

### ***Tradition trifft Moderne***

Unsere Räumlichkeiten in der Preußerstraße 4-6 sind seit der Jahrhundertwende die erste Adresse für Gastlichkeit. Das bekannte frühere „Patenhofer“ wurde im Mai 1981 in einer einjährigen Bauzeit umgebaut. Dabei wurde aus den massiven Eichenholzbohlen einer mehr als 100 Jahre alten Scheune mit Räucherhake das Steak-House Nr. 1 konstruiert und neu eröffnet. Im Sommer 2012 haben wir das Steak-House Nr. 1 unter neuer Führung mit dem Team von 1981 in neuer Generation grundlegend für Sie saniert.

Qualität steht bei uns im Steak-House Nr. 1 an oberster Stelle. Darum verwenden wir für unsere Gerichte nur ausgesuchte Zutaten: frisches Gemüse, knackige Salate, hausgemachte Soßen und hochwertiges Fleisch. Unsere hervorragenden Steaks bilden das Zentrum unserer Küche. Darum verwenden wir ausgesuchtes Rindfleisch von den besten Weidegründen der Welt und ein wechselndes Steaksortiment zum Experimentieren – wir sind ständig auf der Suche nach etwas Besonderem für unsere Gäste.

Eine Karte mit ausgewiesenen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie sehr gerne auf Anfrage von unserem Servicepersonal.

## ***Etwas Kleines vorweg***

<b>Gebackener Schafskäse</b>	<b>6,50 €</b>
mit hausgemachter Pesto auf gebratenem Marktgemüse mit Tomaten und frischen Kräutern, serviert mit unserem Steak-House Brot	
<b>“Scampi a la Plancha“</b>	<b>7,90 €</b>
4 leckere Riesengarnelen gegrillt mit frischem Knoblauch-Pesto, serviert mit unserem Steak-House Brot	
<b>Überbackene Champignons</b>	<b>4,90 €</b>
Frische Champignons mit Kräuter-Hollandaise und Käse überbacken, serviert mit unserem Steak-House Brot	

## ***Suppen***

<b>Tomatencremesuppe</b>	<b>4,50 €</b>
aus aromatischen Tomaten mit frischen Kräutern und leichtem Sauerrahm, serviert mit unserem Steak-House Brot	
<b>Gulaschsuppe</b>	<b>4,90 €</b>
würzig zubereitet aus unserem Rindfleisch mit Zwiebeln und Paprika, serviert mit unserem Steak-House Brot	

## ***Unsere Ofenkartoffeln***

<b>Ofenkartoffel auf Salat</b>	<b>6,90 €</b>
Ofenkartoffel mit Kräuterquark auf einem Salatbett	
<b>Ofenkartoffel mit Gemüse</b>	<b>6,90 €</b>
Ofenkartoffel mit knackigem Pfannengemüse, frischen Tomaten und Kräuterquark	
<b>Alle Ofenkartoffeln auf Wunsch auch gerne mit:</b>	
würzigen Hähnchenbruststreifen	<b>2,90 €</b>
Riesengarnelen vom Grill (3 Stück)	<b>4,90 €</b>
Rindfleischstreifen vom Grill	<b>4,90 €</b>

## ***Knackige Salate***

**Mediterraner Tomatensalat** **4,90 €**

aus sonnengereiften Tomaten mit Petersilie, frischem Knoblauch und roten Zwiebeln, mariniert mit Olivenöl und Balsamico-Essig

**Bunter Steak-House Salat** **3,50 €**

Salatkomposition aus bunten Blattsalaten, roten Zwiebeln, Gurken aromatischen Tomaten, Karotten und Mais

**Großer bunter Steak-House Salat** **5,40 €**

Salatkomposition aus bunten Blattsalaten, roten Zwiebeln, Gurken aromatischen Tomaten, Karotten und Mais

**Auf Wunsch auch gerne zusätzlich mit:**

würzigen Hähnchenbruststreifen **3,90 €**

Riesengarnelen vom Grill (3 Stück) **5,90 €**

Rindfleischstreifen vom Grill **5,90 €**

Bitte suchen Sie sich zu Ihrem Salat eines  
unserer hausgemachten Dressings aus:

American-Dressing, Italian-Dressing, French-Dressing, Honig-Senf-Dressing

## ***Für unsere kleinen Gäste***

**Heizelmännchen** **5,60 €**

Putensteaks mit Baked Potato, Kräuterquark und Steak-House Brot

**Zwergensteaks** **6,50 €**

2 kleine Steaks vom Rind und Schwein, Rahmsoße und Pommes Frites

**Chicken Crossis** **4,20 €**

knusprig panierte Hähnchen-Nuggets mit Pommes Frites

**Mobby Dick** **4,50 €**

4 Fischstäbchen mit Pommes Frites und Gurkenscheiben

**Kids Burger „Batman“** **7,50 €**

saftig gegrillter Burger aus Rindfleisch mit Salat, Tomate, Gurke, Ketchup, Mayo und Pommes Frites

## **Beilagen**

Probieren Sie gegen einen kleinen Aufpreis zu Ihrem Steak auch unsere leckeren Gemüsebeilagen und hausgemachten Soßen:

### **Kartoffelbeilagen**

**Baked Potato** 3,80 €  
mit Kräuterquark

**Bratkartoffeln** 3,90 €  
mit Speck und Zwiebeln

**Pommes Frites** 3,20 €

**Süßkartoffel Pommes Frites** 4,50 €

**Twister** 3,80 €

**Kartoffelkroketten** 3,50 €

**Rösti** 3,50 €  
die traditionellen  
Kartoffelplätzchen

**Steak-House Brot** 1,90 €  
geröstetes Weißbrot mit  
Knoblauch-Kräuter-Creme

### **Gemüsebeilagen**

**Frische Champignons** 3,90 €  
mit Zwiebeln gebraten

**Buntes Pfannengemüse** 4,20 €  
saisonal abgestimmtes frisches  
Marktgemüse

**Grüne Bohnen mit Kräutern** 3,80 €

**Gebratener Mais** 3,50 €  
mit Zwiebeln

### **Hausgemachte Soßen**

Pfeffer-Soße 2,90 €

Rahm-Soße 2,90 €

Sauce Bernaise 2,90 €

Cognac-Soße 2,90 €

Kräuterquark\* 1,50 €

*\*Kräuterquark wird zu jeder Baked Potato  
einmal kostenlos nachgereicht*

Frisch vom  
LAVASTEINGRILL

## Steak-House Steaks

Qualität steht bei uns im Steak-House Nr. 1 an oberster Stelle.

Darum suchen wir für Sie nur das beste High Quality Beef. Unser Fleisch kommt aus ausgewählten Weidegebieten, wo die Kühe artgerecht und freilebend gehalten werden. Diese Lebensweise der Rinder macht die Steaks besonders schmackhaft und sehr feinfaserig.

**Bei allen Gramangaben handelt es sich um Rohgewicht vor der Wahl der Garstufe.**

### Huftsteak

mit seinem typischen Geschmack, fettfrei und aromatisch aus der Keule	200 g	<b>15,50 €</b>
	270 g	<b>19,80 €</b>

### Rumpsteak

kräftig im Geschmack, mit dem charakteristischen kleinen Fettrand	200 g	<b>18,50 €</b>
	270 g	<b>23,90 €</b>

### Ribeye-Steak

aus der Hochrippe geschnitten, besonders zart und saftig mit dem markanten Fettauge	250 g	<b>23,50 €</b>
	350 g	<b>27,90 €</b>
	500 g	<b>37,50 €</b>

### Filetsteak

aus der Lende geschnitten, das zarteste Stück vom Rind	200 g	<b>23,90 €</b>
	270 g	<b>29,90 €</b>

### T-Bone Steak

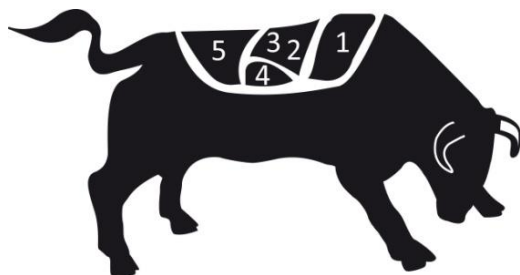
Mastercut von der Färsen – für den großen Hunger	550g –600 g	<b>36,80 €</b>
--	-------------	----------------

