



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 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

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 101 | Gebackener Schafskäse
mit hausgemachter Pesto auf gebratenem Marktgemüse mit Tomaten und frischen Kräutern, serviert mit unserem Steak-House Brot | 5,50 € |
| 102 | “Scampi a la Plancha“
4 leckere Riesengarnelen gegrillt mit frischem Knoblauch-Pesto, serviert mit unserem Steak-House Brot | 7,50 € |
| 103 | Überbackene Champignons
Frische Champignons mit Kräuter-Hollandaise und Käse überbacken, serviert mit unserem Steak-House Brot | 4,90 € |

Suppen

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 110 | Tomatencremesuppe
aus aromatischen Tomaten mit frischen Kräutern und leichtem Sauerrahm, serviert mit unserem Steak-House Brot | 3,90 € |
| 111 | Gulaschsuppe
würzig zubereitet aus unserem Rindfleisch mit Zwiebeln und Paprika, serviert mit unserem Steak-House Brot | 4,50 € |

Unsere Ofenkartoffeln

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 120 | Ofenkartoffel auf Salat
Ofenkartoffel mit Kräuterquark auf einem Salatbett | 6,90 € |
| 121 | Ofenkartoffel mit Gemüse
Ofenkartoffel mit knackigem Pfannengemüse, frischen Tomaten und Kräuterquark | 6,90 € |

Alle Ofenkartoffeln auf Wunsch auch gerne mit:

- | | | |
|-----------|---------------------------------------|---------------|
| 11 | würzigen Putenbruststreifen vom Grill | 2,90 € |
| 12 | Riesengarnelen vom Grill (3 Stück) | 4,90 € |
| 13 | Rindfleischstreifen vom Grill | 4,90 € |

Knackige Salate

- | | | |
|--|---|---------------|
| 130 | Mediterraner Tomatensalat
aus sonnengereiften Tomaten mit Petersilie, frischem Knoblauch und roten Zwiebeln, mariniert mit Olivenöl und Balsamico-Essig | 3,50 € |
| 131 | Bunter Steak-House Salat
Salatkomposition aus bunten Blattsalaten, roten Zwiebeln, Gurken aromatischen Tomaten, Karotten und Mais | 3,50 € |
| 132 | Großer bunter Steak-House Salat
Salatkomposition aus bunten Blattsalaten, roten Zwiebeln, Gurken aromatischen Tomaten, Karotten und Mais | 5,40 € |
| Auf Wunsch auch gerne zusätzlich mit: | | |
| 11 | würzigen Putenbruststreifen vom Grill | 2,90 € |
| 12 | Riesengarnelen vom Grill (3 Stück) | 4,90 € |
| 13 | Rindfleischstreifen vom Grill | 4,90 € |

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

American-Dressing, Italian-Dressing, French-Dressing

Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 140 | Heinzelmännchen
Putensteaks mit Baked Potato, Kräuterquark und Steak-House Brot | 5,60 € |
| 141 | Zwergensteaks
2 kleine Steaks vom Rind und Schwein, Rahmsoße und Pommes Frites | 6,50 € |
| 142 | Chicken Crossis
knusprig panierte Hähnchen-Nuggets mit Pommes Frites | 4,20 € |
| 143 | Mobby Dick
4 Fischstäbchen mit Pommes Frites und Gurkenscheiben | 4,50 € |
| 144 | Erdmännchen
2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus oder Zimt und Zucker | 3,50 € |

