

... unser Name  
ist hier Programm



**FLE**  **SCHWERK**  
STEAKHOUSE



*Unser*  
**VORSPEISEN-TIPP**

---

**GAMBAS AIOLI** <sup>a,b</sup>

Riesengarnelen mit Schale gebraten (geschmackvoller) in Olivenöl, abgeschmeckt mit einem Hauch von Knobi, mit Weißwein abgelöscht und für die Würze frische Chilischoten, dazu Knobibrot

FOLLOW US ON INSTAGRAM



@FLEISCHWERKSTEAKHOUSE

---

# SUPPEN & VORSPEISEN

---

## TOMATENSUPPE <sup>a,g</sup>

mit knusprig panierten Mozzarella Kügelchen

## SÜBKARTOFFELCREMESUPPE <sup>a,2,3</sup>

mit würzigen Croutons und knusprigem Bacon

## RINDERGULASCHSUPPE <sup>a,c,g</sup>

mit Knobibrot

### ALLE SPEISEN AUCH AUSSER HAUS!

Wegen Rezeptaktualisierungen können Zusatzstoffe und Allergene abweichen.  
→ Fragen Sie gern unser Personal.

## BRUSCETTA <sup>l,1</sup>

3 knusprige Brotscheiben mit Tomate, Basilikum und Knobi

## FETAKÄSE

aromatisch überbackener Feta mit Thymian, frischen Cherrytomaten, Honig, Olivenöl und Brot

## RINDERCARPACIO *frisch geschnitten* <sup>a,g,h,l,1</sup>

garniert mit Champignons, Pinienkernen, Rucola, Cherrytomaten und Parmesankrümel, abgeschmeckt mit kalt gepresstem Olivenöl und Balsamico Reduktion mit Knobibrot

# Guten Appetit

**ALLE SPEISEN AUCH AUSSER HAUS!**

Wegen Rezeptaktualisierungen können  
Zusatzstoffe und Allergene abweichen.  
→ Fragen Sie gern unser Personal.



---

# SALATE

---

## **KLEINER GEMISCHTER SALAT** <sup>g</sup>

mit American Dressing

## **GROBER GEMISCHTER SALAT** <sup>g</sup>

mit American Dressing

## **CAESAR SALAT** <sup>a,c,g,j</sup>

knackiger Römer Salat mit Parmesankrümeln, hausgemachten Croutons und Cherrytomaten  
original Caesar Dressing

## **RUCOLA SALAT** <sup>a,h</sup>

mit frischen Feigen, Radicio, Walnusskernen,  
hausgemachte Vinaigrette und Ziegenkäse  
mit Honig überbacken dazu Knobibrot

## **BUNTE SALATMISCHUNG** <sup>a,h,g</sup>

mit roter Beete, fillitierter Orange,  
gehobelte Mandeln und Baby Mozzarella,  
dazu hausgemachte Vinaigrette und Knobibrot

*wahlweise dazu:*

(nur für Salate bestellbar)

- **GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST**
- **STEAK STREIFEN**
- **GARNELEN** paniert in Pankomehl <sup>b</sup>



**RARE**

**MEDIUM RARE**

**MEDIUM**

**MEDIUM WELL**

**WELL DONE**

*Schon gewusst?*  
**QUALITÄT & REGIONALITÄT**

Unser Fleisch beziehen wir nur von ausgesuchten regionalen Erzeugern, das garantiert nicht nur gute Qualität, sondern auch ein gutes Gewissen!

*Wie darf Ihr  
perfektes Steak sein?*

Alle Fleischgewichte gelten als Rohgewichte.

# STEAK *serviert mit* **KNOBIBROT & KRÄUTERBUTTER** <sup>a,g</sup> dazu ein kleiner Salat mit American Dressing

## HÜFTSTEAK

200g

Das Fleisch der Rinderhüfte ist kurzfasrig und nur von sehr feinen Fettadern durchzogen. Daher gilt die Rinderhüfte als besonders zartes Steak. Figurbewußte lieben es!

## RUMPSTEAK *mit Fettrand*

200g

Das Rumpsteak ist der Steak-Klassiker und wird aus dem hinteren Rücken des Rindes geschnitten. Es eignet sich super bei „Anfängern“.

280g

500g



### TIPP VOM CHEFKOCH:

Unsere *Chimichurri Sauce* passt perfekt zu jedem Steak!



