



RESTAURANT

HAZIENDA
STEAKS & MEHR

STEAK- UND SPEZIALITÄTEN - RESTAURANT

APERITIFS

1	Aperol Spritz ¹	0,2l	6,90	6	Kir trockener Weißwein mit Creme de Cassis	0,1l	5,00
2	Campari-Orange ¹	4cl	5,90	7	Kir Royal	0,1l	5,90
3	Glas Sekt Sekt Orange ¹	0,1l	3,80	8	Sherry creme, medium, secco	5 cl	3,00
4	Martini Dry/Rosso/Bianco	5 cl	3,50	9	Hazienda-Cocktail Martini und Wodka mit Feige	5 cl	5,90
5	VW-Cocktail Martini und Williamsbirne	5 cl	4,90				

VORSPEISEN

15	Weinbergschnecken in Kräuterbuttersauce ⁷ , mit Toast	6,90
17	Weinbergschnecken mit Knoblauch, Champignoncremesauce und Toast	7,90
18	Omelette mit Champignons oder Schinken ^{1,2,3} , dazu Pommes frites	7,90
19	Camembert Käse gebacken mit Preiselbeeren und Toast	6,90
21	Scampi (ohne Schale) in Knoblauchsauce mit Champignons, dazu Butterreis	13,50

SALATE

118	Thunfischsalat	9,50	124	Salat Florida verschiedene Salate mit Putenfleisch, Früchte und French Dressing	11,00
121	Gemischter Salat mit Käse ¹	9,50	125	Hazienda-Salat ein Riesenteller mit frischem Salat, Schinken ^{1,2,3} , Käse ¹ , Ei, dazu Ihr Lieblingsdressing	9,90
122	Salatbuffet (kleiner Teller)	3,50			
123	Salatbuffet (großer Teller)	6,00			

AUS DEM SUPPENTOPF

10	Hühnersuppe mit Fleisch und Gemüseeinlage	5,00
12	Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	5,00



ARGENTINISCHE STEAKS

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie zubereiten, sind von Rindern (Black Angus), die auf Weiden Südamerikas gezüchtet werden!

Wie dürfen wir ihr Steak grillen ...

Englisch: blutig gegrillt **Medium:** rosa gegrillt **Well done:** durchgegrillt



ENGLISH

MEDIUM

WELL DONE

HÜFTSTEAK . BIFE DE CUADRIL

das beste aus der Rinderkeule

24	Pegueno	200g	16,90
25	Grande	300g	20,90

RUMPSTEAK . BIFE ANGOSTO

ein herzhaftes Stück aus dem Rinderrücken

26	Pegueno	200g	20,90
27	Grande	300g	26,50

RIBEYE-STEAK . BIFE ANCHO „ENTRECOTE“

mit einem Fettauge im Inneren

28	Mediano	250g	25,90
29	Grande	350g	31,90

FILET . BIFE DE LOMO

ein zartes Stück vom Rind

30	Pegueno	200g	26,90
31	Mediano	250g	29,90
32	Grande	300g	32,90

Zu jedem Steak gehört ein Salat vom Salatbuffet.

BEILAGEN

33	Papa Asada	4,80	40	Choclo geröstete Maiskolben	4,00
	gebackene Kartoffel in Folie		42	Champignonköpfe	5,90
	wahlweise mit Sauerrahm oder Kräuterbutter		43	Blattspinat mit Knoblauch	4,00
34	Papas Crocetta	3,50	44	Portion Kräutercreme	1,50
35	Pommes Frites	3,50	45	Broccoli	4,50
36	Gemüse	3,30	46	Mexikanische Bohnen	5,90
37	Bratkartoffeln	3,70	231	Gemüseplatte	10,50
38	Bohnen mit Speck ⁸	4,00		gemischtes Gemüse mit Sauce Hollandaise	
39	Geröstete Zwiebeln	3,70		und Käse ¹ überbacken	

SAUCEN

321	Sauce Béarnaise	3,40	324	Pfeffersauce	3,50
322	Sauce Hollandaise	3,30	325	Knoblauch in Öl	2,00
323	Champignonsauce	3,30			



