



# STEAK HOUSE

**SPEISE & GETRÄNKEKARTE**





# STEAK HOUSE

## APERITIF

Scavi & Ray Prosecco	0,20 l	5,00 €
Hugo Prosecco mit Holunderblütensirup, Limetten und Minze	0,20 l	5,90 €
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, eine Orangenscheibe und ein Spritzer Soda	0,20 l	5,90 €
Lillet Wildberry Lillet Blanc mit Schweppes Russian Wildberry und Beeren	0,20 l	6,00 €
Martini Bianco	5 cl	4,00 €



# STEAK HOUSE

## SALATE AUS DER KÜCHE

*kleiner saisoneller Salatteller*  
... ideal als Beilage € 5,90

*„Espelkamper Marktglück“*  
große, marktfrische Salatschale mit knackigem Gemüse und  
frischen Blattsalaten - serviert mit Baguette € 9,90

wahlweise mit...  
gegrillter Hähnchenbrust und Croûtons € 11,90  
gepfefferten Rinderfiletstreifen € 12,90  
Thunfisch und roten Zwiebeln € 11,90

Sie können zwischen **Joghurt- , Cocktail-, oder Balsamico - Dressing** wählen

## SUPPE

*Französische Zwiebelsuppe* € 5,50  
serviert mit Parmesan gratiniertem Röstbrot

*Tomatencremesuppe* € 5,50  
serviert mit Croûtons



# STEAK HOUSE

## KLEINIGKEITEN

Geröstetes Steakhouse Brot mit Knoblauchdip	€ 4,50
<i>„Bauernpfanne“</i> Bratkartoffeln mit Bacon, 2 Spiegeleier, Gewürzgurke und Salatbouquette	€ 9,90
<i>Gebackene Ofenkartoffel</i> serviert mit Sour Cream und einem Salatbouquette dazu servieren wir wahlweise:	€ 6,90
- Filet Mignon: zart gebratene Rinderfiletstreifen (ca. 150 gr.)	+ € 7,00
- Knoblauch - Garnelen	+ € 7,00
<i>„Fajita Steak“</i> Rinderfiletstreifen gebraten mit dreierlei Paprika, Champignons und Zwiebeln, serviert in einer Gusspfanne mit Knoblauchbaguette	€ 16,90



# STEAK HOUSE

WIR GRILLEN AUF IHREN WUNSCH IHR STEAK...



**english**

rasch angebraten, mit rohem Kern

**medium**

rosa und warm

**well done**

durchgebraten und heiß

WIR GRILLEN UNSERE STEAKS UND BURGER AUF EINEM  
LAVASTEIN GRILL, DABEI BILDEN SICH SPEZIELLE RÖSTAROMEN  
UND DAS FLEISCH BLEIBT BESONDERS SAFTIG.



# STEAK HOUSE

## STEAKS

### RIND

RUMPSTEAK	200g € 15,90	300g € 19,90
RIB EYE STEAK	200g € 15,90	300g € 19,90
RINDERFILET	200g € 19,90	300g € 26,90
T-BONE STEAK	800g € 27,90	
HÜFTSTEAK	2 x 150 g € 16,90	

### SCHWEIN

SCHWEINEMEDAILLONS	3 x 80 g € 12,90
--------------------	------------------

### GEFLÜGEL

HÄHNCHENBRUST	2 x 140 g € 13,90
---------------	-------------------

**UNSERE STEAKS SERVIEREN WIR MIT KRÄUTERBUTTER  
UND GRILLTOMATE.**

Die Gramm Angabe bezieht sich auf das Rohgewicht vor dem Braten



# STEAK HOUSE

**BITTE WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN ZUM STEAK**

## **SAUCEN UND DIPS**

Knoblauch Dip	€ 2,50
Pfefferrahm	€ 2,50
BBQ Sauce	€ 2,50
Sour Cream	€ 2,50
Jack Daniels Sauce	€ 2,50
Asado (hausgemachte rote Kräutersauce mit viel Knoblauch)	€ 3,00

## **GEMÜSE**

3 Bohnenbündchen im Speckmantel	€ 3,90
Schmor-Zwiebeln	€ 2,50
Maiskolben	€ 3,90
Gebratene Champignons	€ 3,90
Mediterranes Pfannen-Gemüse	€ 3,90
Steakhouse Feuerbohnen	€ 3,90

## **KARTOFFELN UND CO.**

Fry `n` Dip Steak House Pommes Frites	€ 3,00
Kartoffel Wedges	€ 3,00
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	€ 3,50
Ofenkartoffel mit Sour Cream	€ 5,50
Cheesy Kartoffelgratin	€ 3,90
Geröstetes Steakhouse Brot mit Knoblauchdip	€ 4,50
Curly Fries	€ 3,50





