



# STEAK HOUSE

**SPEISE & GETRÄNKEKARTE**





# STEAK HOUSE

## APERITIF

Scavi & Ray Prosecco	0,20 l	5,90 €
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, eine Orangenscheibe und ein Spritzer Soda	0,20 l	6,90 €
Lillet Wildberry Lillet Blanc mit Schweppes Russian Wildberry und Beeren (auch alkoholfrei möglich)	0,20 l	6,90 €
Martini Bianco	5 cl	4,60 €



# STEAK HOUSE

## SALATE AUS DER KÜCHE

*kleiner saisoneller Salatteller*  
... ideal als Beilage

€ 7,90

*„Espelkamper Marktglück“*

große, marktfrische Salatschale mit knackigem Gemüse und  
frischen Blattsalaten - serviert mit Baguette

€ 13,90

wahlweise mit...

gegrillter Hähnchenbrust und Croûtons

€ 15,90

gepfefferten Rinderfiletstreifen

€ 16,90

Thunfisch und roten Zwiebeln

€ 15,90

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

## SUPPE

*deftige Gulaschsuppe*

€ 7,50

mit viel Fleisch, Paprika und Zwiebeln

*Tomatencremesuppe mit Sahnehaube*

€ 7,50

serviert mit Croûtons



# STEAK HOUSE

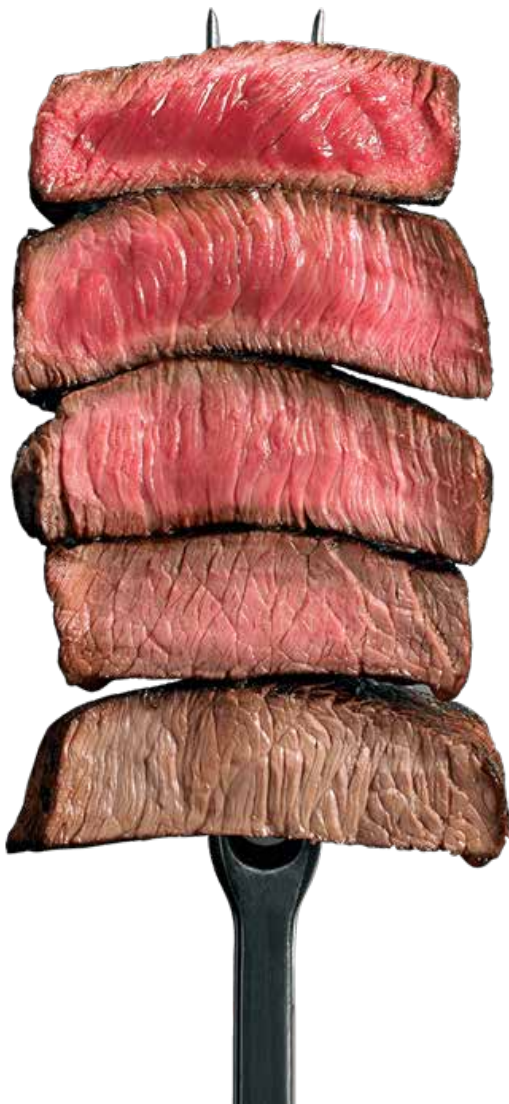
## KLEINIGKEITEN

<i>Geröstetes Steakhouse Brot mit Knoblauchdip</i>	€ 7,50
...wahlweise mit Käse überbacken	€ 8,50
<i>„Bauernpfanne“</i>	€ 12,50
Bratkartoffeln mit Bacon, 2 Spiegeleier, Gewürzgurke und Salatbouquette	
<i>Gebackene Ofenkartoffel</i>	€ 8,60
serviert mit Sour Cream und einem Salatbouquette dazu servieren wir wahlweise:	
- Filet Mignon: zart gebratene Rinderfiletstreifen (ca. 150 gr.)	+ € 8,00
- Knoblauch - Garnelen	+ € 8,00
- Hähnchenbruststreifen	+ € 8,00
<i>„Fajita Steak“</i>	€ 20,90
Rinderfiletstreifen gebraten mit dreierlei Paprika, Champignons und Zwiebeln, serviert in einer Gusspfanne mit Kräuterbaguette	
<i>Knoblauch Garnelen</i>	€ 15,90
mit Aioli und Baguette	
<i>gebackener Fetakäse</i>	€ 13,90
mit Honig an Salatbouquet und Baguette	



