

MITTAGSTISCH

13. Febr. bis 10. März

Täglich von 12 – 15 Uhr
(außer an Sonn- und Feiertagen)

Jedes Gericht
inkl. Salat vom
Buffet!

13. – 18. Februar

1. **Gegrilltes Hähnchenbrustfilet** 6,90
in Curryrahmsauce, dazu Butterreis
2. **Hausgemachtes Gulasch** 7,50
in kräftiger Sauce, mit Petersilienkartoffeln
3. **„Argentina“-Mix** 8,50
Verschiedene Steaksorten, mit Gemüse und goldgelben Pommes Frites
4. **Fischfilet mit Weißwein-Zitronensauce** 8,30
dazu Butterreis

20. – 25. Februar



1. **Schnitzel „Wiener Art“** 6,90
dazu knusprige Pommes Frites
2. **Gefülltes Hacksteak** 7,50
mit Käse gefüllt, dazu knusprige Pommes Frites
3. **Grillteller „Buenos Aires“** 8,50
Drei verschiedene Steaks, dazu Gemüse und hausgemachte Bratkartoffeln
4. **Rotbarschfilet** 8,30
in Weißweinsauce, dazu Brokkoli und Salzkartoffeln

27. Februar – 3. März

1. **Gemüsepfanne „Rosario“** 6,90
mit Putenbruststreifen und Reis
2. **Cordon Bleu** 7,50
mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes Frites und Sauce Hollandaise
3. **Grillteller „Rio“** 8,50
Drei verschiedene Steaks, dazu Gemüse und goldgelbe Pommes Frites
4. **Pangasiusfilet** mit Rieslingrahmsauce, 8,30
dazu Butterkartoffeln

5. – 10. März



1. **Putenmedaillons „Funghi“** 6,90
mit Champignonsauce, Gemüse und Butterreis
2. **„Pueblo“-Teller** 7,50
Pute im Speckmantel und ein Schweinerückensteak, dazu herzhaftes Bratkartoffeln
3. **Rindfleisch-Brokkolipfanne** 8,50
dazu Butterreis
4. **Lachssteak** mit Baked Potato und Baguette-Brot 8,30

**Alle Gerichte auch zum Mitnehmen
und zu-Hause-Schlemmen.**

MITTAGSTISCH

12. März bis 31. März

Täglich von 12 – 15 Uhr
(außer an Sonn- und Feiertagen)

Jedes Gericht
inkl. Salat vom
Buffet!

12. – 17. März

1. **Baked Potato mit Lachs** 6,90
dazu Sour Cream
2. **Champignonschnitzel** 7,50
mit Champignonsauce, dazu Pommes Frites
3. **„Argentina“-Mix** 8,50
Verschiedene Steaksorten, mit Gemüse und herzhaften Bratkartoffeln
4. **Fischfilet** 8,30
mit Zitronensauce, dazu Kroketten



19. – 24. März

1. **Putensteak „Hawaii“** 6,90
mit heißen Früchten, dazu Butterreis
2. **Schweinefilet „Patagonien“** 7,50
mit Käse überbacken, dazu knusprige Pommes Frites
3. **„Cowboy“-Teller** 8,50
Verschiedene Sorten Fleisch, dazu hausgemachte Bratkartoffeln
4. **Seezungenfilet** mit cremiger Senfsauce, 8,30
dazu Gemüse und Petersilienkartoffeln



26. – 31. März



1. **Gemüsepfanne „Santa Fe“** 6,90
mit Putenbruststreifen und Reis
2. **Gegrillte Leber** 7,50
mit Röstzwiebeln und Pommes Frites
3. **„Rio“-Teller** 8,50
Verschiedene Fleischsorten mit Champignonsauce, dazu knusprige Pommes Frites
4. **Fischfilet** 8,30
mit Zitronensauce, dazu Kroketten

*Bitte denken Sie
an die rechtzeitige
Tischreservierung
für die Osterfeiertage!*



MITTAGSTISCH

2. April bis 28. April

Täglich von 12 – 15 Uhr
(außer an Sonn- und Feiertagen)

Jedes Gericht
inkl. Salat vom
Buffet!

