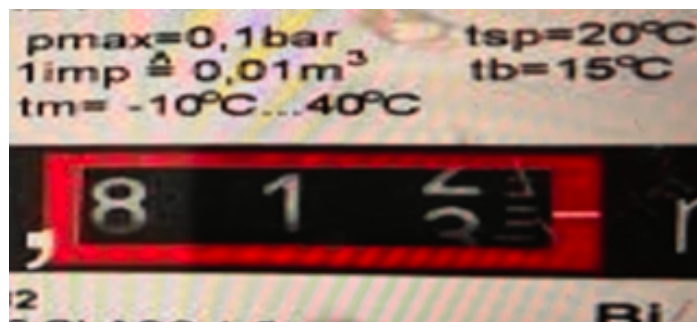


Liebe Gäste,
wie Sie selber feststellen,
explodieren die Preise für Energie.
Unsere Energiekosten sind um das
4,2 fache gestiegen.

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.



Im November zahlten wir für 392
Kartenzahlungen 151,33 € an Concardis,
plus Stromverbrauch und 80,- € Thermopapier.
Daher müssen wir ab jetzt € 0,39
pro Kartenzahlung berechnen.
Denken Sie an ihren Fußabdruck und
zahlen Sie bar.

Restaurant Steakschmiede
 Montags und Dienstag 17 – 24 Uhr
 Mittwoch 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

Zieglers Aperitif aus Deutschland, Likör mit 15 %	0,25l	9,50
Der erste Wildwiesen – Aperitif der Welt		
Kirsche, Apfelblüte, Stachelbeere, Ringelblume		
4 cl Likör mit Soda, Secco und Ginger Ale		
Lillet Berry mit Bio Beeren	0,25l	7,95
Limoncello Spritz	0,25l	7,95
Aperol Spritz (nicht neu aber lecker)	0,25l	7,95
Glühwein mit Kirschen		6,80
Karls Erdbeerglühwein		6,80
Unsere Biere	0,3 l	0,5 l
Winterbock	3,75	4,95
Warsteiner vom Faß	3,35	4,65
König Ludwig dunkel		4,65
Bruwers Gold naturtrübes Warsteiner	3,45	4,85
König Ludwig Hefeweizen Fl. 0,5 l		4,90
König Ludwig Kristallweizen Fl. 0,5 l _{a,b,c}		4,80
Warsteiner herb alkoholfrei Flasche 0,33 l		3,80
König Ludwig alkoholfreies Weizenbier 0,5 l		4,50
Estrella Galicia 0,33l	3,45	
Berliner Weisse Flasche 0,33 l		3,90
rot, grün, Hollunder _{a,b,c}		
IsenbeckMalztrunk 0,33 l _{a,b,c}		3,70

Sinalco	0,2 l	0,4 l
Cola light ^{a,b,c,e}	2,30	4,55
Cola ^{a,b} , Fanta ^e , Sprite ^e	2,30	4,55
Rixdorfer Fassbrause ^{a,b,c,e}	2,25	4,50
Mineralwasser	2,15	4,25
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 ^{d,c} , Ginger Ale ^c , Bitter Lemon ^b	2,80	5,55
kalter Fencheltee Glas 0,3 l		2,15
Säfte und Nektar		
Apfel, Orange, Banane, Kirsch, Mango, Ananas	2,35	4,65
Tasse Schümli Bio Kaffee ^(a)		3,15
Espresso Bio ^(a)		2,95
Espresso doppelt ^(a)		4,95
Neben den Genuss bringt ein guter Espresso durch enthaltene Bitterstoffe die Verdauung in Gang		
Espresso mit 2 cl Baileys ^{(a) (b)}		5,10
Espresso mit 2 cl Amaretto Disaronno ^(a)		5,10

Weißweine

alle Weine enthalten Sulfite

Pinot Grigiodelle Venezia

0,2 l 4,85 / 0,25 l 6,10 / 0,5 l 12,20 / 0,75 l 18,80

Concha Y Toro

Chardonnay trocken Chile

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

Riesling trocken

0,2 l 7,10 / 0,25 l 8,85 / 0,5 l 17,70 / Fl. 26,80

Scavi & Ray

Prestige

mit Noten feinster Vanille

0,2 l 7,60 / 0,25 l 9,50 / 0,5 l 19,00 / Fl. 28,80

Scavi & Ray

Bianco trocken

0,2 l 6,60 / 0,25 l 8,25 / 0,5 l 16,50 / Fl. 25,00

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 4,60 / 0,25 l 5,75 / 0,5 l 11,50 / Fl. 0,75 l 17,50

Zinfandel

USA Kalifornien

Die Rebsortenkomposition stammt aus Puglia in Süditalien und ist wahrscheinlich mit den süditalienischen Auswanderern nach Amerika gelangt. Die Zinfandel – Rebe ist eine für Kalifornien
Sehr typische Rebsorte.