# STEAK HOUSE

**WIR GRILLEN AUF IHREN WUNSCH IHR STEAK...**



**english**

**medium**

**well done**

**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 € 22,80	300g € 26,90
RIB EYE STEAK	200g € 22,80	300g € 26,90
RINDERFILET	200g € 27,90	300g € 35,90
T-BONE STEAK	800g € 35,90	
HÜFTSTEAK	2 x 150 g	€ 21,90
TOMAHAWK STEAK	1100 g	€ 45,90

### SCHWEIN

SCHWEINEMEDAILLONS	3 x 80 g € 17,90
--------------------	------------------

### GEFLÜGEL

HÄHNCHENBRUST	2 x 140 g € 18,90
---------------	-------------------

**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	€ 2,90
Baconaise (rauchige Mayonaise)	€ 2,90
Pfefferrahm	€ 2,90
BBQ Sauce	€ 2,90
Kartoffelcreme	€ 3,10
Asado (hausgemachte rote Kräutersauce mit viel Knoblauch)	€ 3,60
Mayo oder Ketchup	€ 0,90
Schneider's Feuerspieß Sauce mit Tomate und Paprika	€ 5,60

## **GEMÜSE**

3 Bohnenbündchen im Speckmantel	€ 5,10
Schmor-Zwiebeln	€ 2,90
Maiskolben	€ 5,10
Gebratene Champignons	€ 5,90
Mediterranes Pfannen-Gemüse	€ 5,60

## **KARTOFFELN UND Co.**

Fry `n` Dip Steak House Pommes Frites	€ 4,60
Kartoffel Wedges	€ 4,60
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	€ 4,90
Ofenkartoffel mit Sour Cream	€ 7,50
Cheesy Kartoffelgratin	€ 5,90
Geröstetes Steakhouse Brot mit Knoblauchdip	€ 7,50
Curly Fries	€ 4,90





# STEAK HOUSE

## KLASSIKER

<i>„Surf &amp; Turf“</i>	€ 36,70
200 gr. Rinderfilet mit Knoblauch - Garnelen, serviert mit einer Ofenkartoffel mit Sour Cream	
<i>„Feuerspieß“</i>	€ 29,90
großer Fleischspieß mit Schweinefilet, Rinderfiletspitzen, Bacon, Zwiebeln und Paprika auf Tomaten-Chili-Sauce, dazu Bratkartoffeln	
<i>„Grillteller“</i>	€ 33,90
Rinderfilet, Rumpsteak, Schweinefilet und Bacon, serviert mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln und Fry n Dip Pommes	
<i>Schweinelenden „Schweizer Art“</i>	€ 22,90
drei Medaillons mit Rotwein-Pfeffer-Jus auf Schweizer Kartoffel Rösti serviert	
<i>„Fried Chicken“</i>	€ 22,90
paniertes Hähnchenbrustfilet in heißem Fett gegaart, serviert mit Baconaise, dazu Grillgemüse & Rösti	
<i>„Boeuf Strogganoff“</i>	€ 22,90
zarte Rindfleischstreifen in Pfeffersauce mit Champignons & Rote Beete an Kartoffel Rösti und Sour Cream	
<i>Schnitzel „Wiener Art“</i>	€ 17,90
goldbraun gebratenes Schweineschnitzel dazu servieren wir unsere Steakhouse Pommes Frites oder Bratkartoffeln	
<i>...wahlweise mit Schmorzwiebeln</i>	€ 2,90
<i>...wahlweise mit Bacon und Spiegelei</i>	€ 4,50
<i>....wahlweise mit Pfeffersauce</i>	€ 2,90



# 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>	€ 17,90
saftiges Rindfleisch mit BBQ Dip, Bacon, Schmorzwiebeln, Tomaten, Gurken und Salat	
<i>Cheesy Beef</i>	€ 17,90
saftiges Rindfleisch mit herzaftem Cheddar Käse, Burgersauce, Tomaten, Gurken und Salat	
<i>Chick'n Burger</i>	€ 17,90
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Burgersauce, Tomate, Gurke und Salat	
<i>Veggie Burger</i>	€ 16,90
mit paniertem Fetakäse, Pesto, Grillgemüse und Salat	