<b>Putenfiletsteak</b> mit Sauce Bernaise und Champignons	180 g	<b>13,90 €</b>
Das helle Fleisch von der Putenbrust besonders zart und fettarm		

<b>Schweinefilet</b> mit Pfeffersauce und grünen Bohnen	180 g	<b>13,90 €</b>
---	-------	----------------

*Zu allen Steaks servieren wir einen Beilagensalat, unser knuspriges Steak-House Brot und eine Baked Potato oder Pommes Frites (auf Wunsch auch eine andere Kartoffelbeilage). Grundsätzlich würzen wir unser Fleisch mit unserer hausgemachten Steak House-Würzmischung. Falls Sie Ihr Steak ohne diese wünschen, sagen Sie dem Service bei der Bestellung Bescheid.*

*Alle Steaks auch als „Surf & Turf“ mit 2 gegrillten Riesengarnelen für **3,80 €***



- 1: Ribeye Steak**
- 2: T-Bone Steak**
- 3: Rumpsteak**
- 4: Filetsteak**
- 5: Huftsteak**

## Spezialitäten vom Grill

<b>Putenmedallions</b>		<b>10,50 €</b>
2 kleine Putenmedallions mit Sauce Bernaise, grünen Bohnen mit Kräutern, Pommes Frites und unserem Steak-House Brot		
<b>Kleiner Grillteller</b>		<b>10,90 €</b>
2 kleine Steaks vom Rind und Schwein mit Pfeffersoße, Bratkartoffeln und unserem Steak-House Brot		
<b>American Spare Ribs von der Steinplatte</b>		
gegrillt mit Tomaten-Chilli-Honigsoße, serviert mit unserem Steak-House Brot	500g	<b>11,90 €</b>
	800g	<b>14,90 €</b>
<b>Gemüse-Fleischpfanne</b>		<b>13,50 €</b>
mit knackigem bunten Pfannengemüse und Rindfleischstreifen, serviert mit Bratkartoffeln und Steak-House Brot		
<b>Steak-Nascherei</b>		<b>13,50 €</b>
saftiges kleines Rinder- und Schweinefiletsteak (180 g) mit Pfefferrahmsoße serviert mit frisch gebratenen Champignonköpfen, Pommes Frites und unserem Steak-House Brot		
<b>Mixed Grill</b>		<b>17,90 €</b>
Leckere Steaks von Rind, Schwein und Lamm (200g ges.) mit Pfeffersoße Bratkartoffeln und unserem Steak-House Brot		
<b>Rumpsteak Madagaskar</b>		<b>22,50 €</b>
200g saftiges Rumpsteak mit Pfeffersoße, Pommes Frites grünen Bohnen und unserem Steak-House Brot		
<b>Rumpsteak Berner Art</b>		<b>23,80 €</b>
200g saftiges Rumpsteak mit Sauce Bernaise, Kartoffel-Rösti grünen Bohnen, frisch gebratenen Champignons und unserem Steak-House Brot		
<b>Steak-House Platte</b>		<b>36,90 €</b>
Die große Platte für 2 Personen		
2 kleine Rindersteaks , 2 kleine Schweinefilets, 2 Lammspieße, Pfeffersoße und Sauce Bernaise. Dazu servieren wir Pommes Frites, grüne Bohnen mit Kräutern, gebratene Champignons und unser Steak-House Brot.		
<b>„Scampi a la Plancha“</b>		<b>16,90 €</b>
8 leckere Riesengarnelen vom Lavasteingrill mit frischem Knoblauch-Pesto mit frisches Röstbrot und einen bunten Steak-House Salat		

