



# COCKTAILS ZU HAPPY-PREISEN

TÄGLICH VON 12<sup>00</sup> - 24<sup>00</sup> UHR ( Außer Freitag und Samstag )

**Maracuja Dream** ~~€ 6,90~~ € 4,90

Limette, Lemon Squash, Rohrzucker und Maracuja

**Sweet Summer** ~~€ 6,90~~ € 4,90

Blue Curacao, Ananassaft, Lime Juice weiße Limonade und Pfirsichsirup

**Garnichts** ~~€ 6,90~~ € 4,90

Bananen-, Ananassaft, Maracujanektar, Blue Curacao und Zitronensaft

**OHNE ALKOHOL**

**MIT ALKOHOL**

**Bad Night** ~~€ 7,90~~ € 5,90

Gin, Wodka, Caçis, Grenadine, Ananassaft und Lime Juice

**Nichts** ~~€ 7,90~~ € 5,90

Malibu, Wodka, Sahne, Coconut-Cream Kirsch- und Bananensaft

**Sweet Bitch** ~~€ 8,90~~ € 6,90

Amareto, Rum, Cassis, Brauner Zucker, Lime Juice, Maracujasaft Orange Ginger Ale

## Breakfast

Mo. - Fr. von 7 - 11 Uhr / Sa. & So. 8 - 13 Uhr

**Frühstück a`la Carte** ab 2,90

**Frühstücks Büffet** 13,90

Brötchen, Croissant, Schwarzbrot, Käse- und Wurstausswahl, Honig, Marmelade, Rührei, Fruchtsalat, Kräuterquark und 1 Glas (0,1 l) Orangensaft, dazu Kaffee oder Tee



**RODIZIO** A,C,D,F,G,H,J,L pro Pers. 29,90  
**mit Gambas** pro Pers. 39,90



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!

**Feierlichkeiten aller Art wie z.B. Geburtstags-, Hochzeits-, oder Firmenfeier. Wir organisieren alles nach Ihren Wünschen. Bitte sprechen Sie uns an. Ihr HACIENDA-Team**

**Öffnungszeiten: täglich von 11<sup>30</sup> - 24<sup>00</sup> Uhr**



Das Spezialitäten-Restaurant. Die Top-Adresse für Feinschmecker



**Monatsangebote und Mittagstisch**

**Juli - August 2021**



Alle Gerichte gut verpackt, auch zum mitnehmen!

# MITTAGSTISCH

täglich von 12<sup>00</sup> - 15<sup>00</sup> Uhr (außer Sonn- und Feiertage)  
Mit einem Salat von der Salatbar zum selber zusammenstellen

## 05.-10. Juli

1. Seelachsfilet mit Kartoffelpüree und Remouladensauce
2. Canneloni gefüllt mit Zucchini und Hackfleisch in Tomatensauce, mit Käse überbacken
3. Hacienda-Pfanne 3 Medaillons mit Champignonsauce und Krokette
4. Argentinia-Steakteller mit deftigen Bratkartoffeln

Jeder Mittagstisch 9,90 € inkl. Salatbar

## 12.-17. Juli

1. Hacienda Nudelpfanne Geflügelstreifen mit feinem Gemüse
2. Pfefferpfanne mit Filetspitzen und deftigen Bratkartoffeln
3. Rotzungenfilet mit Salzkartoffeln
4. Grillteller 300g mit Speckbohnen und Bratkartoffeln

Jeder Mittagstisch 9,90 € inkl. Salatbar

## 19.-24. Juli

1. Pangasiusfilet überzogen mit Dillsauce, dazu Petersilienkartoffeln
2. Hacksteak a la Meyer mit Spiegelei, Brokkoli und Bratkartoffeln
3. Mexiko-Pfanne Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet, mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, dazu Mais-Reis
4. Jägerteller Vier verschiedene Fleischsorten, überzogen mit Jägersauce, dazu Pommes frites

Jeder Mittagstisch 9,90 € inkl. Salatbar

## 26.-31. Juli

1. Schnitzel mit Pommes frites
2. Hauspfanne Nudeln mit Filetspitzen
3. Welsfilet auf Bandnudeln
4. Medaillons "Provence" 3 Medaillons überzogen mit Champignonsauce, dazu Kartoffel-Rösti

Jeder Mittagstisch 9,90 € inkl. Salatbar

## 02.-07. August

1. Bauernfrühstück Bratkartoffeln und Rührei, dazu Katenschinken und Gewürzgurke
2. Portugisisches Fischfilet mit Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln
3. Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Kartoffelpüree
4. Hoppel Poppel drei verschiedene Medaillons überzogen mit Pfeffersauce, dazu Brokkoli und Kartoffelpüree

Jeder Mittagstisch 9,90 € inkl. Salatbar

# SOMMER Angebote

Alle Gerichte inkl. Salat vom Buffet

- A 1. "Hacienda"-Fischteller 21,90  
Gambas, Rotzungenfilet und Lachssteak, mit Blattspinat und Salzkartoffeln
- A 2. "Rio"-Teller 500g 21,90  
Lamm-, Schweine-, Putenbrustfilet und Rinder-Hacksteak, serviert mit herzhaften Bratkartoffeln
- A 3. Zwiebelrostbraten 250g 21,90  
zartes Hüftsteak, serviert mit Röstzwiebeln und Baked Potato
- A 4. Schnitzel 15,90  
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites
- A 5. Schweinefiletpfanne 18,90  
mit Sauce Bernaise, serviert mit Krokette
- A 6. Holzfällersteak 350g 17,90  
mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln
- A 7. Penne ala arrabiata 14,90  
mit Hähnchenbrust und Cherry-Tomaten