# STEAK HOUSE

## DESSERT

<i>gegrillte Ananas</i> mit Schoko& Karamellsauce, dazu Vanilleeis	€ 7,90
<i>hausgebackenes Schokoladenküchlein</i> mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Sahne	€ 8,90
<i>Espresso Affogato</i> eine Kugel Vanilleeis mit Espresso	€ 5,50

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**

## **BIERE VOM FASS**

Barre Pils	0,3 l	3,40 €
	0,4 l	4,40 €
Barre 1842 Kellerbier	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	5,50 €
Barre Altbier	0,3 l	3,40 €
	0,4 l	4,40 €
Schneider Weizen	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,50 €

## **FLASCHENBIERE**

Schneider Weizen alkoholfrei	0,5 l	5,20 €
Barre Weizen alkoholfrei	0,5 l	5,20 €
Barre Bier alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Barre Alster Naturtrüb alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Barre Fassbrause Zitrone	0,33 l	3,50 €
Vita Malz	0,33 l	3,50 €

## **HAUSWEIN - WEINGUT JUNG & KNOBLOCH**

Weisswein, trocken	0,2 l	5,90 €
	0,5 l	10,50 €
Weisswein, halbtrocken	0,2 l	5,90 €
	0,5 l	10,50 €
Rosé, lieblich	0,2 l	5,90 €
	0,5 l	10,50 €
Rotwein, trocken	0,2 l	5,90 €
	0,5 l	10,50 €
Weißweinschorle	0,2 l	4,70 €

# STEAKHOUSE SPECIAL - WACKEN WEINE

## WEINGUT MARTIN TESCH

Martin Tesch stammt aus einer 300 Jahre alten Weinbaudynastie. Mit großen Winemaker Namen im Stammbaum. Martin war so was wie der Bad Boy – und dieses Image hatte er auch später lange in der Branche. Er sticht heraus mit seiner radikale Philosophie des Weinguts & preisgekrönte Produktdesigns mit lauten und originellen Illustrationen. Genieße bei uns wie ein Headliner:

### „FULL METAL WHITE“

Der Wacken Riesling, trocken	0,2 l	6,90 €
Ein trockener, frischer Riesling, mit typischen	0,5 l	16,90 €
Aromen von Pfirsich, Zitrus und grünem Apfel.	0,75 l	23,90 €
Ein hervorragender Speisebegleiter.		

### „FULL METAL BLACK“

Der Wacken Rotwein, trocken	0,2 l	6,90 €
Ein trockener, eleganter Rotwein in intensivem	0,5 l	16,90 €
Ziegelrot. Am Gaumen erinnert der Wein an	0,75 l	23,90 €
Kirsche und rote Waldbeeren, abgerundet mit einer feinen Tannin Struktur.		

## ITALIENISCHE WEINE

### ROT

Primitivo Edizione „W & Z“	0,2l	6,20 €
Torrevento, Apulien - Italien	0,5l	14,90 €
Der Duft erinnert an dunkle Kirschen und zeigt leichte Kräuter-Noten. Man spürt die Kraft der Sonne, die die Trauben zu ihrer vollen Reife gebracht hat!	0,75 l	21,50 €

Merlot I.G.T.	0,2l	5,90 €
Viticolture Ponte, Venetien - Italien	0,5 l	14,50 €
Volle und aromatische Pflaumenfrucht, mit Nelken und Lakritze im Duft.	0,75l	20,50 €

### WEISS

Pinot Grigio D.O.C.	0,2 l	5,90 €
Viticolture Ponte, Venetien - Italien	0,5 l	14,50 €
Ein runder, säurearmer und doch lebhafter Pinot Grigio mit einer sehr einladenden Nase von saftiger Honigmelone, Haselnuss und Sommerwiese.	0,75 l	20,50 €

