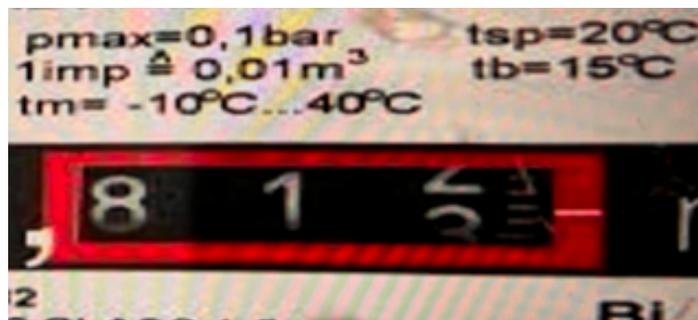


Liebe Gäste,  
wie Sie selber feststellen,  
explodieren die Preise für Energie.  
Unsere Energiekosten sind um das  
4,2 fache gestiegen.

Wir halten nichts davon,  
alle Preise pauschal zu erhöhen.  
Damit das Licht und der Grill eingeschaltet bleiben,  
berechnen wir pro Person € 0,35.  
Mit diesen 35 cent decken wir ungefähr  
20 % der Mehrkosten.



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**

### Neue Getränke

Oberbräu Hell	3,45	4,85
Estrella Galicia 0,33	3,45	
Lillet Berry	0,25l	7,95
Limoncello Spritz	0,25l	7,95
Aperol Spritz (nicht neu aber lecker)	0,25l	7,95

### Unsere Biere

	0,3 l	0,5 l
Oberbräu Hell	3,45	4,85
Warsteiner vom Faß	3,25	4,55
König Ludwig dunkel vom Faß	3,35	4,65
Bruwers Gold naturtrübes Warsteiner	3,45	4,85
König Ludwig Hefeweizen Fl. 0,5 l		4,55
König Ludwig Kristallweizen Fl. 0,5 l <sub>a,b,e</sub>		4,55
Warsteiner herb alkoholfrei Flasche 0,33 l		3,65
König Ludwig alkoholfreies Weizenbier 0,5 l		4,10
Berliner Weisse Flasche 0,33 l		3,85
rot, grün, Hollunder <sub>a,b,e</sub>		
IsenbeckMalztrunk 0,33 l <sub>a,b,e</sub>		3,55

Sinalco	0,2 l	0,41
Cola light <sup>a,b,c,e</sup>	2,25	4,50
Cola <sup>a,b</sup> , Fanta <sup>e</sup> , Sprite <sup>e</sup>	2,25	4,50
Rixdorfer Fassbrause <sup>a,b,c,e</sup>	2,25	4,50
Mineralwasser	2,10	4,20
Bad Liebenwerder medium Flasche 0,25 l		2,60
Bad Liebenwerder medium Flasche 0,75 l		6,55
Bad Liebenwerder naturell Flasche 0,25 l		2,60
Bad Liebenwerder naturell Flasche 0,75 l		6,55
Tonic <sup>d,c</sup> , Ginger Ale <sup>c</sup> , Bitter Lemon <sup>b</sup>	2,80	5,55
kalter Fencheltee Glas 0,3 l		2,15
Säfte und Nektar		
Apfel, Orange, Banane, Kirsch, Mango, Ananas	2,25	4,55
Tasse Schümli Bio Kaffee <sup>(a)</sup>		3,10
Espresso Bio <sup>(a)</sup>		2,95
Espresso doppelt <sup>(a)</sup>		4,95
Espresso mit 2 cl Baileys <sup>(a)(b)</sup>		5,10
Espresso mit 2 cl Amaretto Disaronno <sup>(a)</sup>		5,10

