

Seit 30 Jahren ...

.... dürfen wir Sie bei uns willkommen heißen und dafür möchten wir von Herzen Danke sagen!

Danke für Ihre Treue, Ihre Unterstützung und die vielen schönen gemeinsamen Momente. Ohne Sie wäre diese Reise nicht möglich gewesen.

30 Jahre Genuss, Leidenschaft und Gastfreundschaft – und wir freuen uns auf viele weitere Jahre mit Ihnen!

Danke, dass Sie uns begleiten!

Ihr Team Hacienda

Samba-Schnitzel

Paniertes Putenschnitzel mit würziger Samba-Soße, dazu Pommes frites!

Dauerhaft im Angebot!

21.50 €

Die besonders geschmackvolle Geschenkidee!



Sie möchten gerne privat feiern oder einfach unter sich bleiben?

Dann empfehlen wir Ihnen unseren

Hacienda Saloon

(für bis zu 70 Personen)



Marggrafstraße 2 · 31137 Hildesheim

Tel.: 05121 21212 · Fax: 05121 21595

www.hacienda-hildesheim.de

Öffnungszeiten:

MONTAG RUHETAG

DIENSTAG BIS DONNERSTAG

12:00 bis 22:00

FREITAG BIS SAMSTAG

12:00 bis 23:00

SONN- UND FEIERTAGE

11:00 bis 22:00

Öffnungszeiten:

zu den Feiertagen

MITTWOCH (23.12.2026)

GEÖFFNET

HEILIGABEND (24.12.2026)

GESCHLOSSEN

1. WEIHNACHTSTAG (25.12.2026)

11:00 bis 22:00

2. WEIHNACHTSTAG (26.12.2026)

11:00 bis 22:00

SILVESTER (31.12.2026)

12:00 bis 22:00

BETRIEBSFERIEN (01.01.-07.01.2027)

GESCHLOSSEN



**30
JAHRE**

ANGEBOTE

gelten nicht an Feiertagen!

gültig bis
15.11.26

inkl.
1x Salat-
Teller

A1 Caramba Pfanne

Kalbsleber in der Pfanne mit Paprika, Zwiebeln, Mais und Sauce, dazu Reis

22,90

A2 São Pfefferteller

2 Stück Rumpsteak mit Pfeffersauce, Süßkartoffel Pommes und Brokkoli

23,90

A3 Samba-Schnitzel

Paniertes Putenschnitzel mit würziger Samba-Soße, dazu Pommes frites

21,50

A4 Western Teller

versch. Sorten Fleisch vom Grill mit knusprigen Pommes frites

23,90

A5 Lachsfilet und Zander

mit würziger Kartoffel- Gemüsepfanne und Fischsauce

24,90

MITTAGSTISCH

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

Jedes Gericht
inkl. Salat
vom Buffet

8. – 12. September

1.

Gegrillte Leber
mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

16,90
2.

Kalbshfte
mit Pfeffersauce, grünen Bohnen und Salzkartoffeln

17,90
3.

Mixed Grill
Drei kleine Steaks, dazu Gemuse und hausgemachte Bratkartoffeln

17,50
4.

Fischpfanne „Rio“
mit pikantem Gemuse und Salzkartoffeln

16,90

15. – 19. September

1.

Leberkäse mit Spiegelei
dazu Bratkartoffeln

16,50
2.

Pute im Speckmantel
mit Bratkartoffeln und Gemuse

16,90
3.

Grillteller „Rio“
Drei verschiedene Steaks, dazu Gemuse und goldgelbe Pommes frites

17,50
4.

Pangasiusfilet
mit Kräutersauce, dazu Blattspinat und Kräuterreis

16,90

22. – 26. September

1.

Baked Potato mit Putenbrust-Streifen
dazu Sour Cream

16,50
2.

Argentina Pfanne
Hähnchenbrust-Streifen mit Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate, dazu Baguette-Brot

16,90
3.

Grillteller „Buenos Aires“
Drei verschiedene Steaks, dazu Gemuse und hausgemachte Bratkartoffeln

17,50
4.

Fischfilet „el Clsico“
mit Zitronensauce, dazu Kroketten

16,90

29. September – 2. Oktober

1.

Hacksteak mit Fetakäse gefllt
dazu herzhaftes Bratkartoffeln

16,50
2.