# STEAK HOUSE

## KLASSIKER

<i>„Surf &amp; Turf“</i>	€ 26,90
200 gr. Rinderfilet mit Knoblauch - Garnelen, serviert mit einer Ofenkartoffel mit Sour Cream	
<i>„Feuerspieß“</i>	€ 22,90
großer Fleischspieß mit Schweinefilet, Rinderfiletspitzen, Bacon, Zwiebeln und Paprika auf Tomaten-Chili-Sauce, dazu Bratkartoffeln	
<i>„BBQ Grillteller“</i>	€ 25,90
Rinderfilet, Rumpsteak, Schweinefilet und Bacon, serviert mit Kräuterbutter, BBQ Sauce und Fry n Dip Pommes	
<i>Schweinelenden „Schweizer Art“</i>	€ 17,90
drei Medaillons im Speckmantel mit Rotwein-Pfeffer-Jus auf Schweizer Kartoffel Rösti serviert	
<i>„BBQ Chicken“</i>	€ 18,90
Hähnchenbrustfilet mit Bacon umwickelt frisch vom Grill mit BBQ Sauce dazu Grillgemüse & Rösti	
<i>„Boeuf Stroganoff“</i>	€ 18,90
zarte Rindfleischstreifen in Pfeffersauce mit Champignons & Rote Beete an Kartoffel Rösti und Sour Cream	
<i>Schnitzel „Wiener Art“</i>	€ 12,90
goldbraun gebratenes Schweineschnitzel dazu servieren wir unsere Steakhouse Pommes Frites	
<i>Schnitzel „Soubise“</i>	€ 13,90
paniertes Schweineschnitzel mit Schmor-Zwiebeln dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	



# STEAK HOUSE

## BURGER

Wir servieren alle Burger in einem hausgebackenen **Spice Bun** (Brötchen) mit **Fry'n Dip Steakhouse Pommes** und **Coleslaw** (Krautsalat).

<i>BBQ Beef</i>	€ 13,90
saftiges Rindfleisch mit BBQ Dip, Bacon, Schmorzwiebeln, Tomaten, Gurken und Salat	
<i>Cheesy Beef</i>	€ 13,90
saftiges Rindfleisch mit herzaftem Cheddar Käse, Burgersauce, Tomaten, Gurken und Salat	
<i>Chick'n Burger</i>	€ 13,90
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Burgersauce, Tomate, Gurke und Salat	
<i>Veggie Burger</i>	€ 12,90
mit paniertem Fetakäse, Pesto, Grillgemüse und Salat	



# STEAK HOUSE

## DESSERT

*3 Kugeln Vanilleeis*

mit Waldfrüchten und Erdbeersauce

€ 5,90

wahlweise mit Sahne

€ 6,50

*hausgebackenes Schokoladenküchlein*

mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Sahne

€ 6,90

Sehr geehrte Gäste,  
soweit Sie von Allergien betroffen sind oder sich für die in den Speisen befindlichen  
Zusatzstoffe interessieren, wenden Sie sich bitte an unser Personal.  
Wir geben Ihnen gerne mündlich Auskunft und stellen Ihnen unsere  
schriftlichen Aufzeichnungen über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten  
zur Verfügung.  
Ihr Steakhouse Team



# STEAK HOUSE

GETRÄNKEKARTE



# STEAK HOUSE

## BIERE VOM FASS

Barre Pils	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	4,00 €
Barre 1842 Kellerbier	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,50 €
Barre Altbier	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	4,00 €
Schneider Weizen	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	4,90 €

## FLASCHENBIERE

Schneider Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
Barre Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
Barre Bier alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Barre Alster Naturtrüb alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Barre Alster Naturtrüb	0,33 l	3,00 €
Barre Fassbrause Zitrone/Holunder	0,33 l	3,00 €
Schneider Original	0,5 l	4,90 €
Vita Malz	0,33 l	3,00 €



# STEAK HOUSE

## HAUSWEIN

Weisswein, trocken	0,2 l	4,90 €
	0,5 l	9,50 €
Weisswein, halbtrocken	0,2 l	4,90 €
	0,5 l	9,50 €
Rosé, lieblich	0,2 l	4,90 €
	0,5 l	9,50 €
Rotwein, trocken	0,2 l	4,90 €
	0,5 l	9,50 €
Weißweinschorle	0,2 l	4,50 €

## SÜDAFRIKANISCHE WEINE

vom Weingut  
„Golden Kaan - Western Cape“

### ROT

Cabernet Sauvignon, trocken 13,50 % Vol.	0,2 l	5,50 €
	0,5 l	13,50 €
	0,75 l	19,50 €
Merlot, trocken 14,00 % Vol.	0,2 l	5,50 €
	0,5 l	13,50 €
	0,75 l	19,50 €

### WEISS

Chardonnay, trocken 12,00 % Vol.	0,2 l	5,50 €
	0,5 l	13,50 €
	0,75 l	19,50 €
Sauvignon Blanc , trocken 13,00 % Vol.	0,2 l	5,50 €
	0,5 l	13,50 €
	0,75 l	19,50 €