0,2 l 5,00 / 0,25 l 6,25 / 0,5 l 12,50 / Fl. 0,75 l 19,00

Primitivo Puglia 2019

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

0,2 l 7,60 / 0,25 l 9,50 / 0,5 l 19,00 / Fl. 29,00

Rioja 2016

Vina Collada Spanien

0,2 l 7,60 / 0,25 l 9,50 / 0,5 l 19,00 / Fl. 29,00

Peter Lehmann 2013 / 2015

Futures Shiraz Barossa Australia

seidige Termine, elegante Länge

Fl. 69,00

Amarone Valpolicella 2017

Lamberti, die Nummer 1 aus Venetien

Fl. 59,00

Ramon Bilbao

Gran ReservaDOCa 2012

Spanien

Fl. 69,00

Chateauneuf du Pape

2020 Victor Berard

Frankreich

Fl. 79,00

Robert Mondavi Cabernet

Oakville 1995

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. 189,00

Opus One Oakville 2017

Rebsortenkomposition

Produzent

Mondavi Robert – Baron Philippe de Rothschild

Fl. 890,00

Scavi & Ray

Al Cioccolato

0,2 l 6,20 / 0,25 l 7,75 / 0,5 l 15,50 / Fl. 23,75

Rose

N Rotling Rose aus Franken

0,2 l 4,60 / 0,25 l 5,75 / 0,5 l 11,50

von Angelina Jolie und Brad Pitt

Studio

by Miraval Rose

Mediterraner Roséweine 2020 trocken

Der vermutlich berühmteste Rose der Welt.
Der Duft im Glas ist typisch für einen Rose aus der Provence. Das Aroma von Erdbeeren und roten Johannisbeeren lässt sofortige Urlaubs Sehnsucht aufkommen.

0,2 l 9,50 / 0,25 l 11,90 / 0,5 l 23,8 / Fl. 36,00

Auszeichnungen

Robert Parker Wine Advocate 80/100

Wine Spectator 87/100

Weingut

Das Chateau Mirava liegt inmitten eines urromantischen privaten Tals in der Provence. Jahrzehnte bevor sich Angelina Jolie und Brad Pitt in das Anwesen verliebten, gingen hier schon Stars ein und Aus. Bands wie Sting, Pink Floyd, Sade, Rammstein und The Cranberries nahmen in dem von Jazzpianist eingerichteten Tonstudio ihre Musik auf. Heute steht der Wein wieder im Vordergrund. Dazu haben sich die Hollywoodstars besonders Unterstützung an Bord geholt. Die legendäre Winzer Familie Perrin bewirtschaftet die Rebstöcke auf den Steinterrassen in 350 Metern Höhe ökologisch und mit großem Fachwissen für Terroir und Qualität.

Champagner

Moët & Chandon 0,75 l	124,00
Moët & Chandon Flasche 0,2 l	33,00
Moët & Chandon Rose Brut Imperial 0,75l	149,00
Lanson 0,75 l	95,00

Burger

unsere Riesenburger

	im Restaurant	togo
der saftige Klassiker	8,55	5,55
mit Wildsalat, Tomate, geschmolzenen Roten Zwiebeln und Käse		
- mit extra Bacon	9,55	6,55
- mit extra Spiegelei	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, Wildsalat und Oliven		
- Hähnchen Avocado Burger	9,95	7,95
- Monster Burger	15,55	12,55
Doppelburger mit doppelt Käse, doppelt Bacon und einem Spiegelei		
- 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 ^{1,3,7}	
Blackangusdoppelburger vom Grill	17,95
mit Käse, Tomate und Salat dazu gibt es Champignonrahmsauce und Süßkartoffelpommes ^{1,3,7}	
Blackangusdoppelburger vom Grill	17,95
mit Käse, Tomate und Salat, dazu gibt es Pfefferrahmsauce und Süßkartoffelpommes ^{1,3,7}	
Wagyo Burger	16,50
mit 160g gehacktem, mit Rucola Salat, Cherrytomate, geschmolzenen Roten Zwiebeln und Käse	