## Unsere Steak-House Spezialität: „Die Heiße Pfanne“

**Die Heiße Pfanne** – mit einem Steak nach Wahl und knackig frischem, kurz angebratenem Marktgemüse, in der heißen Eisenpfanne serviert und direkt am Tisch mit Cognac- oder Pfefferrahmsoße übergossen dazu Kartoffelbeilage nach Wahl:

vegetarisch mit Paprika, Zucchini, Champignons, grünen Bohnen, Zwiebeln und Karotten	<b>9,90 €</b>
mit Putensteak (200 g)	<b>15,90 €</b>
mit Rumpsteak (200 g)	<b>23,90 €</b>
mit Rinderfiletsteak (200 g)	<b>28,90 €</b>
Mixed Grill (Rumpsteak, Schweinefilet, Lammsteak, 200g)	<b>20,90 €</b>
Argentinische Fleischpfanne (mit Rindfleischstreifen, 200 g)	<b>16,90 €</b>

## Steak-House Burger

**Hausgemachter Premium BIO-Cheeseburger vom Galloway Rind** **13,90 €**  
saftig gegrillter hausgemachter Burger aus 100% Galloway Rindfleisch (200g).  
Serviert im Sesambrötchen mit Käse, Tomate, Salat, Gurke, Bacon und Honig-Chilli-Sauce, mit Twister oder Pommes Frites serviert.

**Hausgemachter Double BIO-Cheeseburger vom Galloway Rind** **19,80 €**  
saftig gegrillter hausgemachter Burger aus 100% Galloway Rindfleisch (400g).  
Serviert im Sesambrötchen mit Käse, Tomate, Salat, Gurke, Bacon und Honig-Chilli-Sauce, mit Twister oder Pommes Frites serviert.

## Unsere Steak-House Aktionstage:

Jeden Montag ab 15:00 Uhr

### **American Spare-Ribs satt**

Mit Tomatenchilli-Honigsoße frisch von unserem Lavasteingrill von der Steinplatte und mit Pommes-Frites serviert – Essen Sie so viel Sie mögen.

**16,50 €**

Jeden 1<sup>ten</sup> & 3<sup>ten</sup> Donnerstag im Monat ab 18:00 Uhr

### **Steak-House Barbecue satt**

Schlemmen Sie so viel Sie mögen und genießen Sie ein großes Buffet mit verschiedenen Fleisch-Spezialitäten direkt vom Lavasteingrill, einer Auswahl vom Salatbuffet, Gemüsebeilagen, Kartoffelbeilagen und vielem mehr.

**22,50 €**

## Getränke

### Säfte & Nektare

	0,25l	0,4l
<b>Apfelsaft</b> (naturtrüb)	2,80 €	4,90 €
<b>Orangensaft</b>	2,80 €	4,90 €
<b>Kirsche</b>	2,80 €	4,90 €
<b>Banane</b>	2,80 €	4,90 €
<b>Rhabarber</b>	2,80 €	4,90 €
<b>Traubensaft</b>	2,80 €	4,90 €
<b>Maracuja</b>	2,80 €	4,90 €
<b>Kirsch-Banane</b>		4,90 €
Alle Säfte auch als <b>Saftschorle</b>	(0,2l) 2,30 €	4,20 €

### Softdrinks

	0,3l	0,5l
<b>Coca Cola</b> <sup>1,2,3</sup>	2,80 €	4,50 €
<b>Coca Cola light</b> <sup>1,2,3,5</sup>	2,80 €	4,50 €
<b>Fanta</b> <sup>1,2,6</sup>	2,80 €	4,50 €
<b>Sprite</b> <sup>2,6</sup>	2,80 €	4,50 €
<b>Spezi</b> <sup>1,2,3,6</sup>	2,80 €	4,50 €
<b>Squash Wasser</b>		4,50 €
<b>Bitter Lemon</b> <sup>4</sup> (0,2l)	2,90 €	
<b>Tonic Water</b> <sup>4</sup> (0,2l)	2,90 €	
<b>Ginger Ale</b> <sup>1</sup> (0,2l)	2,90 €	

### Mineralwasser

	0,2l	0,5l	0,75l
<b>St. Michaelis</b> medium	2,50 €		5,80 €
<b>St. Michaelis</b> naturell (ohne Kohlensäure)	2,50 €		5,80 €
<b>Tafelwasser</b> (mit Kohlensäure)		2,80 €	