## **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 8,75 / 0,5 l 17,50 / Fl. 26,00

### **Scavi & Ray**

Prestige

mit Noten feinsten Vanille

0,2 l 7,50 / 0,25 l 9,40 / 0,5 l 18,70 / Fl. 28,00

### **Scavi & Ray**

Bianco trocken

0,2 l 6,50 / 0,25 l 8,10 / 0,5 l 16,20 / Fl. 24,00

### **Gutedel Badenwürttemberg**

Kabinett 2018

Praller, ganz milder Weißer mit angenehmer Frucht  
und 6000 jähriger Geschichte

Fl. 28,00

### **La Tunella**

2020 Italien

Fl. 46,00

## **Rotweine**

### **Merlot**

0,2 l 4,50 / 0,25 l 5,40 / 0,5 l 10,80 / Fl. 0,75 l 16,20

### **Concha Y Toro**

Cabernet Sauvignon / Merlot Chile

0,2 l 4,50 / 0,25 l 5,40 / 0,5 l 10,80

### **Primitivo Puglia 2019**

weich, rund, fruchtbetont nach reifen Kirschen  
und Brombeeren / Italien

0,2 l 7,50 / 0,25 l 9,40 / 0,5 l 18,70 / Fl. 28,00

**Scavi & Ray**

Al Cioccolato

0,2 l 6,00 / 0,25 l 7,50 / 0,5 l 15,00 / Fl. 22,00

**Peter Lehmann 2013 / 2015**

**Futures ShirazBarossa** Australia

seidige Termine, elegante Länge

Fl. 69,00

**Rioja 2016**

Fl. 35,00

**AmaroneValpolicella 2017**

Lamberti, die Nummer 1 aus Venetien

Fl. 49,00

**Ramon Bilbao**

Gran ReservaDOCa 2011

Spanien

Fl. 75,00

**Chateauneuf du Pape**

2020 Victor Berard

Frankreich

Fl. 89,00

**Robert Mondavi Cabernet**

Oakville 2013

Geschmacksexplosion

Der Wein hat tiefdunkles Kirsch- bis Purpurrot mit violetten Glanzlichtern im Glas. Im Geschmack ist er sanft und elegant, doch zugleich mächtig mit jugendlicher Kraft.

Fl. 179,00

**Opus One Oakville 2017**

Rebsortenkomposition

Produzent

Mondavi Robert – Baron Philippe de Rothschild

Fl. 890,00

**Rose**

**Concha Y Toro** Rose trocken Chile

0,2 l 4,50 / 0,25 l 5,40 / 0,5 l 10,80

## Burger

### unsere Riesenburger

	im Restaurant	togo
der saftige Klassiker	8,55	5,55
mit Salat, Tomate, geschmolzenen Roten Zwiebeln und Käse		
- mit extra Bacon	9,55	6,55
- mit extra Speiegelei	9,55	6,55
- Mexikaner scharf mit Gelapino	9,95	6,95
- Orientalische Burger	9,95	6,95
mit Mozzarella und Cherrytomatensauce		
- mit Hähnchenbrust	9,55	6,55
- Italienischer Burger	9,95	6,95
mit getrockneten Tomaten, Ruccula und Oliven		
- Hähnchen Avocado Burger	9,95	7,95
- Monster Burger	15,55	12,55
Doppelburger mit doppelt Käse, doppelt Bacon und einem Speiegelei		
- unser Klassikburger mit extra Mango	9,85	7,85
- Vegan / Vegetarisch Beyond Burger	10,95	7,95
- Vegan / Vegetarisch Beyond Burger mit Avocado	12,95	9,95
- Vegan / Vegetarisch Beyond Burger mit Mango	12,95	9,95
- Vegan / Grillgemüse Burger	10,95	7,95

### Premium Black Angus Burger

ausschließlich Argentinisches Black Angus Fleisch Getreidegefüttert

Blackangusburger vom Grill	13,95
mit Käse, Zwiebel, Tomate und Salat, dazu gibt es Süßkartoffelpommes <sup>1,3,7</sup>	
Blackangusdoppelburger vom Grill	17,95
mit Käse, Tomate und Salat dazu gibt es Champignonrahmsauce und Süßkartoffelpommes <sup>1,3,7</sup>	
Blackangusdoppelburger vom Grill	17,95
mit Käse, Tomate und Salat, dazu gibt es Pfefferrahmsauce und Süßkartoffelpommes <sup>1,3,7</sup>	

## Suppen

Kalte Tomatensuppe mit einer 8/12 er Garnele	8,55
Andalusische Tomatencremesuppe mit Knoblauch Käsecrouton <sub>1,3,4,12</sub>	6,95
Französische Zwiebelsuppe <sub>4,12</sub>	6,95

## 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	13,95
Büffelmozzarella mit Tomate und Basilikum <sub>1,12</sub>	10,95
gebackener Schafskäse auf Ruccula Salat <sub>1,12</sub>	9,95
frisches Rinds Carpaccio auf Ruccula Salat mit Vinaigrette und gehobelten Parmesan <sub>1,3,12</sub>	12,70
Knoblauchbrot	4,95
für Kinder 4 Fischstäbchen mit gegrilltem Gemüse	7,80
Chickennuggets mit Pommes (hausgemachte Nuggets)	9,90