Suppen

Andalusische Tomatencremesuppe
mit Knoblauch Käsecrouton_{1,3,4,12} 6,95

Französische Zwiebelsuppe_{4,12} 6,95

Vorspeisen

frisches Rinds Carpaccio 13,50
auf Wildsalat mit Vinaigrette
und gehobelten Parmesan_{1,3,12}

Wagyu Rinderfilet Carpaccio 80 g 39,00
auf Wildsalat mit Vinaigrette
und gehobelten Parmesan_{1,3,12}

gegrilltes Gemüse für 2 Personen 13,95
Paprika, Zucchini, Aubergine,
Champignons, Grilltomate

Büffelmozzarella 10,95
mit Tomate und Basilikum_{1,12}

gebackener Schafskäse 9,95
auf gemischten Wildsalaten_{1,12}

Knoblauchbrot 4,95

für Kinder 4 Fischstäbchen 7,80
mit gegrilltem Gemüse

Chickennuggets mit Pommes 9,90
(hausgemachte Nuggets)

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

Salate Vorspeise

eine Schüssel gemischte Wildsalate mit Cherrytomaten und Dressing	5,55
--	------

Salate Hauptgerichte

gemischte Wildsalate mit gegrillten Rinderfiletspitzen und frischem Parmesan ^{1,3,12}	15,95
gemischte Wildsalate mit gegrillten Hähnchenbruststreifen und frischem Parmesan ^{1,3,12}	14,55
gemischte Wildsalate mit Feigen und Avocado	14,55
gemischte Wildsalate mit gegrilltem Lachs	17,55
gemischte Wildsalate mit Tomate, Schafskäse und gekochtem Ei	9,55
gemischte Wildsalate mit Tomate, Thunfisch, gekochtem Ei und Fetakäse	10,85

Burger des Monats Dezember und Januar

„beschwipste Weihnacht“ Rindfleisch – Doppelburger mit Wildsalat, Cherrytomate, Gewürzgurke, das Brot wird mit Gorgonzola und einer Feigen – Honig – Rotwein Pasta überbaken	16,50
---	-------

Das Highlight für jede Feier

1,18 Meter Spieß vom Grill
ab 6 Personen
Hirschentrecote, Rumpsteak, Hüfte,
Entrecote, Filet
und viele Beilage^{1,3,7,12}
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	85,80
Chateaubriand 1 kg Rinderfilet	165,00
Jeweils mit Sauce Bearnaise, Kräuterbutter, frische Prinzessbohnen im Speckmantel, Grillgemüse, Pommes, Süßkartoffelpommes ,3,7,12	
Wagyo Chateaubriand 500g Wagyo Rinderfilet	236,50
mit Sauce Bearnaise, Kräuterbutter, frische Prinzessbohnen im Speckmantel, Grillgemüse, Pommes, Süßkartoffelpommes	
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 1,1 kg inklusive Knochen ca. 300 g mit Grillgemüse, Bohnen im Speckmantel, Pommes, Süßkartoffelpommes, Kräuterbutter	120,00
--	--------

Tomahawk Dry Age 800g	89,00
-----------------------	-------

Porterhouse Steak ca. 1,2 kg inklusive Knochen mit Grillgemüse, Bohnen im Speckmantel,Pommes, Süßkartoffelpommes, Kräuterbutter	130,00
---	--------

USA Creekstone Premium

Filetsteak 200 g	42,00
300 g	63,00

Entrecote – Rib eye Steak aromatisch und saftig 300 g	46,00
--	-------

Kobe Filet A5

200 g	125,00
-------	--------

Wagyu

Wagyu Rinderfilet 200 g	89,00
300 g	133,50
400 g	178,00

Wagyo Chateaubriand 500g Wagyo Rinderfilet mit Sauce Bearnaise, Kräuterbutter, frische Prinzessbohnen im Speckmantel, Grillgemüse, Pommes, Süßkartoffelpommes	236,50
---	--------

Wagyo Rumpsteak 200g	69,50
300,g	104,00
400 g	139,00

Wagyu Hüftsteak 200g	39,00
300g	58,50
400g	78,00
500g	97,5

Wagyo Burger mit 160g gehacktem, Wildsalat, Cherrytomate, geschmolzenen Roten Zwiebeln und Käse	16,50
---	-------