## SOFTDRINKS

Mineralwasser Auburg Quelle	0,33 l	3,00 €
Mineralwasser Auburg Quelle	0,75 l	7,50 €
Mineralwasser Auburg Quelle naturelle	0,33 l	3,00 €
Mineralwasser Auburg Quelle naturelle	0,75 l	7,50 €
<b>fritz-kola</b>	0,20 l	2,40 €
<b>fritz-kola</b>	0,33 l	3,40 €
<b>fritz-kola</b> zuckerfrei	0,20 l	2,40 €
<b>fritz-kola</b> zuckerfrei	0,33 l	3,40 €
<b>fritz-limo</b> orange	0,20 l	2,40 €
<b>fritz-limo</b> orange	0,33 l	3,40 €
<b>fritz-limo</b> zitrone	0,20 l	2,40 €
<b>fritz-limo</b> zitrone	0,33 l	3,40 €
mischmasch kola-orangen-limo	0,20 l	2,40 €
mischmasch kola-orangen-limo	0,33 l	3,40 €
Lütts Rhabarber-Schorle	0,33 l	3,40 €
Lütts Rote Früchte-Schorle	0,33 l	3,40 €
Lütts Streuobst-Schorle	0,33 l	3,40 €
Lütts Johanna	0,33 l	3,40 €

## FRUCHTIG & FRISCH

Apfelsaft	0,20 l	3,00 €
Kirschsafft	0,20 l	3,00 €
Orangensaft	0,20 l	3,00 €
Bananen-Nektar	0,20 l	3,00 €
BaKi	0,30 l	4,00 €
BaKi	0,40 l	5,00 €
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,20 l	3,00 €

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Maracuja	0,3 l	5,00 €
Wildberry	0,3 l	5,00 €



# STEAK HOUSE

## SPIRITUOSEN

### LONGDRINKS

Gin Wild 7,50 €  
Gin, Erdbeerpürree, Lime Juice, Wildberry

Gin Cuja 7,50 €  
Gin, Maracujapürree, Lime Juice, Sprite

### LIKÖR 4 CL

Ramazotti auf Eis	30,0 % Vol.	5,00 €
Baileys Irish Cream (auf Eis)	17,0 % Vol.	5,00 €
Frangelico Piemont (Nuss)	20,0 % Vol.	5,00 €

### AQUAVIT 2 CL

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

### RUM 4 CL

Bacardi Superior	37,5 % Vol.	4,50 €
Havana Club 3 Jahre	40,0 % Vol.	4,50 €

### LONGDRINK AUFSCHLAG

Soft & Fruchtig	2,50 €
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	3,00 €





# STEAK HOUSE

## SPIRITUOSEN

### GRAPPA 2 CL

Grappa di Prosecco	42,0 % Vol.	3,90 €
--------------------	-------------	--------

### GIN 4 CL

Bombay Sapphire	40,0 % Vol.	5,50 €
-----------------	-------------	--------

### VODKA 4 CL

Smirnoff	37,5 % Vol.	4,00 €
----------	-------------	--------

### BRÄNDE & LIKÖRE VON TORSTEN PISTOL AKA „PISTOLE“

Pistole alte Mirabelle	40 %	2 cl	3,80 €
Pistole alter Williams	40 %	2 cl	3,80 €
Pistole feine Haselnuss	40 %	2 cl	3,80 €
Pistole Wallnusslikör	28 %	2 cl	3,50 €
Pistole Butterscotch	18%	2 cl	3,50 €

### KLARE & KRÄUTER 2 CL

Bullenschluck	43,0 % Vol.	3,90 €
Jägermeister	35,0 % Vol.	2,50 €
IL Santo Sambuca	40,0 % Vol.	3,00 €
Ouzo Plomari	40,0 % Vol.	2,50 €



# STEAK HOUSE

## WHISKEY

### IRISH BLENDED 4 CL

Tullamore Dew	40,0 % Vol.	5,50 €
---------------	-------------	--------

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.	5,50 €
Tennessee Whiskey		
Jim Beam	40,0 % Vol.	4,50 €

### LONGDRINK AUFSCHLAG

Soft & Fruchtig	2,50 €
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	3,00 €



# STEAK HOUSE

## SCHNEIDERS KAFFEE-ECKE

Café Creme	2,70 €
Becher Kaffee	4,20 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Cappuccino mit Milch	2,90 €
Cappuccino mit Sahne	3,50 €
Milchkaffee groß	4,20 €
Latte Macchiato	4,20 €
heiße Schokolade	4,20 €
Glas Tee	2,90 €

Unsere Teesorten:

Früchte, Minze, Kräuter, Rooibos, English Breakfast