## ***Frisch vom Fass***

	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
<b>König Pilsener</b>	<b>3,00 €</b>	<b>4,60 €</b>
<b>Benediktiner Weissbier</b> (naturtrüb)	<b>3,00 €</b>	<b>4,60 €</b>
<b>Alsterwasser</b>	<b>3,00 €</b>	<b>4,60 €</b>
<b>Bananenweizen</b>	<b>3,30 €</b>	<b>4,90 €</b>

## ***Bier***

<b>Köstritzer</b> (0,33 l)	<b>3,00 €</b>
<b>König Pilsener alkoholfrei</b> (0,33 l)	<b>3,00 €</b>
<b>Benediktiner Weissbier alkoholfrei</b> (0,5 l)	<b>4,90 €</b>
<b>Malzbier alkoholfrei</b> (0,33 l)	<b>2,90 €</b>

## ***Aperitif***

<b>Secco Orange</b> (0,1 l) Secco mit einem Schuss Orangensaft	<b>2,50 €</b>
<b>Aperol Spritz</b> (0,2 l) Aperol mit Secco und einem Schuss Soda	<b>4,90 €</b>
<b>Aperol Orange</b> (0,2 l) Aperol mit Orangensaft	<b>4,50 €</b>
<b>Campari<sup>1</sup> Orange</b> (0,2 l) Campari mit Orangensaft	<b>4,50 €</b>

## ***Secco***

	<b>0,1l</b>	<b>0,75l</b>
<b>Secco Pur Frizante</b> Ein fruchtiger und spritziger Secco aus italienischer Herkunft	<b>2,70 €</b>	<b>15,50 €</b>

## Weine

Alle Haus- und Flaschenweine erhalten Sie auch als offene Weine.

### Weißwein

	0,25l	0,5l	
<b>Unsere Hausweine:</b>			
<b>Della Casa Bianco</b> (trocken) Aus Italien, frisch und leicht	5,20 €	10,30 €	
<b>Grauer Burgunder</b> (trocken) <i>Graf von Kageneck (Deutschland, Baden-Kaiserstuhl)</i> <i>Leicht, frisch, fruchtig, Aromen von Honig und reifen gelben Früchten</i>	6,70 €	13,30 €	
<b>Flaschenweine:</b>	0,25l	0,5l	0,75l
<b>Zenzela Charming White</b> <i>Simonsvlei Winery (Südafrika)</i> Verführerisch fruchtbetonte Note	6,50 €	12,90 €	18,90 €
<b>Oro Blanco</b> (trocken) <i>Hazienda Los Haroldos (Mendoza / Argentinien)</i> Fruchtig, mit einem Hauch floraler Note	7,50 €	14,90 €	21,90 €

### Roséwein

	0,25l	0,5l
<b>Unser Hauswein:</b>		
<b>Sven Klundt Spätburgunder Weißherbst</b> im Bouquet fruchtige süße Aromen der Erdbeere und Himbeere, Balance von Restsüße und Frische	5,50 €	10,90 €

## Rotwein

	0,25l	0,5l	0,75l
<b>Unsere Hausweine:</b>			
<b>Della Casa Tinto (trocken)</b> <i>Weingut Campagnola (Veneto/ Italien)</i> Angenehm leicht und beerig	<b>5,20 €</b>	<b>10,30 €</b>	
<b>Los Cardos Malbec (trocken)</b> <i>Hazienda Doña Paula (Mendoza / Argentinien)</i> Intensiv mit der vollen Frucht von Kirsche und Backpflaume und einem Hauch Kräutern im Finale, samtig mit sehr feinen Tanninen	<b>5,90 €</b>	<b>11,70 €</b>	<b>17,50 €</b>
<b>Flaschenweine:</b>	0,25l	0,5l	<b>0,75l</b>
<b>Radio Boca Tempranillo (trocken)</b> <i>Bodegas Hijos de Alberto (Spanien)</i> Noten von reifen Pflaumen und Kirschen, Aromen von Zimt und Vanille, am Gaumen weich, vollmundig mit langem Finale	<b>6,50 €</b>	<b>12,90 €</b>	<b>19,90 €</b>
<b>Cabernet Sauvignon (trocken)</b> <i>Canrina Colli Vicentini (Italien)</i> Würziges Bouquet nach Cassis, Vanille und Waldbeeren, kräftig mit weichen Tanninen, delikat cremige Kakaonote, beeindruckend elegant.	<b>6,50 €</b>	<b>12,90 €</b>	<b>19,90 €</b>
<b>Man Vinters Shiraz (trocken)</b> <i>Südafrika</i> Aromen von Pflaumen und Gewürzen, süßlicher Duft nach roten Beeren, kräftige Tanninstruktur, zarterherber Nachklang	<b>7,90 €</b>	<b>15,50 €</b>	<b>23,50 €</b>