Carne Picada Rolle
5 Stück Hackfleisch im Brot vom Grill mit Pommes und Texas Sauce

16,90
3.

Mixed Grill
Drei kleine Steaks, dazu Gemuse und hausgemachte Bratkartoffeln

17,50
4.

Zander
mit Reis und Gemuse

16,90

Angebote und Mittagstisch gelten nicht an Feiertagen

MITTAGSTISCH

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

Jedes Gericht
inkl. Salat
vom Buffet

6. – 10. Oktober

1.

Spaghettipfanne Galinha
Spaghetti mit Hähnchenbrust, Paprika, Zwiebeln in würziger Tomatensauce und Feta

14,90
2.

Champignonschnitzel
mit Champignonsauce, dazu Pommes frites

16,90
3.

„Argentina“-Mix
Verschiedene Steaksorten, mit Gemuse und herzhaften Bratkartoffeln

17,50
4.

Fischfilet „Santa Bueno“
mit Kräutersauce, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln

16,90

13. – 17. Oktober

1.

Putenschnitzel Wiener Art
mit Pommes frites und Zitrone

15,90
2.

Gegrillte Leber
mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

16,90
3.

Grillteller „Rio“
Drei verschiedene Steaks, dazu Gemuse und goldgelbe Pommes frites

17,50
4.

Fischfilet mit Paprikasauce
dazu Brokkoli und Butterreis

16,90

20. – 30. Oktober

1.

Carne Picada Rolle
5 Stück Hackfleisch im Brot vom Grill mit Pommes und Texas Sauce

16,90
2.

Gefugelpfanne
Hhnchen und Putenbrustfilet in Champignonsauce, dazu Kroketten

16,90
3.

„Rio“-Teller
Verschiedene Fleischsorten mit Champignonsauce, dazu knusprige Pommes frites

17,50
4.

Fischfilet „el Clsico“
mit Zitronensauce, dazu Kroketten

16,90

3. – 7. November

1.

Hacksteak mit Fetakäse gefllt
dazu herzhaftes Bratkartoffeln

16,50
2.

Champignonschnitzel
mit Champignonsauce, dazu Pommes frites

16,90
3.

„Argentina“-Mix
Verschiedene Steaksorten, mit Gemuse und herzhaften Bratkartoffeln

17,50
4.

Fischfilet mit Weißwein-Zitronensauce
dazu Butterreis

16,90

Alle Gerichte inkl. 1x Salat-Teller

MITTAGSTISCH

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

Jedes Gericht
inkl. Salat
vom Buffet

10. – 14. November

1.

Gegrillte Leber
mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

16,90
2.

Schnitzel „Vagabundo“
mit pikanter Paprikasoße und Pommes frites

16,90
3.

Grillteller „Rio“
Drei verschiedene Steaks, dazu Gemuse und goldgelbe Pommes frites

17,50
4.

Zander
mit Reis und Gemuse

16,90

17. – 21. November

1.

Hacksteak mit Fetakäse gefllt
dazu herzhaftes Bratkartoffeln

16,50
2.

Argentina Pfanne
Hähnchenbrust-Streifen mit Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate, dazu Baguette-Brot

16,90
3.

„Cowboy“-Teller
Verschiedene Sorten Fleisch, dazu hausgemachte Bratkartoffeln

17,50
4.

Fischfilet mit Weißwein-Zitronensauce
dazu Butterreis

16,90

24. – 28. November

1.

Putensteak „Maradona“
mit heißen Fruchten, dazu Butterreis

16,50
2.

Schweinefilet „Patagonien“
mit Käse überbacken, dazu knusprige Pommes frites

16,90
3.

„Argentina“-Mix
Verschiedene Steaksorten, mit Gemuse und herzhaften Bratkartoffeln

17,50
4.

Fischfilet mit Gemuse
mit Zitronensauce, dazu Pommes frites

16,90

1. – 5. Dezember

1.

Kasseler vom Grill
mit Kartoffelpüree

16,50
2.

Schweinemedallions „Funghi“
mit Champignonsauce, dazu Gemuse und goldgelbe Pommes frites

16,90
3.

Rancher-Teller
Drei verschiedene Sorten Fleisch, dazu Gemuse und goldgelbe Pommes frites

17,50
4.