RUMPSTEAKS

- | | | |
|----|--|-------|
| 47 | Rumpsteak
mit Bratkartoffeln
und Prinzessbohnen | 22,90 |
| 48 | Rumpsteak
mit Röstzwiebeln
und Pommes frites | 24,90 |
| 49 | Rumpsteak
mit frischen Champignons
und Pommes frites | 24,90 |
| 50 | Rumpsteak ca. 300g
mit frischen Champignons
und Bratkartoffeln | 28,90 |
| 51 | Rumpsteak „Pfeffer“
mit Pfeffer-Rahmsauce
und Kroketten | 24,90 |
| 52 | Rumpsteak „Hazienda“
mit Champignonsauce und
Käse ¹ überbacken,
dazu Bratkartoffeln | 24,90 |
| 56 | Rumpsteak „Mediterran“
mit frischen Champignons
und Sauce Hollandaise,
dazu Kroketten und Broccoli | 24,90 |
| 57 | Rumpsteak „Prinzess“
mit Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce,
dazu Bratkartoffeln | 26,90 |

FILETSTEAKS

- | | | |
|----|---|-------|
| 53 | Filetsteak „Pfeffer“
mit Pfeffer-Rahmsauce
und Kroketten | 29,90 |
| 54 | Rinderfilet
mit frischen Champignons
und Pommes frites | 29,90 |
| 58 | Filetsteak „Mediterran“
mit frischen Champignons
und Sauce Hollandaise,
dazu Kroketten und Broccoli | 30,90 |
| 59 | Filetsteak „Prinzess“
mit Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce,
dazu Bratkartoffeln | 30,90 |
| 60 | Knoblauchsteak
Rinderfilet mit Knoblauchrahmsauce,
dazu Folienkartoffeln mit Sauerrahm | 29,90 |
| 55 | Pfeffersteak
Rinderfilet mit Pfeffersauce,
dazu Pommes frites | 29,90 |

Zu jedem Steak gehört ein Salat .
Bitte bedienen Sie sich an unserer Salatbar





HAUSSPEZIALITÄTEN

61	Cevapcici garniert mit Zwiebeln, dazu Djuwetschreis und Pommes frites	12,90
62	Hirtenteller zwei Hacksteaks mit Bratkartoffeln und Pfeffersauce	12,90
63	Gefülltes Hacksteak mit Käse ¹ gefüllt, dazu Djuwetschreis und Pommes frites	14,90
64	Balkan-Platte 1 Hacksteak, 1 Kotelett, 2 Cevapcici, 1 Speck ⁸ , mit Djuwetschreis und Pommes frites	13,90
65	Grill-Teller 1 Hacksteak, 1 Kotelett, 2 Cevapcici, 1 Schweinefilet, 1 Speck ⁸ , dazu Djuwetschreis und Pommes frites	17,90
66	Hazienda Riesen Teller 1 Hacksteak, 1 Kotelett, 2 Cevapcici, 1 Rindersteak, 1 Hähnchenmedaillon, 1 Speck ⁸ , dazu Djuwetschreis und Pommes frites	19,90
67	Pfeffer-Spieß verschiedene Sorten Fleisch mit Pfeffersauce, dazu Djuwetschreis und Pommes frites	16,90
68	Haus-Spieß 2 Rindersteaks, 1 Schweinefilet mit Champignonsauce, dazu Djuwetschreis und Pommes frites	19,90
69	Gegrilltes Schweinefilet Schmetterling-Steak mit Sauce Hollandaise, dazu Djuwetschreis und Pommes frites	15,90
70	Pfeffer-Rückensteak Schweinerückensteak mit Pfeffer-Rahmsauce, dazu Butterreis und Pommes frites	14,90
71	Pfeffer-Hüftsteak mit Pfeffersauce und Pommes frites	18,90
72	Steak-Teller ca. 350g mit Djuwetschreis und Folienkartoffel	28,90
73	Lustiger Bosniak Rumpsteak gefüllt mit Formschinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Djuwetschreis und Pommes frites	20,90
904	Hausteller gefülltes Hacksteak, Rindersteak und Schweinelendchen, dazu Bratkartoffeln	18,90