## RIBEYE

220g

Das Rib Eye wird aus dem vorderen Rücken des Rindes geschnitten. Jeden Bissen in dieses Steak zu einem saftigen Geschmackserlebnis. Das Rib Eye mit seinem eher kernigen "Biss" gehört zu den Favoriten unserer männlichen Fleischfans.

350g

500g

## RINDERFILET

200g

Das Filetsteak wird aus dem Mittelstück des Rinderfilets geschnitten und ist das edelste Teilstück des Rindes – dafür ist es unglaublich zart und saftig.

280g

500g

*wahlweise dazu:*

• **GRILLKARTOFFEL**  
mit Sour Cream

• **BRATKARTOFFELN** <sup>1,2,3</sup>  
mit Zwiebeln, Speck  
und Rosmarin

• **POTATO DIPPERS**  
(Pommes)

---

## UNSER FISCHANGEBOT

---

### LACHSSTEAK (220g) <sup>c,g</sup>

mit würzigem, frisch zubereitetem Spinat, dazu cremiges Kartoffelgratin, überbacken mit Bergkäse

### LOUP DE MER <sup>d</sup>

Ganzer Wolfsbarsch auf Lavastein gegrillt, dazu knackiges Pfannengemüse und Bratkartoffeln

---

## FLEISCHWERK HIGHLIGHT'S

---

### FILET MIGNON <sup>g,1,2,3</sup>

Rinderfilet (180g) im Speckmantel, Bratkartoffeln, als Beilage Pfannengemüse und würzige Kräuterbutter

### PFEFFERSTEAK <sup>g,1,2,3</sup>

Rinderfilet (200g) mit Pfefferrahmsauce, als Beilage sautierte Bohnen mit Speckwürfel und Zwiebeln, dazu Potato Dippers (Pommes)

### STEAK, CHEESE AND EGGS <sup>c,g</sup>

Rumpsteak (280g) mit Bergkäse überbacken, dazu zwei Spiegeleier auf Bratkartoffeln

Wegen Rezeptaktualisierungen können Zusatzstoffe und Allergene abweichen.  
—> Fragen Sie gern unser Personal.

Alle Fleischgewichte gelten als Rohgewichte.



## UNSERE BEILAGENAUSWAHL

**SPINAT** frisch aus der Pfanne

**BROKKOLI** mit Sauce Hollandaise <sup>a,c,g,i,1,4</sup>

**PFANNENGEMÜSE**

**ZWIEBELN-CHAMPIGNON GEMÜSE**

**KNOBIBROT** <sup>a,c,f,i,j,1</sup>

**KRÄUTERBUTTER** mit frischen Kräutern <sup>g</sup>

**SÜBKARTOFFEL POMMES** mit Sour Cream

**POTATO DIPPERS (POMMES)**

**BRATKARTOFFELN** <sup>s,1,2,3</sup>

mit Zwiebeln, Speck und Rosmarin

**GRILLKARTOFFELN** mit Sour Cream <sup>g</sup>

**KARTOFFELGRATIN** mit Bergkäse überbacken

**PFEFFERRAHMSAUCE** <sup>g</sup>

**SAUCE HOLLANDAISE** <sup>a,c,g,i,1,4</sup>

**CHAMPIGNON-RAHMSAUCE** <sup>g</sup>

**CHIMICHURRI SAUCE**

**STEAKSAUCE** <sup>g</sup>

**SOUR CREAM** <sup>g</sup>

---

# SPEZIALITÄTEN

---

## ZARTER LAMMRÜCKEN (220g) <sup>f,g</sup>

mit frisch zubereitetem würzigem Spinat, ein Hauch von Knobi, dazu Kartoffelgratin überbacken mit Bergkäse

## SCHWEINEFILET (220g) <sup>g,1,2,3</sup>

mit Champignon-Rahmsauce, überbacken mit würzigem Bergkäse, knackigem Brokoli, dazu Bratkartoffeln

## PUTENSTEAK (220g) <sup>a,c,f,i,j,1,4</sup>

mit knackigem Pfannengemüse, Sauce Hollandaise, dazu Knobibrot

## FLEISCH-GEMÜSEPFANNE <sup>g</sup>

mit Rinderstreifen- oder Putenstreifen in Rahmsauce, dazu Knobibrot

## ORIGINAL WIENER KALBSCHNITZEL <sup>a, c</sup>

dazu Pommes

## SCHNITZEL WIENER ART (vom Schwein) <sup>a,c</sup>

dazu Pommes



### TIPP VOM CHEFKOCH:

Probieren Sie zum Schnitzel unsere Champignon-Rahmsauce oder Preiselbeeren

## GRILLTELLER (ca. 400g) <sup>a,c,f,i,j,1,4</sup>

drei Fleischsorten - Pute, Rindersteak, Schweinerücken und eine gegrillte Speckscheibe, kleiner gemischter Salat, Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Knobibrot

