

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  
(10% Nachlass bei Abholung)

Unser Lieferdienst  
„Enterando“  
ist täglich von 17 – 22 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](http://www.PapaToniPizzaschmiede.de)

## Ausser – Haus - Angebote

### Tomahawk Dry Age

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

169,- € / 100 g 13,-

## Saisongerichte

### Burger des Monats

Chickenrösti mit Rucculasalat, Cherrytomate, Gewürzgurke und einen Spiegelei	11,50
Veganer Burger mit gebratenen Seitlingen auf einen Süßkartoffel – Amarant - Bratling	11,00

\*\*\*

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

### Saisonale Beilagen (weitere Beilagen finden Sie hinter den Steaks)

Süßkartoffelpüree	5,50
Frische Seitlinge	6,50
Beelitzer Spargel 250g	9,50

### Dessert

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.

## 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 <sup>1,3,7</sup>	
Blackangusdoppelburger vom Grill	17,90
mit Käse, Tomate und Salat dazu gibt es Champignonrahmsauce und Süßkartoffelpommes <sup>1,3,7</sup>	
Blackangusdoppelburger vom Grill	17,90
mit Käse, Tomate und Salat, dazu gibt es Pfefferrahmsauce und Süßkartoffelpommes <sup>1,3,7</sup>	

## Suppen

Andalusische Tomatencremesuppe  
mit Knoblauch Käsecrouton<sup>1,3,4,12</sup> 5,90

Französische Zwiebelsuppe<sup>4,12</sup> 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<sup>1,12</sup>

gebackener Schafskäse 9,90  
auf Ruccula Salat<sup>1,12</sup>

frisches Rinds Carpaccio 12,50  
auf Ruccula Salat mit Vinaigrette  
und gehobelten Parmesan<sup>1,3,12</sup>

Knoblauchbrot 4,90

für Kinder 4 Fischstäbchen 7,50  
mit gegrilltem Gemüse

Chickennuggets mit Pommes 9,80  
(hausgemachte Nuggets)

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

## Salate / Salatbar

Ruccula Salat mit gegrillten Rinderfiletspitzen und frischem Parmesan <sup>1,3,12</sup>	12,90
Ruccula Salat mit gegrillten Putenbruststreifen und frischem Parmesan <sup>1,3,12</sup>	9,90
Ruccula Salat mit Tomate, Schafskäse und gekochtem Ei	9,50
Ruccula Salat mit Tomate, Thunfisch, gekochtem Ei und Fetakäse	10,80
eine Schüssel Rucculasalat mit Cherrytomaten und Dressing	4,90

## 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>  
**29,50 € pro Person**

24 Stunden Vorbestellung

Erkundigen Sie sich auch nach unseren großen Obstgüternangebot,  
wer kein Obst mag, wir haben auch einen Bourbon Vanille - 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 <sup>1,3,7,12</sup>	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	
200 g	19,90
300 g	29,50
Argentinisches Black Angus Premium Filetsteak	
200 g	29,50
300 g	44,00
Argentinisches Black Angus Premium Entrecote – Ribeye Steak aromatisch und saftig	
300 g	32,50
500 g	49,00
Lammfilet	
200 g	18,90
300 g	28,00
Tomahawk Dry Age 1,2 kg inklusive Knochen ca. 300 g mit Grillgemüse, Bohnen im Speckmantel, Pommes, Süßkartoffelpommes, Kräuterbutter	130,00
Porterhouse Steak 1,3 kg inklusive Knochen mit Grillgemüse, Bohnen im Speckmantel, Pommes, Süßkartoffelpommes, Kräuterbutter 100 g 13,-	169,00

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

## und jetzt kreieren Sie Ihr Lieblingsgericht

### Beilagen

Knoblauchbrot <sup>1,7</sup>	4,90
Pommes frites <sup>1</sup>	4,00
Süßkartoffelpommes <sup>1</sup>	4,90
Kartoffelkroketten <sup>1</sup>	4,50
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln <sup>1</sup>	4,90
Ofenkartoffel mit Schmand <sup>7</sup>	5,50
Kräuterbutter <sup>7,5</sup>	1,90
Reis	2,50