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat . Bitte bedienen Sie sich an unserer Salatbar

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

1 mit Farbstoff	5 koffeinhaltig	9 Nitritpökelsalz	13 mit Phosphat
2 mit Konservierungsstoffen	6 mit Süßungsmittel	11 Steinobst könnte Reststeine enthalten	20 Pfanne ist heiß
3 mit Antioxidationsmittel	7 geschwefelt	12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten	35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr
4 mit Geschmacksverstärker	8 geschwärzt	enthalten sein	

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

VOM GEFLÜGEL

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 75 | Putenschnitzel „Wiener Art“ | 12,90 |
| | mit Pommes frites | |
| 81 | Gegrilltes Hähnchenbrustfilet | 14,90 |
| | mit gerösteten Champignons
und Pommes frites | |
| 84 | Hähnchenbrustfilet Paniert | 14,90 |
| | mit Champignonsauce und Bratkartoffeln | |
| 114 | Hähnchenbrustfilet „Pfeffer“ | 14,90 |
| | paniert, mit Pfeffer-Rahmsauce
und Kroketten | |
| 85 | Geflügel-Teller | 15,90 |
| | Putenmedaillons und Hähnchenbrustfilet
mit Pfeffersauce, dazu Kroketten | |
| 83 | Gegrilltes Putensteak | 15,90 |
| | mit Folienkartoffel | |
| 112 | Putensteak „Lido“ | 16,90 |
| | mit Broccoli und Sauce Hollandaise,
dazu Kroketten | |

SCHNITZEL VOM SCHWEIN

- | | | |
|----|--|--------------|
| 74 | Schnitzel „Wiener Art“ | 12,90 |
| | mit Pommes frites | |
| 76 | Champignonschnitzel | 13,90 |
| | mit frischer Champignonsauce
und Butterreis | |
| 77 | Knoblauch-Schnitzel | 13,90 |
| | mit Knoblauchsauce und Kroketten | |
| 78 | Zwiebelschnitzel | 13,90 |
| | mit Bratkartoffeln | |
| 79 | Jägerschnitzel | 14,90 |
| | mit Salzkartoffeln | |
| 80 | Cordon Bleu ^{1,2,3} | 15,90 |
| | gefülltes Schnitzel mit Pommes frites
und Djuwetschreis | |

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat . Bitte bedienen Sie sich an unserer Salatbar





SCHWEINEFILET-LENDCHEN

- | | | |
|-----|--|-------|
| 82 | Schweinelendchen „Jäger Art“ | 16,90 |
| | drei Schweinelendchen mit Jägersauce und Kroketten | |
| 86 | Süßer Traum | 16,90 |
| | drei Schweinelendchen mit Champignonsauce, gebackenen Früchten und Pommes frites | |
| 87 | Schweinelendchen „Parma“ | 16,90 |
| | drei Medaillons mit Parmaschinken, Sauce Hollandaise und mit Käse ¹ überbacken, dazu Kroketten | |
| 119 | Schweinelendchen „Hazienda“ | 16,90 |
| | drei Medaillons mit Champignonköpfen, Sauce Hollandaise und mit Käse ¹ überbacken, dazu Kroketten | |

SPEZIALITÄTEN AUS DER PFANNE

- | | | |
|----|--|-------|
| 88 | Spanischer Pfeffertopf | 18,90 |
| | 3 verschiedene Steaks, Pfeffersauce und Kroketten | |
| 90 | Französischer Schlemmertopf | 17,90 |
| | Schweinefiletfleisch mit Champignons und feinem Gemüse, dazu Sauce Béarnaise, Butterreis und Kroketten | |
| 91 | Mexikanischer Feuertopf | 20,90 |
| | Steakstreifen mit Champignons, Mais, Kidneybohnen, in einer rassigen Paprikasauce, dazu Röstkartoffeln | |
| 92 | Stroganoff | 22,90 |
| | gedünstete Rinderfiletspitzen mit Zwiebeln, Champignons, Gurken in einer pikanten Weinrahmsauce, dazu Butterreis | |
| 93 | Spezial-Topf | 18,90 |
| | zwei Schweinefilet- und Rindermedaillons, mit Champignonköpfen und Gemüse in Sauce Hollandaise, dazu Kroketten | |