Fischfilet „Santa Bueno“
mit Kräutersauce, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln

16,90

Angebote gelten nicht an Sonntagen
Alle Preise sind in Euro angegeben und beinhalten MwSt. u. Service

MITTAGSTISCH

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

Jedes Gericht
inkl. Salat
vom Buffet

8. – 12. Dezember

1.

Hähnchenbrustfilet „Chika Orange“
mit Orangensauce, dazu Gemuse und Butterreis

16,50
2.

Champignonschnitzel
mit Champignonsauce, dazu Pommes frites

16,90
3.

„Cowboy“-Teller
Verschiedene Sorten Fleisch, dazu hausgemachte Bratkartoffeln

17,50
4.

Fischfilet mit Gemuse
mit Zitronensauce, dazu Pommes frites

16,90

15. – 19. Dezember

1.

Hacksteak mit Fetakäse gefllt
dazu herzhaftes Bratkartoffeln

16,50
2.

Schweinemedallions „Funghi“
mit Champignonsauce, dazu Gemuse und goldgelbe Pommes frites

16,90
3.

Rancher-Teller
Drei verschiedene Sorten Fleisch, dazu Gemuse und goldgelbe Pommes frites

17,50
4.

Fischfiet mit Gemuse
mit Zitronensauce, dazu Pommes frites

16,90

22. – 31. Dezember

1.

Kalbshfte
mit Pfeffersauce, grünen Bohnen und Salzkartoffeln

17,90
2.

Schweinefilet „Patagonien“
mit Käse überbacken, dazu knusprige Pommes frites

16,90
3.

„Argentina“-Mix
Verschiedene Steaksorten, mit Gemuse und herzhaften Bratkartoffeln

17,50
4.

Zander
mit Reis und Gemuse

16,90

08. – 09. Januar

1.

Gegrillte Leber
mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

16,90
2.

Champignonschnitzel
mit Champignonsauce, dazu Pommes frites

16,90
3.

„Argentina“-Mix
Verschiedene Steaksorten, mit Gemuse und herzhaften Bratkartoffeln

17,50
4.

Pangasiusfilet
mit Kräutersauce, dazu Blattspinat und Kräuterreis

16,90

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen
und zum „zu-Hause-Schlemmen“.

Samba-Schnitzel

Paniertes Putenschnitzel
mit würziger Samba-Soße,
dazu Pommes frites!

Dauerhaft im Angebot!

21.50 €

*Die besonders
geschmackvolle
Geschenkidee!*



**Sie möchten gerne privat feiern
oder einfach unter sich bleiben?**

Dann empfehlen wir Ihnen unseren

Hacienda Saloon

(für bis zu 70 Personen)



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

Öffnungszeiten:

MONTAG RUHETAG

DIENSTAG BIS DONNERSTAG

12:00 bis 22:00

FREITAG BIS SAMSTAG

12:00 bis 23:00

SONN- UND FEIERTAGE

11:00 bis 22:00



Öffnungszeiten:

zu den Feiertagen

MITTWOCH (23.12.2026)

GEÖFFNET

HEILIGABEND (24.12.2026)

GESCHLOSSEN

1. WEIHNACHTSTAG (25.12.2026)

11:00 bis 22:00

2. WEIHNACHTSTAG (26.12.2026)

11:00 bis 22:00

SILVESTER (31.12.2026)

12:00 bis 22:00

BETRIEBSFERIEN (01.01.-07.01.2027)

GESCHLOSSEN

Seit 30 Jahren ...

.... dürfen wir Sie bei uns willkommen
heißen und dafür möchten wir von
Herzen Danke sagen!

Danke für Ihre Treue, Ihre Unterstützung
und die vielen schönen gemeinsamen
Momente. Ohne Sie wäre diese Reise
nicht möglich gewesen.

30 Jahre Genuss, Leidenschaft und
Gastfreundschaft – und wir freuen uns
auf viele weitere Jahre mit Ihnen!

Danke, dass Sie uns begleiten!