Jedes Gericht inkl. Salat vom Buffet!

täglich von 12 - 24 Uhr

## SOMMER-HIGHLIGHT

- Frische Pfifferlinge  
mit Spaghetti "Hacienda Art" und Cherrytomaten 13,90  
mit Schweinefilet und Bratkartoffeln 15,90  
mit Hüftsteak und Bratkartoffeln 19,90  
mit Rührei und Bratkartoffeln 12,90



# MITTAGSTISCH

täglich von 12<sup>00</sup> - 15<sup>00</sup> Uhr (außer Sonn- und Feiertage)  
Mit einem Salat von der Salatbar zum selber zusammenstellen

## 09.-14. August

1. Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und Zwiebelringen
2. Fischfilet überzogen mit Currysauce, dazu Kaisergemüse, ind. Kartoffelpüree
3. Hacksteak "Hawaii" mit Käse und Ananas überbacken, serviert mit Pommes Frites
4. Pariser Schnitzel serviert mit Pommes frites

Jeder Mittagstisch 9,90 € inkl. Salatbar

## 16.-21. August

1. Hacksteak überbacken mit Tomaten und Mozzarella, dazu Bratkartoffeln
2. Gyros-Pfanne mit Pommes frites und Kaisergemüse
3. 2 Schweinemedallions mit Champignonsauce und Rizzi Bizi Reis
4. Portugisisches Fischfilet überzogen mit Dillsauce, dazu Pommes frites

Jeder Mittagstisch 9,90 € inkl. Salatbar

## 23.-28. August

1. Leber "Wiener Art" mit Apfelmus und Kartoffelpüree
2. Schweinebraten mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
3. Lachsfilet überzogen mit Dillsauce, dazu Kartoffelpüree
4. Cordon Bleu mit Pommes Frites

Jeder Mittagstisch 9,90 € inkl. Salatbar

## 30. August - 04. September

1. Bauernfrühstück mit Bratkartoffeln
2. Kasseler vom Grill mit Pommes frites
3. Pfefferpfanne geschnetzeltes Fleisch mit Gemüse, Pfeffersauce und Butterreis
4. Rotbarschfilet überzogen mit Dillsauce, dazu Spinat und Kartoffelpüree

Jeder Mittagstisch 9,90 € inkl. Salatbar

# Aus der Speisekarte

Hauptgerichte inkl. Salat-Buffet  
Bitte bedienen Sie sich selbst

## SAFTIGE STEAKS

- Schweinefiletsteak** 16,90  
mit Bratkartoffeln und Mais.
- Rumpsteak 200 g** 19,90  
Ein kleiner Fettrand sorgt für die Herzhaftigkeit, serviert mit Baked Potato und Baguette-Brot.
- GaUCHO-Steak 300 g** 28,90  
Rumpsteak mit Baked Potato und Baguette-Brot.
- Rib-Eye Steak 250 g** 26,90  
Saftig, aromatisch, leichte Fettmarmorierung, serviert mit Baked Potato und Baguette-Brot.
- Filetsteak 200 g** 29,90  
Das zarteste vom Rind, bester Hacienda-Schnitt, serviert mit Baked Potato und Baguette-Brot.
- Pfeffersteak 200 g** 19,90  
zartes Rinder-Hüftsteak mit pikanter Pfeffersauce, dazu Krokette und Baguette-Brot.
- Hacienda-Steakteller 350 g** 26,90  
Drei verschiedene Steaksorten mit gerösteten Champignons, Brokkoli, Baked Potato und Baguette-Brot.
- Lamm-Steak 200 g** 19,90  
Köstlich zartes Fleisch aus dem Lammrücken, serviert mit Brokkoli, Baked Potato und Baguette-Brot.
- Putenbrust-Steak 200 g** 14,90  
Saftig und ohne Fett. Serviert mit Baked Potato und Baguette-Brot.
- Hüftsteak 200 g** 18,90  
Fettfrei und aromatisch, eines der beliebtesten Steaks, dazu Baked Potato und Baguette-Brot

## KÖSTLICHKEITEN AUS DEM MEER

Hauptgerichte inkl. Salat-Buffet  
Bitte bedienen Sie sich selbst

- Lachssteak 200 g** 21,90  
feinster Lachs auf dem Grill zubereitet, mit Baked Potato und Baguette-Brot.
- Gambas gegrillt - 10 Stück** 22,90  
mit Knoblauchsauce und Baguette-Brot.
- Zanderfilet** 19,90  
mit Brokkoli und Röstkartoffeln
- Mandel-Forelle** 17,90  
im ganzen gebraten, mit Blattspinat und Salzkartoffeln
- Wolfsbarsch (Loup de mer)** 19,90  
im ganzen gebraten, mit Blattspinat, Oliven und Rosmarinkartoffeln
- Hacienda Fischteller** 26,90  
mit Salzkartoffeln und Spinat  
Gambas, Zander- & Lachsfilet -

Alle Speisen dieser Seite auch ausser Haus!