

Restaurant Steakschmiede
Montags 17 – 24 Uhr
Dienstag bis Sonntags 12 bis 24 Uhr
030 92 122 992
Steakschmiede.com

- da wir im Gastraum grillen, verfügen wir im Gastraum über eine Ab- und Zuluft. Dadurch wird die Luft im Gastraum pro Stunde 15 Mal !!!! komplett ausgetauscht

Ausser Haus
Können Sie weiterhin ab 12 Uhr bestellen
(15% Nachlass bei Abholung)

Unser Lieferdienst
„Enterando“
ist täglich von 17 – 21 Uhr bereit

Unser Ziel
heute bestellt
am selben Tag geliefert

Enterando liefert
auch für die neue Pizzeria
„Papa Toni“

030 921 22 182
www.PapaToniPizzaschmiede.de

Saisongerichte

Burger des Monats

„Der Pate“ Doppelburger mit Gorgonzola, Ruccula, Cherrytomate, Gewürzgurke und einer Honig - Senf – Sauce	12,50
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Duell von Lachs und Zander vom Grill auf frischen Blattspinat mit Reis und 3 g Herbsttrüffel	25,00
-------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Rinderfilet 180g mit 3 Salzwassergarnelen auf frischen Blattspinat mit einer Knoblauchweißweinsauce	39,00
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Saisonale Beilagen (weitere Beilagen finden Sie hinter den Steaks)

Süßkartoffelpüree	5,50
Süßkartoffelpüree mit frischem Trüffel	9,50
frischer Herbsttrüffel 3g	5,50

Ofenkartoffel aus Süßkartoffeln mit Schmand	5,50
Frische Pfifferlinge	6,50

Dessert

Pflaumenkompott mit Vanilleeis und Schlagsahne	6,90
---------------------------------------------------	------

Burger

unsere Riesenburger werden auch geliefert

	im Restaurant	togo
der saftige Klassiker	7,50	4,50
mit Salat, Tomate, geschmolzenen Roten Zwiebeln und Käse		
- mit extra Bacon	8,50	5,50
- mit extra Spiegelei	8,50	5,50
- Mexikaner scharf mit Gelapino	9,00	6,00
- Orientalische Burger	9,00	6,00
mit Mozzarella und Cherrytomatensauce		
- mit Hähnchenbrust	8,50	5,50
- Italienischer Burger	9,50	6,50
mit getrockneten Tomaten, Ruccula und Oliven		
- Hähnchen Avocado Burger	9,50	7,00
- Monster Burger	15,00	12,00
Doppelburger mit doppelt Käse, doppelt Bacon und einem Spiegelei		
- unser Klassikburger mit extra Mango	9,50	7,00
- Vegan / Vegetarisch Beyond Burger	10,50	7,50
- Vegan / Vegetarisch Beyond Burger mit Avocado	12,00	9,00
- Vegan / Vegetarisch Beyond Burger mit Mango	12,00	9,00
- Vegan / Grillgemüse Burger	10,50	7,50

Premium Black Angus Burger

ausschließlich Argentinisches Black Angus Fleisch Getreidegefüttert

Blackangusburger vom Grill	13,00
mit Käse, Zwiebel, Tomate und Salat, dazu gibt es Süßkartoffelpommes ^{1,3,7}	
Blackangusdoppelburger vom Grill	17,00
mit Käse, Tomate und Salat dazu gibt es Champignonrahmsauce und Süßkartoffelpommes ^{1,3,7}	
Blackangusdoppelburger vom Grill	17,00
mit Käse, Tomate und Salat, dazu gibt es Pfefferrahmsauce und Süßkartoffelpommes ^{1,3,7}	

Suppen

Andalusische Tomatencremesuppe mit Knoblauch Käsecrouton _{1,3,4,12}	5,50
Französische Zwiebelsuppe _{4,12}	5,50
Chili Con Carne Mexikanische Bohnensuppe mit Nachos	6,90

Vorspeisen

Wagyu Rinderfilet 50 g auf gegrilltem Gemüse jedes weitere Gramm 75 cent	39,00
Wagyu Rib Eye 50 g auf gegrilltem Gemüse jedes weitere Gramm 65 cent	35,00
gegrilltes Gemüse für 2 Personen Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons, Grilltomate	13,90
Büffelmozzarella mit Tomate und Basilikum _{1,12}	10,50
gebackener Schafskäse auf Ruccula Salat _{1,12}	9,50
frisches Rinds Carpaccio auf Ruccula Salat mit Vinaigrette und gehobelten Parmesan _{1,3,12}	11,50
Knoblauchbrot	4,50
für Kinder 4 Fischstäbchen mit gegrilltem Gemüse	7,00
Chickennuggets mit Pommes (hausgemachte Nuggets)	9,50
Nachos mit Käse überbacken und 3 Dips Avocado, Sauerrahm, Salsa	8,50

Salate / Salatbar

Ruccula Salat mit gegrillten Rinderfiletspitzen und frischem Parmesan ^{1,3,12}	12,90
Ruccula Salat mit gegrillten Putenbruststreifen und frischem Parmesan ^{1,3,12}	9,90
Ruccula Salat mit Tomate, Schafskäse und gekochtem Ei	9,50
Ruccula Salat mit Tomate, Thunfisch, gekochtem Ei und Fetakäse	10,50
eine Schüssel Rucculasalat mit Cherrytomaten und Dressing	4,90