2. – 7. April

1. **Baked Potato mit Putenbrust-Streifen** 6,90
dazu Sour Cream
2. **Zigeunerschnitzel** 7,50
mit würziger Paprikasauce, dazu Pommes Frites
3. **Rancher-Teller** 8,50
Drei verschiedene Sorten Fleisch, dazu Gemüse und goldgelbe Pommes Frites
4. **Fischfilet mit Paprikasauce** 8,30
dazu Brokkoli und Butterreis



10. – 14. April

1. **Zigeunerleber** 6,90
mit Paprika, Zwiebeln und Tomate, dazu Butterreis
2. **Schweinemedallions** 7,50
mit Rahmsauce, dazu Gemüse und Kroketten
3. **Grillteller „Buenos Aires“** 8,50
Drei verschiedene Steaks, dazu Gemüse und herzhaftes Bratkartoffeln
4. **Pasta-Pfanne mit Lachs** 8,30
in einer schmackhaften Tomaten-Sahnesauce

16. – 21. April

1. **Gemüsepfanne** 6,90
mit Putenbruststreifen und Reis
2. **Gegrillte Leber** 7,50
mit Röstzwiebeln und Pommes Frites
3. **Mixed Grill** 8,50
Drei kleine Steaks, dazu Gemüse und hausgemachte Bratkartoffeln
4. **Pikante Fischpfanne „Copacabana“** 8,30
mit Paprika, dazu Safranreis



23. – 28. April

1. **Nackensteak „Santa Rosa“** 6,90
saftig gegrillt, mit Röstzwiebeln und herzhaften Bratkartoffeln
2. **Schweinemedallions „Funghi“** 7,50
mit Champignonsauce, dazu Gemüse und goldgelbe Pommes Frites
3. **„Argentina“-Mix** 8,50
Verschiedene Steaksorten, mit Gemüse und goldgelben Pommes Frites
4. **Schollenfilet** 8,30
mit Kräutersauce, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln



MITTAGSTISCH

30. April bis 26. Mai

Täglich von 12 – 15 Uhr
(außer an Sonn- und Feiertagen)

Jedes Gericht
inkl. Salat vom
Buffet!

30. April – 5. Mai

1. **„Chika Orange“** 6,90
Hähnchenbrustfilet mit Orangensauce, dazu Gemüse und Butterreis
2. **Tasche vom Schweinerückensteak** 7,50
mit Käse und Schinken gefüllt, dazu Pommes Frites
3. **Geschnetzeltes vom Rind** 8,50
mit Champignons und Bratensauce, dazu Butterreis
4. **Fischpfanne „Rio“** 8,30
mit pikantem Gemüse und Salzkartoffeln



7. – 12. Mai

1. **Hacksteak mit Fetakäse gefüllt** 6,90
dazu herzhaftes Bratkartoffeln
2. **Schaschlik von der Pute** 7,50
mit würziger Schaschlikisauce und Pommes Frites
3. **„Spicy“ Steak-Duett** 8,70
Rumpsteak und Schweinefilet in Teufelssauce, dazu Kaisergemüse und goldgelbe Pommes Frites
4. **Pangasiusfilet** 8,30
mit Kräutersauce, dazu Blattspinat und Kräuterreis



14. – 19. Mai

1. **Gemüsepfanne „Santa Fe“** 6,90
mit Putenbruststreifen und Reis
2. **Schweinefilet** mit Käse überbacken, 7,50
dazu goldgelbe Pommes Frites
3. **„Cowboy“-Teller** 8,50
Verschiedene Sorten Fleisch, dazu hausgemachte Bratkartoffeln
4. **Fischfilet „Rio de la Plata“** 8,30
mit Zitronensauce, dazu Kroketten