Beilagen

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

Kartoffelbeilagen

Baked Potato 2,70 €
mit Kräuterquark

Bratkartoffeln 2,90 €
mit Speck und Zwiebeln

Pommes Frites 2,20 €

Twister 2,50 €

Kartoffelkroketten 2,50 €

Rösti 2,50 €
die traditionellen
Kartoffelplätzchen

Steak-House Brot 1,20 €
geröstetes Weißbrot mit
Knoblauch-Kräuter-Creme

Gemüsebeilagen

Frische Champignons 2,90 €
mit Zwiebeln gebraten

Buntes Pfannengemüse 3,50 €
saisonal abgestimmtes frisches
Marktgemüse

Grüne Bohnen mit Kräutern 2,80 €

Gebratener Mais 2,50 €
mit Zwiebeln

Hausgemachte Soßen

Pfeffer-Soße 2,10 €

Rahm-Soße 2,10 €

Sauce Bernaise 2,10 €

Cognac-Soße 2,10 €

Kräuterquark* 1,20 €

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

Frisch vom
LAVASTEINGRILL

Steak-House Steaks

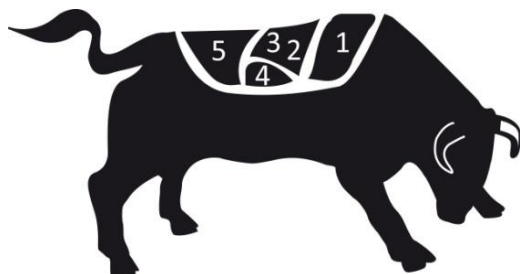
Qualität steht bei uns im Steak-House Nr. 1 an oberster Stelle.

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.

201	Huftsteak mit seinem typischen Geschmack, fettfrei und aromatisch aus der Keule	180 g 250 g	14,50 € 18,50 €
202	Rumpsteak kräftig im Geschmack, mit dem charakteristischen kleinen Fettrand	180 g 250 g	17,50 € 21,80 €
203	Ribeye-Steak aus der Hochrippe geschnitten, besonders zart und saftig mit dem markanten Fettauge	250 g 350 g 500 g	19,80 € 24,80 € 31,50 €
204	Filetsteak aus der Lende geschnitten, das zarteste Stück vom Rind	180 g 250 g	22,50 € 28,90 €
205	T-Bone Steak Mastercut von der Färs – für den großen Hunger	500 g	31,80 €
206	Putenfiletsteak mit Sauce Bernaise und Champignons Das helle Fleisch von der Putenbrust besonders zart und fettarm	180 g	12,90 €
207	Schweinefilet mit Pfeffersauce und grünen Bohnen	180 g	11,90 €

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 **3,50 €***



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

Spezialitäten vom Grill

210	Putenmedallions 2 kleine Putenmedallions mit Sauce Bernaise, grünen Bohnen mit Kräutern, Pommes Frites und unserem Steak-House Brot		9,50 €
211	Kleiner Grillteller 2 kleine Steaks vom Rind und Schwein mit Pfeffersoße, Bratkartoffeln und unserem Steak-House Brot		9,80 €
212	American Spare Ribs auf dem Holzbrett gegrillt mit Tomaten-Chilli-Honigsoße, serviert mit unserem Steak-House Brot	500g 800g	9,90 € 12,90 €
213	Gemüse-Fleischpfanne mit knackigem bunten Pfannengemüse und Rindfleischstreifen, serviert mit Bratkartoffeln und Steak-House Brot		12,80 €
214	Steak-Nascherei saftiges kleines Rinder- und Schweinefiletsteak (180 g) mit Pfefferrahmsoße serviert mit frisch gebratenen Champignonköpfen, Pommes Frites und unserem Steak-House Brot		12,90 €
216	Mixed Grill Leckere Steaks von Rind, Schwein und Lamm (200g ges.) mit Pfeffersoße Bratkartoffeln und unserem Steak-House Brot		17,60 €
217	Rumpsteak Madagaskar 180g saftiges Rumpsteak mit Pfeffersoße, Pommes Frites grünen Bohnen und unserem Steak-House Brot		20,50 €
218	Rumpsteak Berner Art 180g saftiges Rumpsteak mit Sauce Bernaise, Kartoffel-Rösti grünen Bohnen, frisch gebratenen Champignons und unserem Steak-House Brot		21,50 €
219	Steak-House Platte 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.		31,50 €
230	„Scampi a la Plancha“ 8 leckere Riesengarnelen vom Lavasteingrill mit frischem Knoblauch-Pesto mit frisches Röstbrot und einen bunten Steak-House Salat		14,90 €

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:

240	vegetarisch mit Paprika, Zucchini, Champignons, grünen Bohnen, Zwiebeln und Karotten	8,90 €
241	mit Putensteak (180 g)	14,80 €
242	mit Rumpsteak (180 g)	21,90 €
243	mit Rinderfiletsteak (180 g)	26,80 €
244	Mixed Grill (Rumpsteak, Schweinefilet, Lammsteak, 200g)	19,90 €
245	Argentinische Fleischpfanne (mit Rindfleischstreifen, 200 g)	15,90 €

