



Tradition trifft Moderne

Unsere Räumlichkeiten in der Preußerstraße 4-6 sind seit der Jahrhundertwende die erste Adresse für Gastlichkeit. Das bekannte frühere „Patzenhofer“ wurde im Jahr 1980 in einer einjährigen Bauzeit umgebaut. Dabei wurden aus den massiven Eichenholzbohlen einer mehr als 100 Jahre alten Scheune mit Räucherkatze das Steak-House Nr. 1 konstruiert und im Mai 1981 neu eröffnet. Im Sommer 2012 haben wir erneut grundlegend saniert und sind seitdem in zweiter Generation und zu unserer großen Freude mit dem Team von 1981 täglich für Sie da.

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. Dabei verwenden wir ausschließlich 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

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

Suppen

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

Unsere Ofenkartoffeln

Ofenkartoffel auf Salat	6,90 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark auf einem Salatbett	
Ofenkartoffel mit Gemüse	6,90 €
Ofenkartoffel mit knackigem Pfannengemüse, frischen Tomaten und Kräuterquark	
Alle Ofenkartoffeln auf Wunsch auch gerne mit:	
würzigen Hähnchenbruststreifen	3,90 €
Riesengarnelen vom Grill (3 Stück)	5,90 €
Rindfleischstreifen vom Grill	5,90 €

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 von Rind und Schwein mit 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 mit Kräuterquark	3,80 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	3,90 €
Pommes Frites	3,50 €
Süßkartoffel Pommes Frites	4,50 €
Twister	3,80 €
Kartoffelkroketten	3,50 €
Rösti die traditionellen Kartoffelplätzchen	3,50 €
Steak-House Brot geröstetes Weißbrot mit Knoblauch-Kräuter-Creme	1,90 €

Gemüsebeilagen

Frische Champignons mit Zwiebeln gebraten	3,90 €
Buntes Pfannengemüse saisonal abgestimmtes frisches Marktgemüse	4,20 €
Grüne Bohnen mit Kräutern	3,80 €
Gebratener Mais mit Zwiebeln	3,50 €

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 Grammangaben handelt es sich um Rohgewicht vor der Wahl der Garstufe.

Huftsteak

mit seinem typischen Geschmack, fettfrei	200 g	15,70 €
und aromatisch aus der Keule	270 g	19,90 €

Rumpsteak

kräftig im Geschmack, mit dem charakteristischen	200 g	18,90 €
kleinen Fettrand	270 g	23,90 €

Ribeye-Steak

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

Filetsteak

aus der Lende geschnitten, das zarteste Stück vom Rind	200 g	24,50 €
	270 g	29,90 €

T-Bone Steak

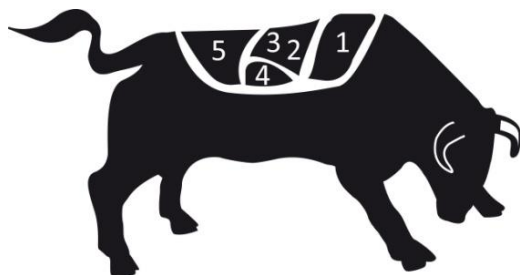
Mastercut von der Färsen – für den großen Hunger	550 g – 600 g	36,80 €
--------------------------------------------------	---------------	----------------

Putenfiletsteak mit Sauce Bernaise und Champignons	180 g	14,50 €
Das helle Fleisch von der Putenbrust, besonders zart und fettarm		

Schweinefilet mit Pfeffersoße und grünen Bohnen	180 g	14,50 €
--------------------------------------------------------	-------	----------------

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 bitte 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

Putenmedallions		11,50 €
2 kleine Putenmedallions mit Sauce Bernaise, grünen Bohnen mit Kräutern, Pommes Frites und unserem Steak-House Brot		
Kleiner Grillteller		11,90 €
2 kleine Steaks vom Rind und Schwein mit Pfeffersoße, Bratkartoffeln und unserem Steak-House Brot		
American Spare Ribs von der Steinplatte		
gegrillt mit Tomaten-Chili-Honigsoße, serviert mit unserem Steak-House Brot	500 g	12,50 €
	800 g	15,50 €
Gemüse-Fleischpfanne		13,90 €
mit knackigem bunten Pfannengemüse und Rindfleischstreifen, serviert mit Bratkartoffeln und Steak-House Brot		
Steak-Nascherei		13,90 €
saftiges kleines Rinder- und Schweinefiletsteak (180 g) mit Pfefferrahmsoße, serviert mit frisch gebratenen Champignonköpfen, Pommes Frites und unserem Steak-House Brot		
Mixed Grill		17,90 €
Leckere Steaks von Rind, Schwein und Lamm (200g ges.) mit Pfeffersoße, Bratkartoffeln und unserem Steak-House Brot		
Rumpsteak Madagaskar		22,50 €
200g saftiges Rumpsteak mit Pfeffersoße, Pommes Frites, grünen Bohnen und unserem Steak-House Brot		
Rumpsteak Berner Art		23,80 €
200g saftiges Rumpsteak mit Sauce Bernaise, Kartoffel-Rösti, grünen Bohnen, frisch gebratenen Champignons und unserem Steak-House Brot		
Steak-House Platte		36,90 €
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		
„Scampi a la Plancha“		16,90 €
8 leckere Riesengarnelen vom Lavasteingrill mit frischem Knoblauch-Pesto, dazu 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 eine Kartoffelbeilage nach Wahl:

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

Steak-House Burger

Hausgemachter Premium Cheeseburger saftig gegrillter hausgemachter Burger aus erstklassigem 100%en Rindfleisch (200g), serviert im Sesambrotchen mit Käse, Tomate, Salat, Gurke, Bacon und Honig-Chili-Sauce, dazu Twister oder Pommes Frites **13,90 €**

Hausgemachter Double Cheeseburger saftig gegrillter hausgemachter Burger aus erstklassigem 100%en Rindfleisch (400g), serviert im Sesambrotchen mit Käse, Tomate, Salat, Gurke, Bacon und Honig-Chili-Sauce, dazu Twister oder Pommes Frites **19,80 €**

Unsere Steak-House Aktionstage:

Jeden Montag ab 15:00 Uhr

American Spare-Ribs satt

mit Tomaten-Chili-Honigsoße frisch von unserem Lavasteingrill von der Steinplatte und mit Pommes Frites serviert – Essen Sie so viel Sie mögen

16,50 €

Jeden 1^{ten} & 3^{ten} 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
Apfelsaft (naturtrüb)	2,80 €	4,90 €
Orangensaft	2,80 €	4,90 €
Kirsche	2,80 €	4,90 €
Banane	2,80 €	4,90 €
Rhabarber	2,80 €	4,90 €
Traubensaft	2,80 €	4,90 €
Maracuja	2,80 €	4,90 €
Kirsch-Banane		4,90 €
Alle Säfte auch als Saftschorle	(0,2l) 2,30 €	4,20 €

Softdrinks

	0,3l	0,5l
Coca Cola ^{1,2,3}	3,00 €	4,70 €
Coca Cola light ^{1,2,3,5}	3,00 €	4,70 €
Fanta ^{1,2,6}	3,00 €	4,70 €
Sprite ^{2,6}	3,00 €	4,70 €
Spezi ^{1,2,3,6}	3,00 €	4,70 €
Squash Wasser		4,70 €
Bitter Lemon ⁴ (0,2l)	2,90 €	
Tonic Water ⁴ (0,2l)	2,90 €	
Ginger Ale ¹ (0,2l)	2,90 €	

Mineralwasser

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

Frisch vom Fass

	0,3l	0,5l
König Pilsener	3,20 €	4,80 €
Benediktiner Weissbier (naturtrüb)	3,20 €	4,80 €
Alsterwasser	3,20 €	4,80 €
Bananenweizen	3,30 €	4,90 €

Bier

Köstritzer (0,33 l)	3,20 €
König Pilsener alkoholfrei (0,33 l)	3,20 €
Benediktiner Weissbier alkoholfrei (0,5 l)	4,80 €
Malzbier alkoholfrei (0,33 l)	2,90 €
Ratsherren, Matrosenschluck (0,33 l) Craft Beer, Oat White IPA, hefebetont, hopfen-fruchtig, süffig mild, für seute Deerns und seetüchtige Matrosen	4,90 €

Aperitif

Secco Orange (0,1 l) Secco mit einem Schuss Orangensaft	2,50 €
Aperol Spritz (0,2 l) Aperol mit Secco und einem Schuss Soda	4,90 €
Aperol Orange (0,2 l) Aperol mit Orangensaft	4,50 €
Campari¹ Orange (0,2 l) Campari mit Orangensaft	4,50 €

Secco

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

Weine

Alle Haus- und Flaschenweine erhalten Sie auch als offene Weine

Weißwein


	0,25l	0,5l	
Unsere Hausweine:			
Della Casa Bianco (trocken) Aus Italien, frisch und leicht	5,40 €	10,50 €	
Grauer Burgunder (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 €	
Flaschenweine:	0,25l	0,5l	0,75l
Riesling Glimmerschiefer (halbtrocken) <i>Loersch (Mosel QbA)</i> leichter Riesling mit angenehm kräftig fruchtiger Note	8,50 €	16,90 €	24,90 €
Zenzela Charming White <i>Simonsvlei Winery (Südafrika)</i> verführerisch fruchtbetonte Note	6,50 €	12,90 €	18,90 €

Unsere Empfehlung

Roséwein

	0,25l	0,5l
Unser Hauswein:		
Sven Klundt Spätburgunder Weißherbst 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
Unsere Hausweine:			
Della Casa Tinto (trocken) <i>Weingut Campagnola (Veneto/ Italien)</i> Angenehm leicht und beerig	5,40 €	10,50 €	
Los Cardos Malbec (trocken) <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	5,90 €	11,70 €	17,50 €
Flaschenweine:	0,25l	0,5l	0,75l
			
Radio Boca Tempranillo (trocken) <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	6,50 €	12,90 €	19,90 €
Cabernet Sauvignon (trocken) <i>Canrina Colli Vicentini (Italien)</i> Würziges Bouquet nach Cassis, Vanille und Waldbeeren, kräftig mit weichen Tanninen, delikat cremige Kakaonote, beeindruckend elegant	6,50 €	12,90 €	19,90 €
Man Vinters Shiraz (trocken) <i>Südafrika</i> Aromen von Pflaumen und Gewürzen, süßlicher Duft nach roten Beeren, kräftige Tanninstruktur, zarterherber Nachklang	7,90 €	15,50 €	23,50 €

Weinschorlen

(aus unseren Hausweinen)

	0,2l
Weißweinschorle	3,90 €
Roséweinschorle	3,90 €

Longdrinks

mit 4cl Alkohol

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

Spirituosen

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

Warme Getränke

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