LAMM-SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|-----|---|-------|
| 111 | Lammfilet mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen | 26,90 |
| 113 | Lammteller | 27,90 |
| | Lammfilet, Lammrücken mit Provinzialsauce, dazu Prinzessbohnen und Bratkartoffeln | |

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat . Bitte bedienen Sie sich an unserer Salatbar

PLATTEN FÜR ZWEI ODER MEHRERE PERSONEN

95	Hazienda Steak-Platte (für zwei Personen), verschiedene kleine Steaks, reichlich garniert	52,90
96	Überraschungsplatte Schweinefilet, Rinderhüftsteak, Roastbeef, mit Pfeffersauce, Champignonsauce, grünen Bohnen, Champignonköpfe, Butterreis und Kroketten	48,90
97	Diplomaten-Platte Schweinefilet, Rindersteak, Cordon Bleu ^{1,2,3} , mit grünen Bohnen, Champignonköpfe, Djuwetschreis und Pommes frites	47,90
98	Haus-Platte „Balkan Art“ Hacksteak, Schweinefilet, 2 Cevapcici, Kotelett und Speck ⁸ , dazu Djuwetschreis und Pommes frites	36,00
127	Lamm-Platte - Filets mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln	50,90

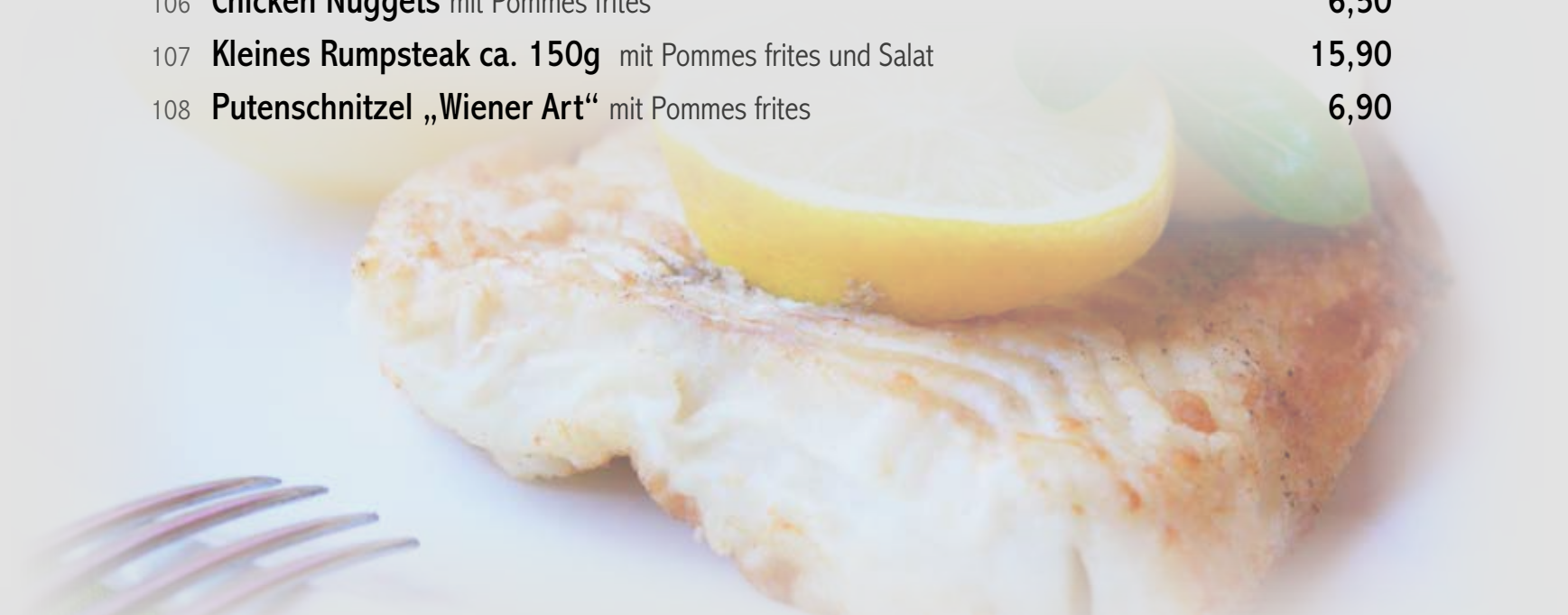
FISCH-SPEZIALITÄTEN

99	Forelle Müllerin mit Salzkartoffeln	15,90
100	Pangasiusfilet ¹² mit Salzkartoffeln	13,90
103	Zanderfilet ¹² dazu Senfsauce und Salzkartoffeln	18,90

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat . Bitte bedienen Sie sich an unserer Salatbar

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

104	Kleines Schnitzel „Wiener Art“ paniertes Schnitzel mit Pommes frites	6,90
106	Chicken Nuggets mit Pommes frites	6,50
107	Kleines Rumpsteak ca. 150g mit Pommes frites und Salat	15,90
108	Putenschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	6,90



BIERE