Ihr Team Hacienda



**30
JAHRE**

ANGEBOTE

gelten nicht an Feiertagen!

gültig bis
15.11.26

inkl.
1x Salat-
Teller

A1 Caramba Pfanne

Kalbsleber in der Pfanne mit Paprika, Zwiebeln,
Mais und Sauce, dazu Reis

22,90

A2 São Pfefferteller

2 Stück Rumpsteak mit Pfeffersauce,
Süßkartoffel Pommes und Brokkoli

23,90

A3 Samba-Schnitzel

Paniertes Putenschnitzel
mit würziger Samba-Soße, dazu Pommes frites

21,50

A4 Western Teller

versch. Sorten Fleisch vom Grill
mit knusprigen Pommes frites

23,90

A5 Lachsfilet und Zander

mit würziger Kartoffel- Gemüsepfanne
und Fischsauce

24,90

MITTAGSTISCH

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

Jedes Gericht
inkl. Salat
vom Buffet

8. – 12. September

1.

Gegrillte Leber
mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

16,90
2.

Kalbshfte
mit Pfeffersauce, grünen Bohnen und Salzkartoffeln

17,90
3.

Mixed Grill
Drei kleine Steaks, dazu Gemuse und hausgemachte Bratkartoffeln

17,50
4.

Fischpfanne „Rio“
mit pikantem Gemuse und Salzkartoffeln

16,90

15. – 19. September

1.

Leberkäse mit Spiegelei
dazu Bratkartoffeln

16,50
2.

Pute im Speckmantel
mit Bratkartoffeln und Gemuse

16,90
3.

Grillteller „Rio“
Drei verschiedene Steaks, dazu Gemuse und goldgelbe Pommes frites

17,50
4.

Pangasiusfilet
mit Kräutersauce, dazu Blattspinat und Kräuterreis

16,90

22. – 26. September

1.

Baked Potato mit Putenbrust-Streifen
dazu Sour Cream

16,50
2.

Argentina Pfanne
Hähnchenbrust-Streifen mit Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate, dazu Baguette-Brot

16,90
3.

Grillteller „Buenos Aires“
Drei verschiedene Steaks, dazu Gemuse und hausgemachte Bratkartoffeln

17,50
4.

Fischfilet „el Clsico“
mit Zitronensauce, dazu Kroketten

16,90

29. September – 2. Oktober

1.

Hacksteak mit Fetakäse gefllt
dazu herzhaftes Bratkartoffeln

16,50
2.

Carne Picada Rolle
5 Stück Hackfleisch im Brot vom Grill mit Pommes und Texas Sauce

16,90
3.

Mixed Grill
Drei kleine Steaks, dazu Gemuse und hausgemachte Bratkartoffeln

17,50
4.

Zander
mit Reis und Gemuse

16,90

Angebote und Mittagstisch gelten nicht an Feiertagen

MITTAGSTISCH

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

Jedes Gericht
inkl. Salat
vom Buffet

6. – 10. Oktober

1.

Spaghettipfanne Galinha
Spaghetti mit Hähnchenbrust, Paprika, Zwiebeln in würziger Tomatensauce und Feta

14,90
2.

Champignonschnitzel
mit Champignonsauce, dazu Pommes frites

16,90
3.

„Argentina“-Mix
Verschiedene Steaksorten, mit Gemuse und herzhaften Bratkartoffeln

17,50
4.

Fischfilet „Santa Bueno“
mit Kräutersauce, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln

16,90

13. – 17. Oktober

1.

Putenschnitzel Wiener Art
mit Pommes frites und Zitrone

15,90
2.

Gegrillte Leber
mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

16,90
3.

Grillteller „Rio“
Drei verschiedene Steaks, dazu Gemuse und goldgelbe Pommes frites

17,50
4.

Fischfilet mit Paprikasauce
dazu Brokkoli und Butterreis

16,90

20. – 30. Oktober

1.

Carne Picada Rolle
5 Stück Hackfleisch im Brot vom Grill mit Pommes und Texas Sauce

16,90
2.

Gefugelpfanne
Hhnchen und Putenbrustfilet in Champignonsauce, dazu Kroketten

16,90
3.

„Rio“-Teller
Verschiedene Fleischsorten mit Champignonsauce, dazu knusprige Pommes frites

17,50
4.

Fischfilet „el Clsico“
mit Zitronensauce, dazu Kroketten

16,90

3. – 7. November

1.

Hacksteak mit Fetakäse gefllt
dazu herzhaftes Bratkartoffeln

16,50
2.

Champignonschnitzel
mit Champignonsauce, dazu Pommes frites

16,90
3.