# IT'S BURGER TIME

## BURGER VOM RIND <sup>c,j,1,2,3,4</sup>

frisch gehacktes Rinder-Pattie (220g) mit Salat, Tomaten, Gewürzgurke, Zwiebeln, Burgersauce, auf Brioche, als Beilage Pommes oder Salat



*auf Wunsch dazu:*

- SPIEGELEI <sup>c</sup>
- JALAPENOS
- BACON <sup>1,2,3,4</sup>
- CHEDDAR KÄSE <sup>9</sup>
- GEBR. CHAMPIGNONS

## BURGER VOM HÄHNCHEN <sup>c,j,1,2,3,4</sup>

Hähnchenbrust (150g) in Pankomehl paniert, mit Salat, Tomaten, Gewürzgurke, Zwiebeln, Burgersauce, auf Brioche, als Beilage Pommes oder Salat

### ALLE SPEISEN AUCH AUSSER HAUS!

Alle Fleischgewichte gelten als Rohgewichte.

Wegen Rezeptaktualisierungen können Zusatzstoffe und Allergene abweichen.  
→ Fragen Sie gern unser Personal.

---

# ETWAS ZUM ENDE

---

## NEW YORK CHEESECAKE <sup>a,c,g</sup>

garniert mit Blaubeersauce

## TIRAMISU IM GLAS <sup>a,c,g,h,2</sup>

mit Kakao bestreut

## LAVA CAKE <sup>a,c,g</sup>

Schokokuchen mit flüssigem Kern,  
dazu hausgemachtes Vanilleeis und Sahne  
- eine Augenweide

## HEIßE LIEBE <sup>g</sup>

drei Kugeln hausgemachtes Vanilleeis  
und heißer Kirschsauce

## CUP DÄNEMARK <sup>g,2,3</sup>

drei Kugeln hausgemachtes Vanilleeis  
mit Schokosauce und Sahne

## EXTRA KUGEL VANILLEEIS <sup>g</sup>

## EXTRA SAHNE <sup>g</sup>

## EXTRA SAUCE

Kirschsauce | Blaubeersauce | Schokosauce

Wegen Rezeptaktualisierungen können  
Zusatzstoffe und Allergene abweichen.  
→ Fragen Sie gern unser Personal.



*Wine  
is always a good Idea.*

---

# WEISSWEIN <sup>11,13</sup>

---

*Weißweinschorle  
auf Wunsch*

*Alle unsere Weine sind trocken.*

## HAUSWEIN

Italien / Veneto, Giuseppe Campagnola  
Garganega, Chardonnay, Trebbiano

Angenehm weicher und fruchtiger Wein mit zarter Säure.

## SVEN KLUNDT GRAUER BURGUNDER

Deutschland / Pfalz, Weingut Klundt GbR

Dieser herrliche Grauburgunder duftet nach Melone, Birne und reifem Beerenobst. Am Gaumen zeigt sich ein schöner Schmelz und eine angenehme Frische.

## CARL LOEWEN „BLAUSCHIEFER“

Deutschland / Mosel, Weingut Carl Loewen

Riesling, Rivaner

Rasse und feine Frucht des Riesling verleihen dem Wein Körper, die zarte Säure und die feinen Muskataromen des Rivaners fügen Weichheit und Geschmeidigkeit hinzu.

---

# ROTWEIN <sup>11,13</sup>

---

## HAUSWEIN

Italien / Veneto, Giuseppe Campagnola  
Merlot, Cabernet, Refosco

Bouquet von roten Früchten mit angenehmem Nachhall.

## MERLOT DOC

Dominique Baud, Pays d'oc, Frankreich

Kraftvoll, komplex mit Noten von reifen, kandierten Früchten

## THE BULL MALBEC

Argentinien / Mendoza, Finca Flichman

Kräftig und elegant, gut strukturiert, komplexe Aromatik von dunklen Beerenfrüchten und Vanille in Harmonie mit Holznoten, weich mit langem Finale.

## DOPPIO PASSO PRIMITIVO ITG SALENTO

Italien / Apulien-Salento, Cantine Volpi

Konzentrierte Aromen, sanfte Tannine, eine feine, köstliche Fruchtsüße und cremige Schokonote.