21. – 26. Mai

1. **Rinder-Leber** 6,90
mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln
2. **Hähnchenbrustfilet „American Style“** 7,50
mit Tomatensauce, dazu Pommes Frites
3. **„Argentina“-Mix** 8,50
Verschiedene Steaksorten, mit Gemüse und herzhaften Bratkartoffeln
4. **Feines Zanderfilet** mit Kräutersauce, 8,30
dazu Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln



Täglich 15 – 17 Uhr,
außer an Feiertagen:

SCHLEMMER- STUNDEN

23. Mai bis 4. Sept.

Jedes Gericht
inkl. Salat vom
Buffet!

Rumpsteak – ca. 230 g ~~17,90~~ **14,90**

Ein kleiner Fettrand sorgt für die Herzhaftigkeit.
Dazu eine Baked Potato mit Sour Cream und Baguette-Brot

Gauchosteak – ca. 300 g ~~21,90~~ **18,90**

Das Rumpsteak für den großen Appetit!
Dazu eine Baked Potato mit Sour Cream und Baguette-Brot

Rib-Eye Steak – ca. 300 g ~~19,90~~ **16,90**

(Entrecôte) Besonders saftig durch das markante Fettsäure.
Dazu eine Baked Potato mit Sour Cream und Baguette-Brot

Filetsteak – ca. 230 g ~~21,90~~ **18,90**

Das zarteste Stück vom Rind, bester HACIENDA-Schnitt.
Mit gerösteten Champignons, einer Baked Potato mit Sour Cream und Baguette-Brot.

Pfeffer-Steak – ca. 230 g ~~18,90~~ **15,90**

Rumpsteak mit pikanter Pfeffersauce,
dazu Kroketten und Baguette-Brot

HACIENDA-Steakteller – 300 g ~~19,90~~ **16,90**

3 verschiedene Steaksorten mit gerösteten
Champignons, Brokkoli, einer Baked Potato mit Sour Cream und Baguette-Brot

Lammsteak – ca. 250 g ~~17,90~~ **14,90**

Köstlich zartes Fleisch aus dem Lammrücken. Mit Brokkoli,
einer Baked Potato mit Sour Cream und Baguette-Brot

Putenbrust-Steak – ca. 230 g ~~13,90~~ **10,90**

Saftig und ohne Fett. Dazu Blumenkohl, eine
Baked Potato mit Sour Cream und Baguette-Brot

Schweinefilet-Steak – ca. 250 g ~~15,50~~ **12,50**

Saftig und aromatisch. Dazu Blumenkohl, eine Baked Potato
mit Sour Cream, Kräuterbutter und Baguette-Brot

Texas-Steak – ca. 230 g ~~18,90~~ **15,90**

Rumpsteak mit pikanter Steaksauce, dazu herzhaft
Bratkartoffeln und Baguette-Brot

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen
dürfen: rot (englisch), rosa (medium) oder
durch (well-done).

Normal-
preis

Schlemmer-
preis



Rodizio inkl. Salat-Bar **22,50 €**

Kinder-Rodizio bis 12 Jahre **10,00 €**



Jeden Sonntag ab 11 Uhr:

Brunch inkl. Rodizio

(Kaltes und warmes Buffet
inkl. Rodizio, Kaffee satt,
zur Begrüßung ein Glas
Prosecco oder Orangensaft.)

nur 19,50 €

Reservierung
empfehlenswert



Bis 27.5.2012:
**Happy Hour-
Cocktails**



Jeden Tag
alle
Cocktails
nur **4,00 €**

Nutzen Sie
auch unsere
große Sonnen-
Terrasse, wenn
das Wetter es
zulässt!

Unser Spezialitäten-
Restaurant:

einfach ur-gemütlich



Feiern Sie bei uns

Machen Sie Ihre Feier zu einem unvergessenen Ereignis! Wir arrangieren
alles für Sie: Kaltes und/oder warmes Buffet, ausgesuchte Menüs, Live-
Musik, Tanz-Shows, exotische Cocktails, Südamerikanische Weinspezi-
alitäten, diverse Eis- und Dessert-Variationen.

