



# Die Steakschmiede

Fleischeslust auf hohem Niveau



## Vorspeisen

Crèmesuppe von Buschtomaten mit<sup>3,5,9,A,G,I</sup>

Crostini

5 €

Herzhafter Fischeintopf mit Garnelen<sup>2,A,B,D,I,N</sup>

7 €

Bunter Salatteller

- mit gebratenen Champignons<sup>A,I</sup>

8 €

- mit gratiniertem Ziegenkäse<sup>A,G,I</sup>

11 €

- mit Grillgemüse<sup>A,G,I</sup>

11 €

- mit gebratenen Schweinefiletstreifen<sup>A,I</sup>

12 €

- mit gebratenen Poulardenstreifen<sup>A,I</sup>

12 €

- mit gebratenen Rinderfiletstreifen<sup>A,I</sup>

16 €

Flammkuchen d´alsace<sup>4,7,A,C,G</sup>

8 €

Flammkuchen greece<sup>4,7,A,C,G</sup>

9 €

Aufgrund der EU-Vorordnung sind wir gezwungen Zusatzstoffe und Allergene zu kennzeichnen. Da wir für Sie frisch kochen, können sich Spuren aller gekennzeichneten Zusatzstoffe und Allergene in jedem Gericht befinden.

Sollten Sie Allergiker sein, sprechen Sie unser freundliches Servicepersonal an, wir beraten Sie gerne.

### Zusatzstoffe und Allergene

1	mit Koffein	A	Glutenhaltig
2	mit Farbstoff	B	Krebstiere
3	mit Konservierungsstoff	C	Eier
4	mit Nitritpökelsalz	D	Fisch
5	mit Süßungsmittel	G	Milch
6	mit Säuerungsmittel	H	Schalentiere
7	mit Phosphat	I	Sellerie
8	Chininhaltig	N	Weichtiere
9	mit Antioxidationsmittel		



# Die Steakschmiede

Fleischeslust auf hohem Niveau



## Steaks incl. Beilagensalat & Aioli<sup>A,C,G,I</sup>

Rohgewichte:

	ca. 180g	ca. 250 g	ca. 350g
<b>Schweinenackensteak</b>	10 €	12 €	16 €
<b>Schweinerückensteak</b>	12 €	15 €	19 €
<b>Schweinefilet</b>	14 €	17 €	22 €
<b>Poulardenbrust</b>	14 €	17 €	22 €

Für unsere Rindersteaks verwenden wir ausschließlich gut gereiftes, argentinisches Rindfleisch

<b>Rinderhüftsteak</b> Fein marmoriert, herzhaft	17 €	21 €	24 €
<b>Rumpsteak</b> Aus dem Roastbeef, kräftig im Geschmack	18 €	22 €	29 €
<b>Entrecôte</b> Zwischenrippenstück, saftig durchzogen	18 €	22 €	29 €
<b>Filetsteak</b> Das Edelste vom Rind	23 €	29 €	40 €
<b>T-Bone Steak (mind. 650g)</b> Zwei Steaks in Einem, klassisch am Knochen gegart			29 €
<b>Rumpsteak vom Wagyu – Rind (ca. 180g)</b> Das besondere Steak vom Wagyu - Rind			44 €

Als Beilagen wählen Sie aus:

Ofenkartoffel mit Sour Cream	2 € <sup>9,G,I</sup>	Kräuterbutter <sup>G</sup>	1 €
Steakhouse-Pommes	1 € <sup>9,G,I</sup>	Mango-Chili-Chutney <sup>I</sup>	1 €
Bratkartoffeln	2 € <sup>9,7,G,I</sup>	Pfeffersoße <sup>3,A,G,I</sup>	1 €
Courty-Wedges	1 € <sup>9,G,I</sup>	Merlot-Schalottenjus <sup>A,I</sup>	1 €
Knoblauchbaguette	1 € <sup>9,A,C,G,I</sup>		
Röstzibeln	1 €	Gebr. Maiskolben	2 €
Gebr. Champignons	1 €	Grillgemüse	2 €
		Speckbohnen	1 €



# Die Steakschmiede

Fleischeslust auf hohem Niveau



## Specials

Gebratene Black-Tiger-Garnelen an knackigem Feldsalat<sup>†2,5,6,A,B,I</sup>

3 Stück 14 €

5 Stück 19 €

Gebratene Jakobsmuscheln mit Schmortomaten und<sup>2,5,6,A,H,I</sup>

Tagliatelle

3 Stück 16 €

5 Stück 22 €

Pochiertes Steinbuttfilet in Rieslingrahm mit Mandelbrokkoli<sup>A,C,D,G,I</sup>  
und Tagliatelle

25 €

## Classics

Schnitzel Wiener Art mit Steakhouse Pommes und<sup>5,A,C,G,I</sup>  
Beilageilagenensalat

12 €

Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Münsterkäse<sup>5,A,C,G,I</sup>  
dazu Beilageilagenensalat

17 €

Original Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und <sup>5,A,C,G,I</sup>  
Beilagensalat

20 €



# Die Steakschmiede

Fleischeslust auf hohem Niveau



## Desserts

Variation von hausgemachtem Eis & Sorbet<sup>2,C,G</sup> 8 €

„Schmelzendes Herz“<sup>5,A,C,G</sup> 8 €  
Lauwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern an  
Cointreau-Sabayon mit Haselnuss-Krokant-Eis und Früchten

Grillierte Ananas mit Rosmarin-Vanilleeis<sup>2,C,G</sup> 8 €

