

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	3,40	4,80
Lillet Berry	0,25l	7,90
Limoncello Spritz	0,25l	7,90
Aperol Spritz (nicht neu aber lecker)	0,25l	7,90
Erdinger alkoholfrei Zitrone	0,33l	3,90
Erdinger alkoholfrei Grapefruit	0,33l	3,90

Unsere Biere

	0,3 l	0,5 l
Oberbräu Hell	3,40	4,80
Warsteiner vom Faß	3,20	4,50
König Ludwig dunkel vom Faß	3,30	4,60
Bruwers Gold naturtrübes Warsteiner	3,40	4,80
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		3,80
rot, grün, Hollunder _{a,b,e}		
IsenbeckMalztrunk 0,33 l _{a,b,e}		3,50

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		2,50
Bad Liebenwerder medium Flasche 0,75 l		6,50
Bad Liebenwerder naturell Flasche 0,25 l		2,50
Bad Liebenwerder naturell Flasche 0,75 l		6,50
Tonic _{d,c} , Ginger Ale _c , Bitter Lemon _b	2,80	5,50
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)		3,00
Espresso Bio _(a)		2,90
Espresso doppelt _(a)		4,90
Espresso mit 2 cl Baileys _{(a) (b)}		5,00
Espresso mit 2 cl Amaretto Disaronno _(a)		5,00

Weißweine

alle Weine enthalten Sulfite

Pinot Grigiodelle Venezie

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 2015
Lamberti, die Nummer 1 aus Venetien
Fl. 59,00

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 werden auch geliefert

	im Restaurant	togo
der saftige Klassiker	8,50	5,50
mit Salat, Tomate, geschmolzenen Roten Zwiebeln und Käse		
- mit extra Bacon	9,50	6,50
- mit extra Spiegelei	9,50	6,50
- Mexikaner scharf mit Gelapino	9,90	6,90
- Orientalische Burger	9,90	6,90
mit Mozzarella und Cherrytomatensauce		
- mit Hähnchenbrust	9,50	6,50
- Italienischer Burger	9,90	6,90
mit getrockneten Tomaten, Ruccula und Oliven		
- Hähnchen Avocado Burger	9,90	7,90
- Monster Burger	15,50	12,50
Doppelburger mit doppelt Käse, doppelt Bacon und einem Spiegelei		
- unser Klassikburger mit extra Mango	9,80	7,80
- Vegan / Vegetarisch Beyond Burger	10,90	7,90
- Vegan / Vegetarisch Beyond Burger mit Avocado	12,90	9,90
- Vegan / Vegetarisch Beyond Burger mit Mango	12,90	9,90
- Vegan / Grillgemüse Burger	10,90	7,90

Premium Black Angus Burger

ausschließlich Argentinisches Black Angus Fleisch Getreidegefüttert

Blackangusburger vom Grill	13,90
mit Käse, Zwiebel, Tomate und Salat, dazu gibt es Süßkartoffelpommes ^{1,3,7}	
Blackangusdoppelburger vom Grill	17,90
mit Käse, Tomate und Salat dazu gibt es Champignonrahmsauce und Süßkartoffelpommes ^{1,3,7}	
Blackangusdoppelburger vom Grill	17,90
mit Käse, Tomate und Salat, dazu gibt es Pfefferrahmsauce und Süßkartoffelpommes ^{1,3,7}	

Suppen

Andalusische Tomatencremesuppe
mit Knoblauch Käsecrouton^{1,3,4,12} 5,90

Französische Zwiebelsuppe^{4,12} 5,90

Vorspeisen

Wagyu Rinderfilet 50 g 39,00
auf gegrilltem Gemüse
jedes weitere Gramm 75 cent

Wagyu Rib Eye 50 g 35,00
auf gegrilltem Gemüse
jedes weitere Gramm 65 cent

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

Büffelmozzarella 10,90
mit Tomate und Basilikum^{1,12}

gebackener Schafskäse 9,90
auf Ruccula Salat^{1,12}

frisches Rinds Carpaccio 12,50
auf Ruccula Salat mit Vinaigrette
und gehobelten Parmesan^{1,3,12}

Knoblauchbrot 4,90

für Kinder 4 Fischstäbchen
mit gegrilltem Gemüse 7,50

Chickennuggets mit Pommes 9,80
(hausgemachte Nuggets)

Nachos mit Käse überbacken 9,50
und 3 Dips Avocado, Sauerrahm, Salsa

Salate Vorspeise

eine Schüssel Rucculasalat mit Cherrytomaten und Dressing	4,90
--	------

Salate Hauptgerichte

gemischte Wildsalate mit gegrillten Rinderfiletspitzen und frischem Parmesan ^{1,3,12}	15,90
--	-------

gemischte Wildsalate mit gegrillten Hähnchenbruststreifen und frischem Parmesan ^{1,3,12}	13,90
---	-------

gemischte Wildsalate mit Feigen und Avocado	13,90
--	-------

gemischte Wildsalate mit grünem Spargel im Parmaschinken gewickelt	15,90
---	-------