Erkundigen Sie sich auch nach unseren großen Obstginangebot,
wer kein Obst mag, wir haben auch einen Chili- Tabak Gin

Steaks

Wie hätten Sie ihr Steak gern
english (rot) - medium (rosa) – well done (durch)

Frischfleischgewicht

Chateaubriand 500g Rinderfilet für 2 Personen mit Sauce Bearnaise, Kräuterbutter verschiedene Gemüse, Pommes ^{1,3,7,12}	79,50
Argentinisches Black Angus Premium Hüftsteak ein fast völlig fettfreies Steak	
200 g	12,50
300 g	18,50
500 g	30,50
Argentinisches Black Angus Premium Rumpsteak mit herzhaften Fettrand	
200 g	16,50
300 g	24,50
Argentinisches Black Angus Premium Filetsteak	
200 g	25,50
300 g	37,50
Argentinisches Black Angus Premium Entrecote – Ribeye Steak aromatisch und saftig	
300 g	19,50
500 g	32,00
Lammfilet	
200 g	17,50
300 g	24,50
Tomahawk Dry Age	100,00
1 kg inklusive Knochen ca. 300 g mit Grillgemüse, Bohnen im Speckmantel, Pommes, Süßkartoffelpommes, Kräuterbutter Je 100 g 10,- €	
Porterhouse Steak	169,00
1,3 kg inklusive Knochen mit Grillgemüse, Bohnen im Speckmantel, Pommes, Süßkartoffelpommes, Kräuterbutter Je 100 g 13,-	

USA Creekstone Premium

Filetsteak	
200 g	37,00
300 g	55,50
Entrecote – Rib eye Steak	
aromatisch und saftig	
300 g	37,50

Wagyu Australien

Wagyu Rinderfilet	
200 g	95,00
300 g	140,00
Wagyu Rib Eye	
300 g	125,00

Fisch vom Grill

Schottisches Lachsfilet	13,00
gegrillte Dorade Royale	13,00
Tropenzungenfilet	13,00
4 Salzwasser Garnelen 8/12er vom Grill mit Rucculasalat und gegrillten Gemüse	16,00

und jetzt kreieren Sie Ihr Lieblingsgericht

Beilagen

Knoblauchbrot ^{1,7}	4,50
Pommes frites 1	3,00
Süßkartoffelpommes 1	4,00
Kartoffelkroketten 1	3,00
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ₁	3,50
Ofenkartoffel mit Schmand ₇	4,50
Kräuterbutter ^{7,5}	1,50
Reis	2,00

Gemüse

frische grüne Bohnen	4,00
Grill Tomate ⁷	3,00
Maiskolben	4,00
geröstete Zwiebeln ¹	4,00
Broccoli	4,00
Gebratene Champignons	4,00
300 g grüner Spargel	7,00
Frischer Babyspinat mit Pinienkernen	6,00
Frische Pfifferlinge	6,50

Saucen

Frische Champignonsauce ^{1,3,7}	3,00
Grüne Pfefferrahmsauce ^{1,3,7}	3,00
Sauce Bearnaise ^{1,3,7}	3,00
Weißweinsauce ^{1,3,7}	3,00
Limonen Butter ^{1,3,7}	3,00
Hollandaise	2,00
Gorgonzolasauce	4,00

Dips

Avocado - Granatapfel Dip ^{1,3,7}	3,00
Barbecue Hausdip ^{1,3,7}	3,00
Barbecue Mexican ^{1,3,7}	3,00

Spezialitäten und Angebote

Riesen Spieß vom Grill für 12 Personen 5 kg Fleisch, Hirsch, Rind, Kalbund vielen Beilagen ^{1,3,7,12}	470,00
Spieß vom Rind 350g mit Speck, Zwiebel, Paprika, dazu gibt es eine Ofenkartoffel mit Schmand ^{1,3,7}	23,50
Spieß von der Hähnchenbrust mit Speck, Zwiebel, Paprika, dazu gibt es eine Ofenkartoffel mit Schmand ^{1,3,7}	13,50
Steak nach Art des Hauses (argentinisches Rumpsteak 350g) gefüllt mit Serranoschinken und Fetakäse,dazu servieren wir Prinzessbohnen, Pfefferrahmsauce und Pommes ^{1,3,7}	29,00
Rostbraten 200g Rumpsteak, geröstete Zwiebeln, Country Potatoes	19,50

