



STEAK HOUSE

SPEISE & GETRÄNKEKARTE



STEAK HOUSE

PROSECCO & SEKT

Scavi & Ray Prosecco	0,10 l	2,50 €
	0,75 l	14,50 €
Sekt Hausmarke	0,10 l	2,50 €
	0,75 l	14,50 €
Aperol Spritz Aperol und Prosecco	0,20 l	4,50 €
Scavi & Ray Hugo 8 % Vol.	0,20 l	4,50 €

APERITIF 5 CL

Martini Bianco	14,4 % Vol.	3,50 €
Martini Dry	15,0 % Vol.	3,50 €
Sandemann Sherry (dry, medium, cream)	15,0 % Vol.	3,00 €

LONGDRINKS 5 CL

Campari - Orange Campari mit Orangensaft	25,0 % Vol.	5,30 €
Campari - Soda Campari mit Soda Water	25,0 % Vol.	5,30 €
Gin - Fizz Bombay Sapphire Gin, Zitronensaft, Zuckersirup & Soda Water	25,0 % Vol	6,00 €



STEAK HOUSE

SALATE

Stellen Sie Ihren eigenen Salatteller an unserem reichhaltigen Salatbuffet zusammen

Kleiner Salat	€ 4,00
Großer Salatteller	€ 6,50

Aus der Küche ...

„Chick´n Ceasar Salad“ gebratene Hähnchenbruststeifen mit Kirschtomaten, Romana-Salat, Knoblauchcroutons und Parmesandressing serviert	€ 9,90
--	--------

VORSPEISE & SUPPE

Französische Zwiebelsuppe mit Parmesan gratiniertes Röstbrot	€ 4,90
Pflaumen im Speckmantel (10 Stück) mit Baguette und BBQ Sauce	€ 4,90

BURGER

Wir stellen unsere Burger-Petties selber her. Dafür verwenden wir nur bestes Süd-Amerikanisches Beef, frische Chilischoten und grobes Meersalz. Wir servieren unsere Burger in einem Wasabi-Bun (Brötchen) Fry´n Dip Steakhouse Pommes und Coleslaw (Krautsalat).

CLASSIC BBQ Beef Burger 200 g mit Bacon und Schmorzwiebeln, Tomate, Gurke und Salat	€ 12,90
„Cheesy“ Beef Burger 200 g mit herzhaftem Cheddar Käse, frische Tomaten, Gurke und Salat	€ 11,90



STEAK HOUSE

WIR GRILLEN AUF IHREN WUNSCH IHR STEAK...



english

rasch angebraten, mit rohem Kern

medium

rosa und warm

well done

durchgebraten und heiß

WIR GRILLEN UNSERE STEAKS UND BURGER AUF EINEM
LAVASTEIN GRILL, DABEI BILDEN SICH SPEZIELLE RÖSTAROMEN
UND DAS FLEISCH BLEIBT BESONDERS SAFTIG.



STEAK HOUSE

STEAKS

RIND

RUMPSTEAK AUS PARAGUAY 200g € 11,90 300g € 16,90

WIR SCHNEIDEN UNSERE STEAKS AUS DEM ROASTBEEF DER PREMIUMMARKE „PLATINA“ AUS PARAGUAY. FÜR DEN AUSSERGEWÖHNLICH GUTEN GESCHMACK BRATEN WIR UNSERE STEAKS MIT DEM UNENTBEHRLICHEN FETTRAND.

RIB EYE STEAK 200g € 12,90 300g € 16,90

RINDERFILET 200g € 15,90 300g € 23,90

T-BONE STEAK 800g € 19,90

SCHWEIN

SCHWEINEMEDAILLONS 200g € 9,90

SCHWEINERÜCKENSTEAK 200g € 8,50 300g € 10,90

GEFLÜGEL

HÄHNCHENBRUST 220g € 8,90

**UNSERE STEAKS SERVIEREN WIR MIT KRÄUTERBUTTER
UND GRILLTOMATE.**

Die Gramm Angabe bezieht sich auf das Rohgewicht vor dem Braten



STEAK HOUSE

BITTE WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN ZUM STEAK

SAUCEN UND DIPS

Knoblauch Dip	€ 2,10
Pfefferrahm	€ 2,10
BBQ Sauce	€ 2,10
Sour Cream	€ 2,10
Tomaten-Chili-Sauce	€ 2,10

GEMÜSE

Bohnen im Speckmantel	€ 3,50
Schmor-Zwiebeln	€ 2,10
Mandel Brokkoli	€ 3,50
Frische Pilze „a la creme“	€ 3,50
Mediterranes Pfannen-Gemüse	€ 3,50
Steakhouse Feuerbohnen	€ 3,50

KARTOFFELN UND CO.