176	Alster²	0,3l	3,10	181	Vitamalz	0,3l	3,10
177	Brinkhoff's No 1 (vom Fass)	0,3l	3,10	182	Schöffelhofer Weissbier	0,5l	4,70
178	Krefelder^{1,3,5}	0,3l	3,10	183	Jever Pilsener (Alkoholfrei)	0,33l	3,10
180	Schlösser. Das Alt. (vom Fass)	0,3l	3,10	900	Hövels	0,3l	3,10

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

300	Coca Cola^{1,3,5}	0,3l	3,10	306	Traubensaft	0,3l	3,10
301	Fanta²	0,3l	3,10	307	Orangensaft	0,3l	3,10
302	Sprite¹	0,3l	3,10	308	Bitter Lemon¹⁰	0,2l	3,10
303	Spezi^{1,2,3,5}	0,3l	3,10	309	Tonic Water¹⁰	0,2l	3,10
304	Selters	0,3l	2,80	310	Ginger Ale	0,2l	3,10
320	Selters	Fl. 0,25l	3,10	311	Apfelschorle	0,3l	3,10
305	Apfelsaft	0,3l	3,10	312	Coca Cola light^{1,3,5,6}	0,3l	3,10



WEINKARTE

WEISSWEINE

Hausmarke (lieblich) kräftig und naturrein			Hausmarke (trocken) fein, leicht und fruchtig			Hausmarke (halbtrocken) delikat, frisch und einladend		
220	0,2l	6,00	226	0,2l	6,00	263	0,2l	6,00
221	0,5l	11,50	227	0,5l	13,00	264	0,5l	11,50
222	1,0l	18,50	228	1,0l	20,50	265	1,0l	18,50

ROTWEINE

Hausmarke (lieblich) mild und blumig			Hausmarke (halbtrocken) fruchtig und saftig			Hausmarke (trocken) rubinrot, harmonisches Aroma		
266	0,2l	6,00	260	0,2l	6,00	272	0,2l	6,00
267	0,5l	11,50	261	0,5l	13,00	273	0,5l	13,00
268	1,0l	18,50	262	1,0l	20,50	274	1,0l	20,50

ROSÉ

232	0,2l	6,00
233	0,5l	13,00
234	1,0l	20,50

SEKT

255	Sekt Piccolo	6,50
256	Sekt Hausmarke (trocken)	18,00

FLASCHENWEINE

Chardonnay aromatisch, angenehme Säure			Merlot (trocken) feinfruchtig, zartes Aroma		
223	0,75l	20,90	229	0,75l	21,90
Pinot Grigio blumig, mild, elegant			Montepulciano (trocken) feinfruchtig, zartes Fruchtbukett		
224	0,75l	20,90	230	0,75l	22,90



Martin-Luther-Straße 28-32 • 59065 Hamm
Tel.: 02381 - 28 926