Rinderfilet 180g mit 3 Salzwassergarnelen auf Blattspinat mit einer Knoblauchweißweinsauce	39,00
Lammfilet Exotika 200 g Lammfilet vom Grill mit Mangosauce und Country Potatoes	19,00
Hirschentrecote in der Kräuterkruste an Honig – Knoblauch – Jus mit Prinzessbohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln 1,3,7	24,50
Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse in Mandelbutter und Krokette 1,3,7	12,50
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Sauce Bernaise, Broccoli und Krokette	12,90
gegrillte Hähnchenbrust mit Champignonsauce und Krokette	10,90
Hähnchenbrustfilet mit gegrilltem frischem Gemüse in Mandelbutter und Krokette 1,3,7	12,50
Fleischpfanne Rindgeschnetzeltes mit Soße und Reis	13,50
Hüftsteak 150 g mit Ofenkartoffel und Sauerrahm	11,90
Champignonsteak 150 g Hüftsteak mit Champignon Rahmsauce u. Pommes	12,90
Pfeffersteak 150 g Rumpsteak mit Cognacpfefferrahmsauce und Krokette	14,50

Vegetarische Gerichte

Fisch vom Grill	
Schottisches Lachsfilet	13,00
gegrillte Dorade Royale	13,00
6 Garnelen vom Grill mit Rucculasalat	15,00

und gegrillten Gemüse
Burger vom Grill

- Vegan / Vegetarisch Beyond Burger	10,50	7,50
- Vegan / Vegetarisch Beyond Burger mit Avocado	12,00	9,00
- Vegan / Vegetarisch Beyond Burger mit Mango	12,00	9,00
- Vegan / Grillgemüse Burger	10,50	7,50

gegrilltes Gemüse für 2 Personen 13,90
Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons, Grilltomate

Dessert

Pflaumenkompott 6,90
mit Vanilleeis und Schlagsahne

eine gegrillte Honigmelone 9,50
für 2 Personen

hausgemachtes Tiramisu 6,50

ab den 11.11. bis Ende Dezember

Martinsgans
ausser Haus

knuspriger Gänsebraten
mit Grünkohl oder Rotkohl,
Kartoffelklößen oder
Salzkartoffeln
und viel Sosse

für 16,90 pro Portion Abholung
und
19,50 Lieferung

Bestellung unter 030 921 22 99 2

Unsere Biere	0,3 l	0,5 l
Warsteiner vom Faß	3,00	4,40
König Ludwig dunkel vom Faß	3,20	4,40
Bruwers Gold naturtrübes Warsteiner	3,20	4,60
König Ludwig Hefeweizen Fl. 0,5 l		4,50
König Ludwig Kristallweizen Fl. 0,5 l a,b,e		4,50
Warsteiner herb alkoholfrei Flasche 0,33 l		3,60
König Ludwig alkoholfreies Weizenbier 0,5 l		4,00
Berliner Weisse Flasche 0,33 l		2,90
rot, grün, Hollunder _{a,b,e}		
IsenbeckMalztrunk 0,33 l a,b,e		3,00
Sinalco	0,2 l	0,4 l
Cola light a,b,c,e	2,20	4,40
Cola a,b, Fanta e, Sprite e	2,20	4,40
Rixdorfer Fassbrause a,b,c,e	2,20	4,40
Mineralwasser	2,00	4,00
Bad Liebenwerder medium Flasche 0,25 l		2,35
Bad Liebenwerder medium Flasche 0,75 l		5,95
Bad Liebenwerder naturell Flasche 0,25 l		2,35
Bad Liebenwerder naturell Flasche 0,75 l		5,95
Tonic d,c, Ginger Ale c, Bitter Lemon b	2,20	4,40
kalter Fencheltee Glas 0,3 l		2,10
Säfte und Nektar		
Apfel, Orange, Banane, Kirsch, Mango, Ananas	2,20	4,40
Tasse Schümli Bio Kaffee (a)		2,35
Kännchen Schümli Bio Kaffee (a)		4,40
Espresso Bio (a)		2,20
Espresso doppelt _(a)		3,80
Espresso mit 2 cl Baileys (a)(b)		4,50
Espresso mit 2 cl Amaretto Disaronno (a)		4,50

Weißweine

alle Weine enthalten Sulfite

Pinot Grigiodelle Venezia

0,2 l 4,80 / 0,25 l 6,00 / 0,5 l 12,00 / 0,75 l 17,95

Concha Y Toro

Chardonnay trocken Chile

0,2 l 4,00 / 0,25 l 5,00 / 0,5 l 10,00

Riesling trocken

0,2 l 7,00 / 0,25 l 9,75 / 0,5 l 19,50 / Fl. 25,00

Rotweine

Merlot

0,2 l € 4,00 | 0,25 l € 5,00 | 0,5 l € 10,00 | 0,75 l € 15,00

Concha Y Toro

Cabernet Sauvignon / Merlot Chile

0,2 l 4,00 / 0,25 l 5,00 / 0,5 l 10,00

Peter Lehmann 2015

Futures Shiraz Barossa Australia

seidige Termine, elegante Länge

Fl. 59,00

Primitivo Puglia 2019

weich, rund, fruchtbetont nach reifen Kirschen
und Brombeeren

Fl. 24,50

Rioja 2016

Fl. 34,00

Amarone Valpolicella 2015

Lamberti, die Nummer 1 aus Venetien

Fl. 59,00

Ramon Bilbao

Gran Reserva DOCa 2011

Fl. 75,00

Rose

Concha Y Toro

Rose trocken Chile

0,2 l 4,00 / 0,25 l 5,00 / 0,5 l 10,00