---

# ROSÉWEIN <sup>11,13</sup>

---

## HORGELUS ROSÉ CÔTES DE GASCOGNE

Frankreich / Gasgogne Domaine Horgelus  
Fruchtige Aromen von roten Früchten und Erdbeeren.  
Am Gaumen aromatisch, harmonisch und erfrischend.

---

# SEKT <sup>13</sup>

---

## PROSECCO *auf Eis*

## CHAMPAGNER MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL

Vollkommen, großzügig und dynamisch dank  
der Harmonie der drei Rebsorten.

Bei Fragen zu Zusatzstoffen & Allergenen fragen Sie gerne unser Personal.

ZUSATZSTOFFE: 1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff 3. mit Antioxidationsmittel  
4. mit Geschmacksverstärker 5. geschwärzt, 6. gewachst 7. mit Phosphat 8. mit Süßungsmitteln  
9. enthält Phenylalaninquell 10. koffeinhaltig/ teeinhaltig, 11. geschwefelt/ enthält Sulfide  
12. chininhaltig, 13. alkoholhaltig

ALLERGENE: a. glutenhaltiges Getreide b. Krebstiere und Krebserzeugnisse c. Eier und  
Eiererzeugnisse d. Fisch e. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse f. Soja und Sojaerzeugnisse  
g. Milch und Milcherzeugnisse h. Schalenfrüchte i. Sellerie und Sellerieerzeugnisse  
j. Senf und Senferzeugnisse k. Sesam l. Schwefeloxid, Sulfid

*Darf's noch  
ein Aperitif sein?*

**APEROL SPRITZ** <sup>1,13</sup>

**HUGO** <sup>13</sup>

**CAMPARI ORANGE** <sup>1,13</sup>

**GIN TONIC** <sup>1,2,3,4,12,13</sup>

**MARTINI BIANCO** <sup>13</sup>



---

## **SPIRITUOSEN** <sup>13</sup>

---

**GIN HENDRICKS**

**WHISKY CHIVAS REGAL** <sup>12 Jahre</sup>

**WHISKY JACK DANIELS**

**ABSOLUT WODKA**

**KORN**

**BAILEYS**

**RAMAZZOTTI**

**SAMBUCA MOLINARI**

**JÄGERMEISTER**

**REMY MARTIN**

**BACARDI RUM BLANCO**

---

## **LONGDRINKS** <sup>1,2,3,4,10,13</sup>

---

**WODKA LEMON**

**WODKA COLA**

**WHISKY COLA**

**HAVANNA CLUB COLA**

**BACARDI COLA**

---

## BIER VOM FASS / FLASCHE

---

**ALSTERWASSER**

**RADEBERGER PILSNER**

**HÖVELS** Dunkel

**SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN** klar

**SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN**

**SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN** Dunkel

**SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN** alkoholfrei

**JEVER FUN**

**VITAMALZ** alkoholfreies Malzbier

---

## SOFTDRINKS

---

**PEPSI COLA** 1,2,3,4,10

**PEPSI COLA ZERO** 1,2,3,4,8,10,12

**PEPSI SCHWIP SCHWAP** 1,2,3,4,10

**MIRINDA** 1,2,3,4

**SEVEN UP** 1,2,3,4

**BITTER LEMON** 1,2,3,4

**TONIC WATER** 1,2,3,4,12

**GINGER ALE** 1,2,3,4

**SELTERS NATURELL**

**SELTERS MEDIUM**

---

## SÄFTE & SCHORLEN

---

ORANGENSAFT

APFELSAFT

KIRSCHSAFT

BANANENSAFT

KIBA-SAFT

MARACUJASAFT

JOHANNISBEERSAFT

RHABARBERSAFT

ORANGENSCHORLE

APFELSCHORLE

MARACUJASCHORLE

JOHANNISBEERSCHORLE

RHABARBERSCHORLE

---

## WARME GETRÄNKE <sup>g,10</sup>

---

TEE

Schwarzer Tee, Grüner Tee, Pfefferminztee,  
Kamillentee, Früchtetee

TASSE KAFFEE

ESPRESSO

DOPPELTER ESPRESSO

CAPPUCCINO

MILCHKAFFEE

LATTE MACCHIATO

HEIßE SCHOKOLADE *mit Sahne*



**SchriftArt**  
LichtWerbeTechnik  
designed by [www.schrift-art.de](http://www.schrift-art.de)

FOLLOW US ON INSTAGRAM



@FLEISCHWERKSTEAKHOUSE