# STEAK HOUSE

## SOFTDRINKS

Mineralwasser Auburg Quelle	0,33 l	2,50 €
Mineralwasser Auburg Quelle	0,75 l	5,90 €
Mineralwasser Auburg Quelle naturelle	0,33 l	2,50 €
Mineralwasser Auburg Quelle naturelle	0,75 l	5,90 €
fritz-kola®	0,20 l	2,00 €
fritz-kola®	0,33 l	3,00 €
fritz-kola® zuckerfrei	0,20 l	2,00 €
fritz-kola® zuckerfrei	0,33 l	3,00 €
fritz-limo® orange	0,20 l	2,00 €
fritz-limo® orange	0,33 l	3,00 €
fritz-limo® zitrone	0,20 l	2,00 €
fritz-limo® zitrone	0,33 l	3,00 €
mischmasch kola-orangen-limo	0,20 l	2,00 €
mischmasch kola-orangen-limo	0,33 l	3,00 €
Lütts Rhabarber-Schorle	0,33 l	3,00 €
Lütts Rote Früchte-Schorle	0,33 l	3,00 €
Lütts Streuobst-Schorle	0,33 l	3,00 €
Lütts Johanna	0,33 l	3,00 €

## FRUCHTIG & FRISCH

Apfelsaft	0,20 l	2,50 €
Kirschsaft	0,20 l	2,50 €
Orangensaft	0,20 l	2,50 €
Bananen-Nektar	0,20 l	2,50 €
BaKi	0,30 l	3,50 €
BaKi	0,40 l	4,50 €
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,20 l	2,50 €



# STEAK HOUSE

## SPIRITUOSEN

### KLARE & KRÄUTER 2 CL

Bullenschluck	43,0 % Vol.	3,00 €
Fernet Branca	39,0 % Vol.	2,50 €
Jägermeister	35,0 % Vol.	2,00 €
IL Santo Sambuca	40,0 % Vol.	2,50 €
Ouzo Plomari	40,0 % Vol.	2,00 €

### LIKÖR 4 CL

Ramazzotti auf Eis	30,0 % Vol.	3,90 €
Baileys Irish Cream (auf Eis)	17,0 % Vol.	3,90 €
Frangelico Piemont (Nuss)	20,0 % Vol.	4,00 €

### AQUAVIT 2 CL

Malteserkreuz	40,0 % Vol.	2,50 €
Linie Aquavit	42,0 % Vol.	3,00 €

### RUM 4 CL

Bacardi Superior	37,5 % Vol.	4,00 €
Havana Club 3 Jahre	40,0 % Vol.	4,00 €

### LONGDRINK AUFSCHLAG

Soft & Fruchtig	2,00 €
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	2,50 €





# STEAK HOUSE

## SPIRITUOSEN

### BRÄNDE 2 CL

Prinz Williamsbirne	41,0 % Vol.	3,50 €
Prinz Alte Marille	41,0 % Vol.	3,50 €

### GRAPPA 2 CL

Grappa di Prosecco	42,0 % Vol.	3,50 €
--------------------	-------------	--------

### GIN 4 CL

Bombay Sapphire	40,0 % Vol.	4,90 €
-----------------	-------------	--------

### VODKA 4 CL

Smirnoff	37,5 % Vol.	3,80 €
----------	-------------	--------



# STEAK HOUSE

## WHISKEY

### IRISH BLENDED 4 CL

Tullamore Dew	40,0 % Vol.	4,50 €
---------------	-------------	--------

Allerbeste Zutaten, naturbelassene Getreidekörner und reinstes Wasser lassen in besonderen Eichenfässern geduldig einen Whiskey reifen, der eine milde, abgerundete Komplexität entwickelt – ein Genuss beim Ausgehen oder mit Freunden zu Hause.

### AMERICAN WHISKEY 4 CL

Jack Daniels	40,0 % Vol.	4,20 €
Tennessee Whiskey		
Jim Beam	40,0 % Vol.	3,90 €

### LONGDRINK AUFSCHLAG

Soft & Fruchtig	2,00 €
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	2,50 €



# STEAK HOUSE

## SCHNEIDERS KAFFEE-ECKE

Café Creme	2,20 €
Becher Kaffee	3,30 €
Espresso	2,00 €
Espresso Macchiato	2,20 €
Doppelter Espresso	3,30 €
Cappuccino mit Milch	2,40 €
Cappuccino mit Sahne	2,60 €
Milchkaffee groß	3,00 €
Latte Macchiato	3,50 €
Heiße Schokolade	3,00 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €
Chococino (Schoko & Espresso)	3,50 €
Glas Tee	2,50 €

Unsere Teesorten:

Früchte, Minze, Kräuter, Rooibos, English Breakfast