Fry `n` Dip Steak House Pommes Frites	€ 2,70
Kartoffel Wedges	€ 2,70
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	€ 3,00
Ofenkartoffel mit Sour Cream	€ 3,70
Cheesy Kartoffelgratin	€ 3,70
Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch und Meersalz	€ 3,70
Geröstetes Steakhouse Brot mit Knoblauchdip	€ 3,70



STEAK HOUSE

KLASSIKER

- „Feuerspieß“ € 16,90
großer Fleischspieß mit Schweinefilet, Roastbeef, Bacon,
Zwiebeln und Paprika auf Tomaten-Chili-Sauce,
dazu Bratkartoffeln
- Schweinelenden „Schweizer Art“ € 15,90
drei Medaillons im Speckmantel mit Rotwein-Pfeffer-Jus
auf Schweizer Kartoffel Rösti serviert
- Schnitzel „Wiener Art“ € 10,90
goldbraun gebratenes Schweineschnitzel
dazu servieren wir unsere Steakhouse Pommes Frites
- Schnitzel „Soubise“ € 11,90
paniertes Schweineschnitzel mit Schmor-Zwiebeln
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- „BBQ Chicken“ € 16,90
Hähnchenbrustfilet mit Bacon umwickelt frisch vom Grill
mit Pflaumen-Barbecue Sauce dazu Grillgemüse & Rösti
- „Boeuf Stroganoff“ € 16,90
zarte Rindfleischstreifen in Pfeffersauce mit Sauerrahm &
Rote Beete, dazu servieren wir Kartoffel Rösti

FISCH

- Scampi im Baconmantel € 24,50
dazu servieren wir mediterranes Pfannengemüse
und Ofenkartoffel mit Sour Cream



STEAK HOUSE

KLEINIGKEIT

Zwei Mini Burger mit Salat € 11,90
ein kleiner Lachs Burger mit Pesto und gegrillter Paprika,
ein Rindfleischburger mit Chilisenf, Gurkenrelish und Röstzwiebeln
dazu servieren ein Salatbouquette

Gaucht“ Feuertopf € 10,90
zarte Rinderfiletstreifen (100g) mit Feuerbohnen und Chili in einer
pikant feurigen Tomaten-Paprika-Sauce, dazu servieren wir Baguette

Bauernpfanne € 8,90
Bratkartoffeln mit Bacon, 2 Spiegeleier,
Gewürzgurke und Salatbouquette

Filet Mignon € 12,90
zart gebratenen Rinderfiletspitzen (150g) serviert mit einer
gebackenen Ofenkartoffel, Sour Cream und einem Salatbouquette

VEGETARISCH OHNE TIERISCHE FLEISCHPRODUKTE

Veggie-Burger € 10,90
mit Grillgemüse, gebackenem „Smoked“ Tofu, Blattsalat
und Mango-Chili-Dip
dazu servieren wir Coleslaw und Süßkartoffel „Chips“

Gnocchi a la Gorgonzola € 8,90
Frische Gnocchi mit Cherry-Tomaten in Gorgonzolacreme serviert



STEAK HOUSE

DESSERT

New York Cheesecake mit fruchtiger Erdbeersauce und einer Kugel cremigem Bourbon-Vanilleeis	€ 5,90
Schokokuchen mit flüssigem Kern dazu eine Kugel Bourbon-Vanilleeis und Sahne	€ 5,90
Rhabarber-Erdbeer-Grütze mit Vanillesauce	€ 4,90
Lauwarmer Schoko-Karamell-Brownie dazu eine Kugel Bourbon-Vanilleeis	€ 5,90



STEAK HOUSE

GETRÄNKEKARTE



STEAK HOUSE

BIERE VOM FASS

Barre Pils	0,3 l	2,70 €
	0,4 l	3,50 €
Hauspils	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	4,20 €
Barre Altbier	0,3 l	2,70 €
	0,4 l	3,50 €
Schneider Weizen	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,30 €

FLASCHENBIERE

Schneider Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,30 €
Barre Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,30 €
Barre Bier alkoholfrei	0,33 l	2,80 €
Barre Alster Naturtrüb alkoholfrei	0,33 l	2,80 €
Barre Fassbrause Zitrone/Holunder	0,33 l	2,80 €
Schneider Original	0,5 l	4,30 €



STEAK HOUSE

WEISSWEIN

Weißburgunder trocken	0,2 l	4,40 €
Schloß Hammerstein	0,75 l	15,90 €
Spätlese trocken	0,2 l	4,40 €
Chardonnay Albiger Hundskopf	0,75 l	15,90 €
Riesling Spätlese halbtrocken	0,2 l	4,40 €
Albiger Hundskopf	0,75 l	15,90 €
Kerner Spätlese halbtrocken	0,2 l	4,40 €
Albiger Petersberg	0,75 l	15,90 €

ROSÉWEIN

Portugieser Weißherbst lieblich	0,2 l	4,40 €
Schloß Hammerstein	0,75 l	15,90 €

ROTWEIN

Dornfelder trocken	0,2 l	4,60 €
Schloß Hammerstein	0,75 l	16,90 €
Cabernet Mito trocken	0,2 l	4,60 €
Albiger Hundskopf	0,75 l	16,90 €
Dornfelder halbtrocken	0,2 l	4,60 €
Alzeyer Römerberg	0,75 l	16,90 €
Saint Laurent halbtrocken	0,2 l	4,60 €
Spießheimer Osterberg	0,75 l	16,90 €