gemischte Wildsalate mit gegrilltem Lachs	16,90
--	-------

Ruccula Salat mit Tomate, Schafskäse und gekochtem Ei	9,50
--	------

Ruccula Salat mit Tomate, Thunfisch, gekochtem Ei und Fetakäse	10,80
---	-------

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 mit Sauce Bearnaise, Kräuterbutter, frische Prinzessbohnen im Speckmantel, Grillgemüse, Pommes, Süßkartoffelpommes ,3,7,12	85,50
Argentinisches Black Angus Premium Hüftsteak ein fast völlig fettfreies Steak	
200 g	13,90
300 g	20,50
500 g	34,50
Argentinisches Black Angus Premium Rumpsteak mit herzhaften Fettrand	
250 g	19,50
350 g	27,50
Argentinisches Black Angus Premium Filetsteak	
200 g	29,50
300 g	44,00
Argentinisches Black Angus Premium Entrecote – Ribeye Steak aromatisch und saftig	
350 g	32,50
550 g	49,00
Lammfilet	
200 g	18,90
300 g	28,00
Tomahawk Dry Age 1,1 kg inklusive Knochen ca. 300 g mit Grillgemüse, Bohnen im Speckmantel, Pommes, Süßkartoffelpommes, Kräuterbutter	120,00
Porterhouse Steak ca. 1,2 kg inklusive Knochen mit Grillgemüse, Bohnen im Speckmantel, Pommes, Süßkartoffelpommes, Kräuterbutter	130,00

USA Creekstone Premium

Filetsteak	
200 g	39,00
300 g	58,50

Entrecote – Rib eye Steak	
aromatisch und saftig	
300 g	39,50

Wagyu Australien

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

Wagyu Rib Eye	
300 g	125,00

Fisch vom Grill

Schottisches Lachsfilet	14,50
-------------------------	-------

gegrillte Dorade Royale	14,50
-------------------------	-------

Seezunge	29,00
in Nussbutter gebraten	

4 Salzwasser Garnelen 8/12er vom Grill mit Rucculasalat und gegrillten Gemüse	17,50
--	-------

drei 6/12er Riesen Gambas am Spieß	32,50
mit grüner Pfeffersauce und einer Ofenkartoffel	
jede weitere Gamba	8,50

und jetzt kreieren Sie Ihr Lieblingsgericht

Beilagen

Knoblauchbrot ^{1,7}	4,90
Pommes frites ¹	4,00
Süßkartoffelpommes ¹	4,90
Kartoffelkroketten ¹	4,50
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ¹	4,90
Ofenkartoffel mit Schmand ⁷	5,50

Kräuterbutter ^{7,5}	1,90
Echter Bio Basmati Vollkornreis	3,00

Gemüse

frische Prinzessbohnen im Speckmantel gebraten	5,50
Grill Tomate ⁷	3,50
Maiskolben	4,00
geröstete Zwiebeln ¹	4,50
Broccoli	4,50
Gebratene Champignons	4,50
Frischer Babyspinat mit Pinienkernen	7,00
Beelitzer Spargel 250g	8,00
Grüner Spargel 200g	8,00

Saucen

Frische Champignonsauce ^{1,3,7}	3,50
Grüne Pfefferrahmsauce ^{1,3,7}	3,50
Sauce Bearnaise ^{1,3,7}	3,50
Weißweinsauce ^{1,3,7}	3,50
Limonen Butter ^{1,3,7}	3,50
Hollandaise	2,50
Gorgonzolasauce	4,50

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}	25,90
Spieß von der Hähnchenbrust mit Speck, Zwiebel, Paprika, dazu gibt es eine Ofenkartoffel mit Schmand ^{1,3,7}	14,90
Steak nach Art des Hauses (argentinisches Rumpsteak 350g) gefüllt mit Serranoschinken und Fetakäse,dazu servieren wir Prinzessbohnen, Pfefferrahmsauce und Pommes ^{1,3,7}	32,50
Rostbraten 200g Rumpsteak, geröstete Zwiebeln, Country Potatoes	24,50

Lammfilet Exotika 200 g Lammfilet vom Grill mit Mangosauce und Country Potatoes	22,50
Hirschentrecote mit frischen Prinzessbohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln ^{1,3,7}	29,50
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Sauce Bernaise, Broccoli und Kroketten	13,90
gegrillte Hähnchenbrust mit Champignonsauce und Kroketten	12,50
Hähnchenbrustfilet mit gegrilltem frischem Gemüse in Mandelbutter und Kroketten ^{1,3,7}	13,90
Grillteller 300 g Fleisch mit Pommes und Prinzessbohnen im Speckmantel	21,50
Mexikopfanne Rindergeschnetzeltes mit Paprika, Prinzessbohnen im Speckmantel, Jelaenius und Country Potatoes	19,50
Hüftsteak 180 g mit Ofenkartoffel und Sauerrahm	17,90
Champignonsteak 180 g Hüftsteak mit Champignon Rahmsauce und Pommes	17,90
Pfeffersteak 180 g Rumpsteak mit Cognacpfefferrahmsauce und Kroketten	21,50

Dessert

eine gegrillte Honigmelone für 2 Personen	9,50
hausgemachtes Tiramisu	6,50
frische Erdbeeren von Karls mit einer Kugel Häagen Dazs Vanille	9,50
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,- €