Steak-House Burger

250	Steak-House Burger saftig gegrillter Burger aus 100% Rindfleisch (180 g) mit Bacon knackigem Salat, Tomaten- und Gewürzgurkenscheiben, Zwiebeln und Sauce des Hauses, mit Pommes Frites oder Twister.	9,80 €
251	Steak-House Burger - Cheese saftig gegrillter Burger aus 100% Rindfleisch (180 g) mit Käse überbacken; mit Bacon, knackigem Salat, frischen Tomaten- und Gewürzgurkenscheiben, Zwiebeln und Sauce des Hauses. Dazu servieren wir Pommes Frites oder Twister.	10,50 €

Unsere Steak-House Aktionstage:

Jeden Montag ab 15:00 Uhr

American Spare-Ribs satt

Mit Tomatenchilli-Honigsoße frisch von unserem Lavasteingrill, auf dem Holzbrett und mit Pommes-Frites serviert – Essen Sie so viel Sie mögen.

14,90€

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 an Gemüsebeilagen, Kartoffelbeilagen und vielem mehr.

19,50€

Getränke

Granini Säfte & Nektare

	0,25l	0,4l
Apfelsaft (naturtrüb)	2,60 €	
Orangensaft	2,60 €	
Kirsche	2,60 €	
Banane	2,60 €	
Rhabarber	2,60 €	
Traubensaft	2,60 €	
Kirsch-Banane		3,80 €
Alle Säfte auch als Saftschorle (0,2l)	2,30 €	3,60 €



Softdrinks

	0,3l	0,5l
Coca Cola ^{1,2,3}	2,30 €	3,80 €
Coca Cola light ^{1,2,3,5}	2,30 €	3,80 €
Fanta ^{1,2,6}	2,30 €	3,80 €
Sprite ^{2,6}	2,30 €	3,80 €
Spezi ^{1,2,3,6}	2,30 €	3,80 €
Bitter Lemon ⁴ (0,2l)	2,60 €	
Tonic Water ⁴ (0,2l)	2,60 €	
Ginger Ale ¹ (0,2l)	2,60 €	
Die Limo (0,25l) 	2,90 €	
(Ingwer-Lemongras, Pink-Grapefruit Cranberry)		

Mineralwasser

	0,2l	0,75l
St. Michaelis medium	2,00 €	4,50 €
St. Michaelis naturell (ohne Kohlensäure)	2,00 €	4,50 €

Frisch vom Fass

	0,3l	0,5l
König Pilsener	2,70 €	4,30 €
Benediktiner Weissbier (naturtrüb)	2,80 €	4,40 €
Alsterwasser	2,70 €	4,30 €
Bananenweizen	3,20 €	4,60 €

Bier

Köstritzer (0,33 l)	2,70 €
König Pilsener alkoholfrei (0,33 l)	2,70 €
Benediktiner Weissbier alkoholfrei (0,5 l)	4,40 €
Malzbier alkoholfrei (0,33 l)	2,80 €

Aperitif

Prosecco Orange (0,1 l) Prosecco mit einem Schuss Orangensaft	2,00 €
Aperol Spritz (0,2 l) Aperol mit Prosecco und einem Schuss Soda	4,20 €
Aperol Orange (0,2 l) Aperol mit Orangensaft	4,20 €
Campari¹ Orange (0,2 l) Campari mit Orangensaft	4,20 €

Prosecco & Sekt

	0,1l	0,75l
Prosecco Frizzante Frivolo Aus Venezien (Italien), fruchtig und spritzig	2,50 €	15,50 €

Weißwein

	0,25l	0,5l
Unser Hauswein:		
Della Casa Bianco (trocken) Aus Italien, frisch und leicht	3,70 €	6,50 €
Weedenbornhof Weissburgunder (halbtrocken) <i>Weedenbornhof (Rheinhessen)</i> Leicht, frisch, fruchtig, Aromen von Birnen, Feigen und Nüssen	4,80 €	8,80 €
Flaschenweine:		0,75l
Zenzela Charming White <i>Simonsvlei Winery (Südafrika)</i> Verführerisch fruchtbetonte Note		14,80 €
Oro Blanco (trocken) <i>Hazienda Los Haroldos (Mendoza / Argentinien)</i> Fruchtig, mit einem Hauch floraler Note		16,80 €