Nachos mit Käse überbacken  
und 3 Dips Avocado, Sauerrahm, Salsa 9,70

### **Salate Vorspeise**

eine Schüssel Rucculasalat  
mit Cherrytomaten und Dressing 4,95

### **Salate Hauptgerichte**

gemischte Wildsalate  
mit gegrillten Rinderfiletspitzen  
und frischem Parmesan<sup>1,3,12</sup> 15,95

gemischte Wildsalate  
mit gegrillten Hähnchenbruststreifen  
und frischem Parmesan<sup>1,3,12</sup> 14,55

gemischte Wildsalate  
mit Feigen und Avocado 14,55

gemischte Wildsalate  
mit grünem Spargel im Parmaschinken gewickelt 15,95

gemischte Wildsalate  
mit gegrilltem Lachs 17,55

Ruccula Salat mit Tomate, Schafskäse  
und gekochtem Ei 9,55

Ruccula Salat mit Tomate, Thunfisch,  
gekochtem Ei und Fetakäse 10,85

### **Das Highlight für jede Feier**

1,18 Meter Spieß vom Grill  
ab 6 Personen  
Hirschentrecote, Rumpsteak, Hüfte,  
Entrecote, Filet  
und viele Beilage<sup>1,3,7,12</sup>  
**32,50 € pro Person**

24 Stunden Vorbestellung

## 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, frische Prinzessbohnen im Speckmantel, Grillgemüse, Pommes, Süßkartoffelpommes <small>,3,7,12</small>	85,80
Argentinisches Black Angus Premium Hüftsteak ein fast völlig fettfreies Steak	
200 g	13,95
300 g	20,55
500 g	34,55
Argentinisches Black Angus Premium Rumpsteak mit herzhaften Fettrand	
250 g	19,55
350 g	27,55
Argentinisches Black Angus Premium Filetsteak	
200 g	29,55
300 g	44,10
Argentinisches Black Angus Premium Entrecote – Ribeye Steak aromatisch und saftig	
350 g	32,55
550 g	49,10
Lammfilet	
200 g	18,95
300 g	28,10
Tomahawk Dry Age	120,00
1,1 kg inklusive Knochen ca. 300 g mit Grillgemüse, Bohnen im Speckmantel, Pommes, Süßkartoffelpommes, Kräuterbutter	
Porterhouse Steak	130,00
ca. 1,2 kg inklusive Knochen mit Grillgemüse, Bohnen im Speckmantel, Pommes, Süßkartoffelpommes, Kräuterbutter	

## USA Creekstone Premium

Filetsteak	
200 g	39,05
300 g	58,60

Entrecote – Rib eye Steak aromatisch und saftig	
300 g	39,55

## Wagyu Australien

Wagyu Rinderfilet	
200 g	95,00
300 g	140,00

Wagyu Rib Eye	
300 g	125,00

## Fisch vom Grill

Schottisches Lachsfilet	14,55
-------------------------	-------

gegrillte Dorade Royale	14,55
-------------------------	-------

Seezunge in Nussbutter gebraten	29,05
------------------------------------	-------

4 Salzwasser Garnelen 8/12er vom Grill mit Rucculasalat und gegrillten Gemüse	17,55
--	-------

drei 6/12er Riesen Gambas am Spieß mit grüner Pfeffersauce und einer Ofenkartoffel	32,55
---	-------

jede weitere Gamba	8,55
--------------------	------

## und jetzt kreieren Sie Ihr Lieblingsgericht

### Beilagen

Knoblauchbrot <sup>1,7</sup>	4,95
------------------------------	------

Pommes frites <sup>1</sup>	4,10
----------------------------	------

Süßkartoffelpommes <sup>1</sup>	4,95
---------------------------------	------

Kartoffelkroketten <sup>1</sup>	4,55
---------------------------------	------

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln <sup>1</sup>	4,95
--	------

Ofenkartoffel mit Schmand <sup>7</sup>	5,75
--	------

Kräuterbutter 7,5	1,90
Echter Bio Basmati Vollkornreis	3,00
Süßkartoffelpüree	5,90
Süßkartoffelpüree mit frischem Trüffel	11,90

### **Gemüse**

frische Prinzessbohnen im Speckmantel gebraten	5,70
Grill Tomate <sup>7</sup>	3,55
Maiskolben	4,00
geröstete Zwiebeln <sup>1</sup>	4,55
Broccoli	4,55
Gebratene Champignons	4,55
Frischer Babyspinat mit Pinienkernen	7,00
Grüner Spargel 200g	7,55
Frische Pfifferlinge	7,55
Frische Steinpilze	9,55

