit bestimmt die größe der Portionen!



45. RODIZIO A.C.D.F.G.H.I.J.L pro Pers. 39,90 Hauptgerichte inkl. Salat-Buffet

mit Gambas^B mariniert pro Pers. 49,90

Salat-Buffet

Verschiedene Fleischspezialitäten vom Spieß, über dem "offenen Feuer" zubereitet. Inklusive Gemüse und saisonalen Beilagen. Am Tisch serviert - soviel Sie mögen. Original brasilianisch!

RODIZIO gibt es bei uns täglich von 17 bis 23 Uhr, Fr. + Sa. bis 24 Uhr, an Sonn- und Feiertagen bereits ab 12 Uhr. (An Werktagen mittags auf Anfrage)

KULINARISCHE PLATTEN

(AB 2 PERSONEN)

49. Feinschmecker-Platte^{A1,A2,C} Schweinefilet, Rump-, Lamm- und Putensteak, dazu Kroketten, Blumenkohl Brokkoli sowie geröstete Champignons

50. Hacienda-Platte^{A1,A2,C,B}

Schweinefilet, Rump-, Lamm- und pro Pers. **44,90** Putensteak, 5 Gambas, dazu Kroketten, gemischtes Gemüse der Saison

65. Fischplatte^{A,C,G,I,J,L,B,D}-ab 2 Pers. Zander, Lachs, Forelle, Gambas, Gemüse der Saison und Kroketten pro Pers. 34,90

SAFTIGE STEAKS

Beste Rindfleisch-Qualität aus Argentinien, fachmännisch auf dem Lavastein gegrillt. Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen: rot (englisch), rosa (medium) oder durch (well done)

55. Schweinefiletsteak ^A	mit Bratkartoffeln und Mais	21,90
56. Rumpsteak 200 g ^{A,C,G,J}	Ein kleiner Fettrand sorgt für die Herzhaftigkeit, serviert mit Baked Potato und Baguette-Brot ^{A,C}	26,90
57. Gaucho-Steak 300 gA,C,G,J	Rumpsteak mit Baked Potato und Baguette-Brot ^{A,C}	36,90
58. Rib-Eye Steak 300 gA,C,G,J	Saftig, aromatisch, leichte Fettmarmorierung, serviert mit Baked Potato und Baguette-Brot ^{A,C} .	34,90
59. Filetsteak 200 g ^{A,C,G,J}	Das zarteste vom Rind, bester Hacienda-Schnitt, serviert mit Baked Potato und Baguette-Brot ^{A,C.}	38,90
60. Pfeffersteak 200 g ^{A1,A2,C,G,J,L}	Huftsteak mit pikanter Pfeffersauce ² , dazu Kroketten und Baguette-Brot ^{A.C.}	26,90
61. Hacienda- Steakteller 350g ^{A,C,G,I,J,L}	Drei verschiedene Steaksorten mit gerösteten Champignons, Brokkoli, Baked Potato und Baguette-Brot ^{A,C.}	34,90
62. Lamm-Steak 200 g ^{A,C,G,I,J,L,7,1}	¹ Köstlich zartes Fleisch aus dem Lammrücken, serviert mit Brokkoli, Baked Potato und Baguette	29,90 e-Brot ^{A,C.}
63. Putenbrust- Steak 200 g ^{A,C,G,I,J,L}	Saftig und ohne Fett. Serviert mit Baked Potato und Baguette-Brot ^{A.C.} Champignons	19,90 auce
64. Huftsteak 200 g ^{A,C,G,J}	Fettfrei und aromatisch, eines der beliebtesten Steaks, dazu Baked Potato und Baguette-Brot ^{A,C}	23,90

KÖSTLICHKEITEN **AUS DEM MEER**



66.	Lachssteak 200 g ^{A,C,G,I,J,D}	Feinster Lachs auf dem Grill zubereitet, mit Baked Potato und Baguette-Brot ^{A.C.}	28,90
68.	Gambas gegrillt ^{A,B,C,G}	10 Stück mit Knoblauchsauce und Baguette-Brot ^{A.C}	29,90
69.	Zanderfilet ^{A,C,G,I,J,D}	mit Brokkoli und Röstkartoffeln	26,90
70.	Mandel-Forelle ^{A,C,G,I,J,D}	im Ganzen gebraten, mit Blattspinat und Salzkartoffeln	24,90
71.	Wolfsbarsch ^{A,C,D,E,G,I,J} (Loup de mer)	im Ganzen gebraten, mit Blattspinat, Oliven ^{2.8} und Rosmarinkartoffeln	29,90
72.	Hacienda Fischteller ^{A,C,G,I,J,B,D}	mit Salzkartoffeln und Spinat Gambas, Zander- & Lachsfilet -	31,90

BEILAGEN

9. Kroketten ^{A1,A2,C}	4,50	16. Baked Potato mit Sour-Cream 9.1	11,C,G,J 4 , 90
10. Bratkartoffeln	4,90	17. Sour-Cream ^{9,11,C,G,J}	2,90
11. Baguette-Brot ^{A,C}	1,90	18. Kräuterbutter ⁹	2,50
12. Pommes Frites	4,50	19. Blattspinat	6,90
13. Blumenkohl	4,50	20. Country-Kartoffeln	4,90
mit Béchamelsauce ^{2,5,10}		21. Süßkartoffel Pommes	6,90
14. Brokkoli mit Béchamelsauce ^{2,5,10}	5,90	22. Rösti Ecken	5,90
15. Champignons geröstet	6,90	24. Zucchini -gedünstet-	4,90

Bei allen Gewichtsangaben dieser Speisekarte handelt es sich um Rohgewichte vor der Zubereitung n unseren Speisen und Getränken sind folgende Zusatzstoffe / Allergene enthalte