Roséwein

	0,25l	0,5l
Unser Hauswein:		
Sixty- 40 Rosé (halbtrocken) <i>Weingut Boland Cellar (Paarl, Südafrika)</i> Fruchtiger, harmonischer Stil mit intensivem Bukett	4,60 €	8,50 €

Rotwein

	0,25l	0,5l	0,75l
Unser Hauswein:			
Della Casa Tinto (trocken) <i>Weingut Campagnola (Veneto/ Italien)</i> Angenehm leicht und beerig	3,70 €	6,50 €	
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	6,90 €	13,80 €	17,80 €
Flaschenweine:			0,75l
Vina Adela Tinto (trocken) <i>Weingut Vinedos de Aldeanueva de Ebro (Rioja / Spanien)</i> Bouquet von reifen, dunklen Beeren, mit einer würzig warmen und weichen Note			12,80 €
Sixty- 40 Red (trocken) <i>Boland Cellar (Paarl / Südafrika)</i> Fruchtiges Bouquet von Cassis und Himbeere. Ein Hauch von Mokka und Vanille runden die weiche Note ab			15,80 €
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			17,80 €

Weinschorlen

(aus unseren Hausweinen)

	0,2l
Weißweinschorle	3,40 €
Roséweinschorle	3,40 €

Longdrinks

mit 4cl Alkohol

Tequila Sunrise	5,80 €
Tequila, Orangensaft, Grenadine	
Cuba Libre	5,80 €
Havana Club, Cola, Limette	
Cuba Libre 7 años	7,00 €
Havana Club 7 Jahre, Cola, Limette	
Gin Tonic	5,80 €
Gin, Tonicwater	
Whiskey Cola	5,80 €
Ballantines Whiskey mit Cola	
Vodka Orange	5,80 €
Vodka mit Orangensaft	

Spirituosen

Jubiläumsaquavit	2cl	2,70 €			
Linie Aquavit	2cl	2,70 €	Hennessy Cognac	4cl	5,20 €
Fürst Bismark Korn	2cl	2,30 €	Ballentines Scotch Whiskey	4cl	4,40 €
Schladerer Williams Chr	2cl	2,50 €	Glenfiddich Scotch Whiskey	4cl	5,20 €
Grappa Cellini	2cl	2,30 €	Jack Daniels Tennessee	4cl	5,20 €
Grappa Barricata	2cl	3,50 €	Bacardi	2cl	2,30 €
Helbing Kümmel	2cl	2,30 €	Havana Club	4cl	4,40 €
Underberg	2cl	2,30 €	Havana Club 7 años	4cl	5,20 €
Jägermeister	2cl	2,30 €	Pernod auf Eis	4cl	4,40 €
Calvados	2cl	2,30 €	Baileys auf Eis	4cl	4,40 €
Tequila	2cl	2,30 €	Amaretto	2cl	2,30 €
Ramazotti	4cl	3,80 €	Amaretto mit Sahne	2cl	2,80 €
Sambuca	2cl	2,30 €			

Warme Getränke

Espresso	1,80 €	Heiße Schokolade	3,00 €
Espresso Macchiato	2,00 €	Feinste Premiumschokolade	
Doppelter Espresso	2,50 €	mit Sahne zzgl.	0,50 €
Cappuccino	2,30 €	Schokolade mit Baileys und Sahne	4,20 €
Doppelter Cappuccino	3,00 €	Teespezialitäten	2,40 €
Latte Macchiato	2,60 €	(Earl Grey, 7 Kostbarkeiten Grüntee,	
Tasse Filterkaffee	2,00 €	Vanille Roiboos, Dschungelblüte Früchtetee,	
Kinder Macchiato	1,00 €	(Hamburger Kräutergarten)	
geschäumte Milch mit Kakaopulver		Frischer Pfefferminztee	3,00 €
Extra Flavour	0,50 €	mit Schuss zzgl.	1,50 €

(Karamell, Vanille)