### **Saucen und Butter**

Frische Champignonsauce <sup>1,3,7</sup>	3,55
Grüne Pfefferrahmsauce <sup>1,3,7</sup>	3,55
Sauce Bearnaise <sup>1,3,7</sup>	3,55
Weißweinsauce <sup>1,3,7</sup>	3,55
Limonen Butter <sup>1,3,7</sup>	3,55
Hollandaise	2,55
Gorgonzolasauce	4,55
Kräuterbutter 7,5	1,90

### **Dips**

Avocado - Granatapfel Dip <sup>1,3,7</sup>	3,00
Barbecue Hausdip <sup>1,3,7</sup>	3,00
Barbecue Mexican <sup>1,3,7</sup>	3,00

### **Spezialitäten und Angebote**

Spieß vom Rind 350g mit Speck, Zwiebel, Paprika, dazu gibt es eine Ofenkartoffel mit Schmand <sup>1,3,7</sup>	25,95
Spieß von der Hähnchenbrust mit Speck, Zwiebel, Paprika, dazu gibt es eine Ofenkartoffel mit Schmand <sup>1,3,7</sup>	14,95

Steak nach Art des Hauses (argentinisches Rumpsteak 350g) gefüllt mit Serranoschinken und Fetakäse,dazu servieren wir Prinzessbohnen, Pfefferrahmsauce und Pommes <sup>1,3,7</sup>	32,55
Rostbraten 200g Rumpsteak, geröstete Zwiebeln, Country Potatoes	24,55
Lammfilet Exotika 200 g Lammfilet vom Grill mit Mangosauce und Country Potatoes	22,55
Hirschentrecote mit frischen Prinzessbohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln <sup>1,3,7</sup>	29,55
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Sauce Bernaise, Broccoli und Kroketten	13,95
gegrillte Hähnchenbrust mit Champignonsauce und Kroketten	12,55
Hähnchenbrustfilet mit gegrilltem frischem Gemüse in Mandelbutter und Kroketten <sup>1,3,7</sup>	13,95
Grillteller 300 g Fleisch mit Pommes und Prinzessbohnen im Speckmantel	22,55
Mexikopfanne Rindergeschnetzeltes mit Paprika, Prinzessbohnen im Speckmantel, Jelaenius und Country Potatoes	19,55
Hüftsteak 180 g mit Ofenkartoffel und Sauerrahm	17,95
Champignonsteak 180 g Hüftsteak mit Champignon Rahmsauce und Pommes	17,95
Pfeffersteak 180 g Rumpsteak mit Cognacpfefferrahmsauce und Kroketten	21,55

## Dessert

hausgemachtes Tiramisu	6,55
Schoko – Soufle mit einer Kugel Bio Vanilleeis und Schlagsahne	7,55
eine gegrillte Honigmelone für 2 Personen	9,55
frische Erdbeeren von Karls mit einer Kugel Bio Vanilleeis	8,55
Ziegler Weinbergpfirsich Likör	9,50
Ziegler No. 1 Wildkirschlikör	9,50
Santos Dumont XO Elixir – Rumlikör	7,00
Das Elixir von Santos Dumont ist ein hochwertiger Likör auf Im Gaumen steht eine feine Süße im Vordergrund, die durch Noten von Honig und fermentierten Früchten ergänzt wird. Der weiche Likör überzeugt mit einem langen wärmenden Finish und bernsteinfarbenen. Man kann ihn besonders gut über Eis pur trinken. Auch zum Kaffee Macht er sich hervorragend.	

## Ausser – Haus - Angebote

### Tomahawk Dry Age

1,1 kg inkl. Knochen ca. 300 g

Dazu gibt es Grillgemüse, Bohnen im Speckmantel, Pommes,  
Süßkartoffelpommes, Kräuterbutter und eine Flasche Wein

110,- €

### unser Chateaubriand

für 2 Personen

500 g bestes Rinderfilet

mit Sauce Bernaise, Pfeffersauce, Kräuterbutter, gegrilltem frischen  
Gemüse, frische Prinzessbohnen im Speckmantel in Butter gebraten,  
Pommes, Süßkartoffelpommes

Komplettpreis 83,50

Inklusive einer Flasche Rotwein

### Porterhouse Steak

1,3 kg inklusive Knochen mit Grillgemüse, Bohnen im  
Speckmantel, Pommes, Süßkartoffelpommes, Kräuterbutter

Inklusive einer Flasche Wein

120,- €