## Weinschorlen

(aus unseren Hausweinen)

	<b>0,2l</b>
<b>Weißweinschorle</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Roséweinschorle</b>	<b>3,90 €</b>

## Longdrinks

mit 4cl Alkohol

<b>Tequila Sunrise</b>	<b>8,40 €</b>
Tequila, Orangensaft, Grenadine	
<b>Gin Tonic</b>	<b>8,40 €</b>
Gin, Tonicwater	
<b>Whiskey Cola</b>	<b>8,40 €</b>
Ballantines Whiskey mit Cola	
<b>Vodka Orange</b>	<b>8,40 €</b>
Vodka mit Orangensaft	

## Spirituosen

<b>Jubiläumsaquavit</b>	2cl	<b>2,70 €</b>		
<b>Linie Aquavit</b>	2cl	<b>2,70 €</b>	<b>Hennesy Cognac</b>	4cl <b>7,50 €</b>
<b>Fürst Bismark</b> Korn	2cl	<b>2,30 €</b>	<b>Ballentines</b> Scotch Whiskey	4cl <b>5,80 €</b>
<b>Schladerer</b> Williams Chr	2cl	<b>2,50 €</b>	<b>Glenfiddich</b> Scotch Whiskey	4cl <b>6,50 €</b>
<b>Grappa Cellini</b>	2cl	<b>2,30 €</b>	<b>Jack Daniels</b> Tennessee	4cl <b>6,50 €</b>
<b>Grappa Barricata</b>	2cl	<b>3,50 €</b>	<b>Bacardi</b>	2cl <b>2,50 €</b>
<b>Helbing Kümmel</b>	2cl	<b>2,50 €</b>	<b>Havana Club</b>	4cl <b>5,80 €</b>
<b>Underberg</b>	2cl	<b>2,50 €</b>	<b>Havana Club 7 años</b>	4cl <b>7,50 €</b>
<b>Jägermeister</b>	2cl	<b>2,50 €</b>	<b>Pernod auf Eis</b>	4cl <b>4,40 €</b>
<b>Calvados</b>	2cl	<b>2,50 €</b>	<b>Baileys auf Eis</b>	4cl <b>4,80 €</b>
<b>Tequila</b>	2cl	<b>2,50 €</b>	<b>Amaretto</b>	2cl <b>2,30 €</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>4cl</b>	<b>4,50 €</b>	<b>Amaretto mit Sahne</b>	2cl <b>2,80 €</b>
<b>Averna</b>	<b>4cl</b>	<b>4,50 €</b>	<b>Vodka</b>	2cl <b>2,50 €</b>
<b>Sambuca</b>	2cl	<b>2,50 €</b>		

## Warme Getränke

<b>Espresso</b>	<b>2,00 €</b>	<b>Heiße Schokolade</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>2,20 €</b>	Feinste Premiumschokolade	
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>2,80 €</b>	mit Sahne zzgl.	<b>0,50 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>2,50 €</b>	<b>Schokolade mit Baileys und Sahne</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Doppelter Cappuccino</b>	<b>3,20 €</b>	<b>Teespezialitäten</b>	<b>2,40 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>2,90 €</b>	(Earl Grey, 7 Kostbarkeiten Grüntee,	
<b>Tasse Filterkaffee</b>	<b>2,00 €</b>	Vanille Roiboos, Dschungelblüte Früchtetee,	
<b>Kinder Macchiato</b>	<b>1,00 €</b>	Hamburger Kräutergarten, Pfefferminz)	
geschäumte Milch mit Kakaopulver		<b>mit Schuss zzgl.</b>	<b>1,50 €</b>
<b>Extra Flavour</b>	<b>0,50 €</b>		
(Karamell, Vanille)			