## **Gemüse**

frische grüne Bohnen	5,50
Grill Tomate <sup>7</sup>	3,50
Maiskolben	4,00
geröstete Zwiebeln <sup>1</sup>	4,50
Broccoli	4,50
Gebratene Champignons	4,50
Frischer Babyspinat mit Pinienkernen	7,00
Frische Seitlinge	6,50
Beelitzer Spargel 250g	9,50

## **Saucen**

Frische Champignonsauce <sup>1,3,7</sup>	3,50
Grüne Pfefferrahmsauce <sup>1,3,7</sup>	3,50
Sauce Bearnaise <sup>1,3,7</sup>	3,50
Weißweinsauce <sup>1,3,7</sup>	3,50
Limonen Butter <sup>1,3,7</sup>	3,50
Hollandaise	2,50
Gorgonzolasauce	4,50

## **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>	25,90
Spieß von der Hähnchenbrust mit Speck, Zwiebel, Paprika, dazu gibt es eine Ofenkartoffel mit Schmand <sup>1,3,7</sup>	14,90
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>	32,50
Rostbraten 200g Rumpsteak, geröstete Zwiebeln, Country Potatoes	24,50
Lammfilet Exotika 200 g Lammfilet vom Grill mit Mangosauce und Country Potatoes	22,50

Hirschentrecote in der Kräuterkruste an Honig – Knoblauch – Jus mit 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
Fleischpfanne Rindgeschnetztes mit Soße und Reis	17,90
Hüftsteak 150 g mit Ofenkartoffel und Sauerrahm	15,90
Champignonsteak 150 g Hüftsteak mit Champignon Rahmsauce und Pommes	15,90
Pfeffersteak 150 g Rumpsteak mit Cognacpfefferrahmsauce und Kroketten	19,90

### **Vegetarische Gerichte**

Fisch vom Grill	
Schottisches Lachsfilet	14,50
gegrillte Dorade Royale	14,50
4 Salzwasser Garnelen 8/12er vom Grill mit Rucculasalat und gegrillten Gemüse	17,50

## Burger vom Grill

- 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

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

## Dessert

eine gegrillte Honigmelone 9,50  
für 2 Personen

hausgemachtes Tiramisu 6,50

<b>Unsere Biere</b>	0,3 l	0,5 l
Warsteiner vom Faß	3,10	4,40
König Ludwig dunkel vom Faß	3,20	4,40
Bruwers Gold naturtrübes Warsteiner	3,30	4,80
König Ludwig Hefeweizen Fl. 0,5 l		4,50
König Ludwig Kristallweizen Fl. 0,5 l <sub>a,b,e</sub>		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		3,50
rot, grün, Hollunder <sub>a,b,e</sub>		
IsenbeckMalztrunk 0,33 l <sub>a,b,e</sub>		3,20
Sinalco	0,2 l	0,4 l
Cola light <sub>a,b,c,e</sub>	2,20	4,40
Cola <sub>a,b</sub> , Fanta <sub>e</sub> , Sprite <sub>e</sub>	2,20	4,40
Rixdorfer Fassbrause <sub>a,b,c,e</sub>	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 <sub>d,c</sub> , Ginger Ale <sub>c</sub> , Bitter Lemon <sub>b</sub>	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 <sup>(a)</sup>		2,80
Kännchen Schümli Bio Kaffee <sup>(a)</sup>		5,40
Espresso Bio <sup>(a)</sup>		2,60
Espresso doppelt <sup>(a)</sup>		4,80
Espresso mit 2 cl Baileys <sup>(a)(b)</sup>		5,00
Espresso mit 2 cl Amaretto Disaronno <sup>(a)</sup>		5,00

### **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 feinster 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

**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

**Scavi & Ray**

Al Cioccolato

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

**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. 25,50

**Rioja 2016**

Fl. 35,00

**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