Fisch vom Grill

Schottisches Lachsfilet	14,55
gegrillte Dorade Royale	14,55
Seezunge ca. 450g	34,30
in Nussbutter gebraten	
4 Salzwasser Garnelen 8/12er vom Grill mit Rucculasalat und gegrillten Gemüse	17,55
drei 6/12er Riesen Gambas am Spieß	32,55
mit grüner Pfeffersauce und einer Ofenkartoffel	
jede weitere Gamba	8,55

und jetzt kreieren Sie Ihr Lieblingsgericht

Beilagen

Knoblauchbrot ^{1,7}	4,95
Pommes frites 1	4,10
Süßkartoffelpommes 1	4,95
Kartoffelkroketten 1	4,55
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ¹	4,95
Ofenkartoffel mit Schmand ⁷	5,75
Kräuterbutter ^{7,5}	1,90
Echter Bio Basmati Vollkornreis	3,00
Süßkartoffelpüree	5,90
Süßkartoffelpüree mit frischem Trüffel	12,90

Gemüse

frische Prinzessbohnen im Speckmantel gebraten	5,70
Grill Tomate ⁷	3,55
Maiskolben	4,00
geröstete Zwiebeln 1	4,55
Broccoli	4,55
Gebratene Champignons	4,55
Frischer Babyspinat mit Pinienkernen	7,00
Grüner Spargel 200g	7,55

Saucen und Butter

Frische Champignonsauce ^{1,3,7}	3,55
Grüne Pfefferrahmsauce ^{1,3,7}	3,55
Sauce Bearnaise ^{1,3,7}	3,55
Weißweinsauce ^{1,3,7}	3,55
Limonen Butter ^{1,3,7}	3,55
Hollandaise	2,55
Gorgonzolasauce	4,55
Kräuterbutter ^{7,5}	1,90

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

Spieß vom Rind 350g mit Speck, Zwiebel, Paprika, dazu gibt es eine Ofenkartoffel mit Schmand ^{1,3,7}	25,95
Spieß von der Hähnchenbrust mit Speck, Zwiebel, Paprika, dazu gibt es eine Ofenkartoffel mit Schmand ^{1,3,7}	14,95
Steak nach Art des Hauses (argentinisches Rumpsteak 350g) gefüllt mit Serranoschinken und Fetakäse,dazu servieren wir Prinzessbohnen, Pfefferrahmsauce und Pommes ^{1,3,7}	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 ^{1,3,7}	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 ^{1,3,7}	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

Espresso Bio ^(a)	2,95
Espresso doppelt ^(a)	4,95
Neben den Genuss bringt ein guter Espresso durch enthaltene Bitterstoffe die Verdauung in Gang	
hausgemachtes Tiramisu	6,55
Schoko – Soufle mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne	7,55
Pflaumenkompott mit einer Kugel Vanilleeis	7,55
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.	

Menü für 8 Personen, nur auf Vorbestellung
(die Personenanzahl kann nach oben oder unten angepasst werden)

Menü 1

1. Gang

Büffelmozzarella
mit Tomate und Basilikum

oder

frisches Rinds Carpaccio
auf Ruccula Salat mit Vinaigrette
und gehobelten Parmesan^{1,3,12}

2. Gang

3 mal 800 g
Black Angus Filet Chateau Briand

mit Sauce Bearnaise, Kräuterbutter, frische Prinzessbohnen
im Speckmantel, Grillgemüse, Pommes, Süßkartoffelpommes

3. Gang

Schoko – Soufle
mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

99,- p. Person

Menü 2

1. Gang

ein Glas
Scavi & Ray Prosecco

2. Gang

Büffelmozzarella
mit Tomate und Basilikum^{1,12}

oder

frisches Rinds Carpaccio
auf Ruccula Salat mit Vinaigrette
und gehobelten Parmesan

3. Gang

800 g Kobe Filet A5 Chateau Briand
800 g Creekstone Filet Chateau Briand
800 g Black Angus Filet Chateau Briand

Dazu gibt es

Süßkartoffelpüree mit frischen Trüffeln, Grillgemüse, frische Prinzessbohnen
im Speckmantel, gegrillter grüner Spargel, Sauce Béarnaise, Kräuterbutter,
Pommes, Süßkartoffelpommes

4. Gang

Crème Brûlée

159,- p. Person

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,- €

1 Gluten / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fisch / 5 Erdnüsse / 6 Soja / 7 Mehl – Laktose / 8 Schalenfrüchte – Nüsse / 9 Sellerie / 10 Senf / 11 Sesam /
12 Lupine / 13 Schwefeldioxid – Sulfid / 14 Weichtier