STEAK HOUSE

SOFTDRINKS

Mineralwasser Auburg Quelle	0,25 l	1,90 €
Mineralwasser Auburg Quelle	0,75 l	5,50 €
Mineralwasser Auburg Quelle naturelle	0,25 l	1,90 €
Mineralwasser Auburg Quelle naturelle	0,75 l	5,50 €
fritz-kola	0,20 l	1,80 €
fritz-kola	0,33 l	2,70 €
fritz-kola zuckerfrei	0,20 l	1,80 €
fritz-kola zuckerfrei	0,33 l	2,70 €
fritz-limo orange	0,20 l	1,80 €
fritz-limo orange	0,33 l	2,70 €
fritz-limo zitrone	0,20 l	1,80 €
fritz-limo zitrone	0,33 l	2,70 €
mischmasch kola-orangen-limo	0,20 l	1,80 €
mischmasch kola-orangen-limo	0,33 l	2,70 €
Lütts Rhabarber-Schorle	0,33 l	3,00 €
Lütts Rote Früchte-Schorle	0,33 l	3,00 €
Lütts Streuobst-Schorle	0,33 l	3,00 €
Lütts Johanna-Schorle	0,33 l	3,00 €

FRUCHTIG & FRISCH

Apfelsaft	0,20 l	2,20 €
Kirschsaft	0,20 l	2,20 €
Orangensaft	0,20 l	2,20 €
Bananen-Nektar	0,20 l	2,20 €
BaKi	0,30 l	3,20 €
BaKi	0,40 l	4,20 €
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,20 l	2,20 €



STEAK HOUSE

SPIRITUOSEN

KLARE & KRÄUTER 2 CL

Bullenschluck	43,0 % Vol.	2,40 €
Fernet Branca	39,0 % Vol.	1,90 €
Jägermeister	35,0 % Vol.	2,00 €
IL Santo Sambuca	40,0 % Vol.	2,00 €
Ouzo Plomari	40,0 % Vol.	2,00 €
Grüner Elch	50,0 % Vol.	2,30 €

LIKÖR 4 CL

Ramazzotti auf Eis	30,0 % Vol.	3,80 €
Baileys Irish Cream (auf Eis)	17,0 % Vol.	3,50 €
Frangelico Piemont (Nuss)	20,0 % Vol.	4,00 €

AQUAVIT 2 CL

Malteserkreuz	40,0 % Vol.	2,20 €
Linie Aquavit	42,0 % Vol.	2,20 €

RUM 4 CL

Bacardi Superior	37,5 % Vol.	3,00 €
Havana Club 3 Jahre	40,0 % Vol.	4,00 €
Captain Morgan	35,0 % Vol.	3,50 €

LONGDRINK AUFSCHLAG

Soft & Fruchtig	1,80 €
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	2,20 €



STEAK HOUSE

SPIRITUOSEN

BRÄNDE 2 CL

Prinz Williamsbirne	41,0 % Vol.	3,00 €
Prinz Alte Marille	41,0 % Vol.	3,00 €

GRAPPA 2 CL

Nonino lo Chardonnay	41,0 % Vol.	2,50 €
Grappa di Prosecco	42,0 % Vol.	3,00 €

GIN 4 CL

Bombay Sapphire	40,0 % Vol.	4,00 €
Tanqueray Gin No. Ten	47,3 % Vol.	5,50 €

VODKA 4 CL

360° Vodka	37,5 % Vol.	3,20 €
Grey Goose	40,0 % Vol.	4,50 €



STEAK HOUSE

WHISKEY

SCOTCH 4 CL

Oban, 14 Jahre 43,0 % Vol. 9,50 €

Schwerer Körper, im Geschmack vollmundiges,
spätherbstliches Obst,
anschließend rauchig-malzig und trocken

IRISH BLENDED 4 CL

Tullamore Dew 40,0 % Vol. 4,50 €

Allerbeste Zutaten, naturbelassene Getreidekörner
und reinstes Wasser lassen in besonderen Eichenfässern geduldig einen Whiskey
reifen, der eine milde, abgerundete Komplexität entwickelt – ein Genuss beim
Ausgehen oder mit Freunden zu Hause.

AMERICAN WHISKEY 4 CL

Jeam Beam 40,0 % Vol. 3,50 €
Bourbon Whiskey

Jack Daniels 40,0 % Vol. 4,00 €
Tennessee Whiskey

LONGDRINK AUFSCHLAG

Soft & Fruchtig 1,80 €

Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water 2,20 €



STEAK HOUSE

SCHNEIDERS KAFFEE-ECKE

Café Creme	1,90 €
Becher Kaffee	3,00 €
Espresso	1,90 €
Espresso Macchiato	1,90 €
Doppelter Espresso	3,20 €
Cappuccino mit Milch	2,20 €
Cappuccino mit Sahne	2,40 €
Milchkaffee groß	2,70 €
Latte Macchiato	2,90 €
Heiße Schokolade	2,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne	2,90 €
Chococino (Schoko & Espresso)	2,50 €
Glas Tee	2,00 €

Unsere Teesorten:

Assam, Früchte, Grüner, Pfefferminz, Kräuter, Rooibos