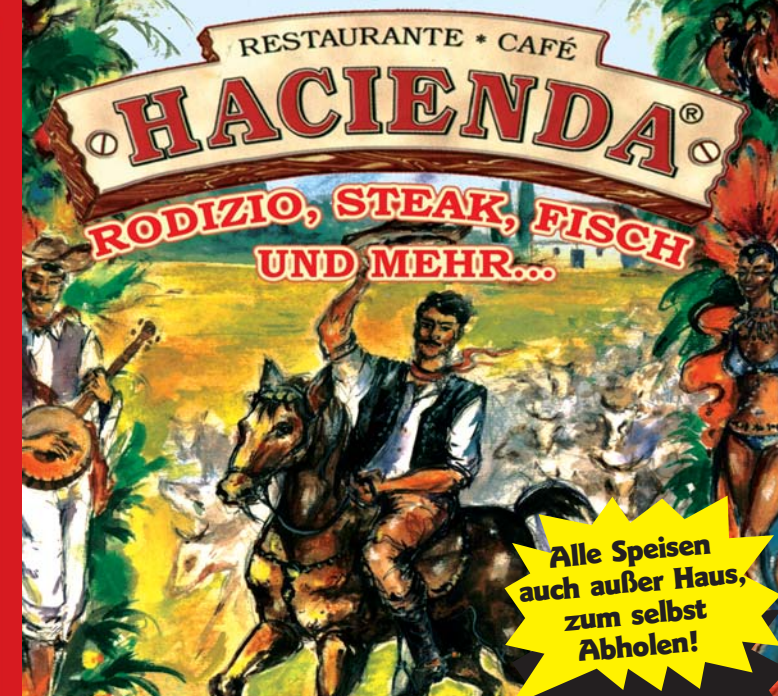
Für Ihre Feiern bieten wir **Räumlichkeiten für 20 bis 150 Personen** an.
Parken ist direkt vor dem Restaurant möglich.

Der Geschenktipp:

Ein **GESCHENK-GUTSCHEIN** für das
Restaurant **HACIENDA.**

Ein Geschenk, das durch den Magen
geht. Und das zu jedem Anlaß!

Täglich 12 – 24 Uhr (warme Küche bis 23 Uhr),
Sonn- und Feiertage 11 – 23 Uhr (warme Küche bis 22 Uhr)



Alle Speisen
auch außer Haus,
zum selbst
Abholen!

**Preis-Frühling in
der HACIENDA:
bis zum 27.5.2012**

Seit über
15 Jahren
täglich für
Sie da!

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| A1 | Paniertes Putenschnitzel XXL
mit knusprigen Pommes Frites | 10,90 |
| A2 | „Cowboy“-Steak
vom saftigen Schweinerücken, dazu
geschmorte Zwiebeln und Bratkartoffeln | 9,90 |
| A3 | HACIENDA Fisch-Pfanne
Verschiedene Sorten Fisch mit Paprika
und Zwiebeln in Mexiko-Sauce, dazu Reis | 12,50 |
| A4 | Western-Teller – 300 g
Verschiedene Steaks vom Grill,
dazu Pommes Frites und Gemüse | 13,90 |
| A5 | „Grande“-Teller – 400 g!
Verschiedene Sorten Fleisch vom Grill,
dazu Champignon-Zwiebeln und Bratkartoffeln | 14,90 |
| A6 | Das volle Pfund – 500 g!
Ein Pfund saftiger Rindernacken vom US-Beef
mit einem Spiegelei und Kartoffelcken | 16,90 |

Marggrafstraße 2 · 31137 Hildesheim
Tel.: 05121 / 21212 · Fax: 05121 / 21595
www.hacienda-hildesheim.de