„Argentina“-Mix
Verschiedene Steaksorten, mit Gemuse und herzhaften Bratkartoffeln

17,50
4.

Fischfilet mit Weißwein-Zitronensauce
dazu Butterreis

16,90

Alle Gerichte inkl. 1x Salat-Teller

MITTAGSTISCH

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

Jedes Gericht
inkl. Salat
vom Buffet

10. – 14. November

1.

Gegrillte Leber
mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

16,90
2.

Schnitzel „Vagabundo“
mit pikanter Paprikasoße und Pommes frites

16,90
3.

Grillteller „Rio“
Drei verschiedene Steaks, dazu Gemuse und goldgelbe Pommes frites

17,50
4.

Zander
mit Reis und Gemuse

16,90

17. – 21. November

1.

Hacksteak mit Fetakäse gefllt
dazu herzhaftes Bratkartoffeln

16,50
2.

Argentina Pfanne
Hähnchenbrust-Streifen mit Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate, dazu Baguette-Brot

16,90
3.

„Cowboy“-Teller
Verschiedene Sorten Fleisch, dazu hausgemachte Bratkartoffeln

17,50
4.

Fischfilet mit Weißwein-Zitronensauce
dazu Butterreis

16,90

24. – 28. November

1.

Putensteak „Maradona“
mit heißen Fruchten, dazu Butterreis

16,50
2.

Schweinefilet „Patagonien“
mit Käse überbacken, dazu knusprige Pommes frites

16,90
3.

„Argentina“-Mix
Verschiedene Steaksorten, mit Gemuse und herzhaften Bratkartoffeln

17,50
4.

Fischfilet mit Gemuse
mit Zitronensauce, dazu Pommes frites

16,90

1. – 5. Dezember

1.

Kasseler vom Grill
mit Kartoffelpüree

16,50
2.

Schweinemedallions „Funghi“
mit Champignonsauce, dazu Gemuse und goldgelbe Pommes frites

16,90
3.

Rancher-Teller
Drei verschiedene Sorten Fleisch, dazu Gemuse und goldgelbe Pommes frites

17,50
4.

Fischfilet „Santa Bueno“
mit Kräutersauce, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln

16,90

Angebote gelten nicht an Sonntagen
Alle Preise sind in Euro angegeben und beinhalten MwSt. u. Service

MITTAGSTISCH

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

Jedes Gericht
inkl. Salat
vom Buffet

8. – 12. Dezember

1.

Hähnchenbrustfilet „Chika Orange“
mit Orangensauce, dazu Gemuse und Butterreis

16,50
2.

Champignonschnitzel
mit Champignonsauce, dazu Pommes frites

16,90
3.

„Cowboy“-Teller
Verschiedene Sorten Fleisch, dazu hausgemachte Bratkartoffeln

17,50
4.

Fischfilet mit Gemuse
mit Zitronensauce, dazu Pommes frites

16,90

15. – 19. Dezember

1.

Hacksteak mit Fetakäse gefllt
dazu herzhaftes Bratkartoffeln

16,50
2.

Schweinemedallions „Funghi“
mit Champignonsauce, dazu Gemuse und goldgelbe Pommes frites

16,90
3.

Rancher-Teller
Drei verschiedene Sorten Fleisch, dazu Gemuse und goldgelbe Pommes frites

17,50
4.

Fischfiet mit Gemuse
mit Zitronensauce, dazu Pommes frites

16,90

22. – 31. Dezember

1.

Kalbshfte
mit Pfeffersauce, grünen Bohnen und Salzkartoffeln

17,90
2.

Schweinefilet „Patagonien“
mit Käse überbacken, dazu knusprige Pommes frites

16,90
3.

„Argentina“-Mix
Verschiedene Steaksorten, mit Gemuse und herzhaften Bratkartoffeln

17,50
4.

Zander
mit Reis und Gemuse

16,90

08. – 09. Januar

1.

Gegrillte Leber
mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

16,90
2.

Champignonschnitzel
mit Champignonsauce, dazu Pommes frites

16,90
3.

„Argentina“-Mix
Verschiedene Steaksorten, mit Gemuse und herzhaften Bratkartoffeln

17,50
4.

Pangasiusfilet
mit Kräutersauce, dazu Blattspinat und Kräuterreis

16,90

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen
und zum „zu-Hause-Schlemmen“.