

STEAKHOUSE

ST. PAULI

HERZLICH

WILLKOMMEN

im Steakhaus in Hamburg St. Pauli

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Seit über 20 Jahren ist Fleisch für uns der Inbegriff von Lebenslust und war schon immer eine Herausforderung für Mensch und Tier.

Gut Ding braucht Weile...

Bevor unsere Steaks Sie erreichen, werden sie mit dem klassischen Reifeverfahren im Vakuum (wet-aging) 25 Tage bei 2°Celsius auf den Punkt gereift. Als versierter Steakliebhaber wissen wir, nur ein gut abgehangenes Steak ist schön mürbe und hat einen intensiven vollmundigen Fleischgeschmack.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und einen guten Appetit.



UNSER FLEISCH

Wir verarbeiten ausschließlich argentinisches Rindfleisch vom Black Angus Rind, welche auf den saftigen Weiden in der endlosen Pampa Argentiniens zu Hause sind.

Unser frisches Geflügelfleisch stammt aus der Region.



Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite

STEAKHOUSE

ST. PAULI

SUPPEN

Tomatensuppe € 6,50

der Klassiker,
Steakhousebrot⁹

Zwiebelsuppe¹⁴ € 7,50

mit Käse überbacken

Gullaschsuppe⁴ € 8,90

Scharf, mit Paprika,
viel Rindfleisch und
Steakhousebrot⁹



SALATE

Alt Hamburg Salat € 7,90

kleiner bunt gemischter Salat

Großer Salat € 11,90

Marktfrische Salate, Gurken, Tomaten,
Paprika und Zwiebeln

Chef Salat^{2/4/8/12/14} € 13,90

Große Mischung verschiedener Salate
mit Käse, Schinken, Eiern und
Steakhousebrot⁹

American Salad € 15,90

großer gemischter Salat
dazu saftig gegrillte Putenbrust und
Steakhousebrot⁹



Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite

STEAKHOUSE

ST. PAULI

ARGENTINISCHE STEAKS



Hüftsteak € 21,90

ca. 160 g
aus der Hüfte geschnitten,
dazu Salat, Baked Potato^{2/14} und
ofenfrisches Steakhousebrot⁹

Rumpsteak „Isabel“ € 24,90

ca. 180 g
aus dem Rinderrücken, klassisch und zart,
dazu Salat, Baked Potato^{2/14} und
ofenfrisches Steakhousebrot⁹

Rumpsteak „Peron“ € 31,90

ca. 250 g
saftig und kernig im Geschmack,
dazu Salat, Baked Potato^{2/14} und
ofenfrisches Steakhousebrot⁹

Rib-Eye Steak „Corduba“ € 29,90

ca. 230 g
aus der Hochrippe; das typische Fettsäure
macht es zart und aromatisch,
dazu Salat, Baked Potato^{2/14} und
ofenfrisches Steakhousebrot⁹

Rib-Eye Steak „Grande“ € 34,90

ca. 300 g
aus der Hochrippe; das typische Fettsäure
macht es zart und aromatisch,
dazu Salat, Baked Potato^{2/14} und
ofenfrisches Steakhousebrot⁹

Filet – Steak € 39,90

ca. 200 g
saftig, zart und nahezu fettfrei
Das beste Stück vom Angus Rind,
dazu Salat, Baked Potato^{2/14} und
ofenfrisches Steakhousebrot⁹



Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite

STEAKHOUSE

ST. PAULI

UNSERE SPECIALS

T-BONE STEAK 650 g



Saftiges Steak am T-Knochen mit knusprigem Fettrand und würziger Kräuterbutter, Baked Potato^{2/14} und Steakhousebrot⁹ und Salat

€ 39,90

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

Surf & Turf

€ 39,90

3 Gegrillte Riesengarnelen¹⁰ auf einem ca. 180 g Rumpsteak dazu servieren wir Salat, Baked Potato^{2/14} und ofenfrisches Steakhousebrot⁹



Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite

STEAKHOUSE

ST. PAULI

GRILLTeller

UND PFANNENGERICHTE



Putenmedaillons € 17,90

Gegrillt, dazu Champignons a la Creme und ofenfrisches Steakhousebrot⁹

Steak und Champignons^{2/9/14} € 17,90

Versch. Sorten Rind mit Champignons in Rahm und ofenfrisches Steakhousebrot⁹

Putensteak € 17,90

mit Kräuterbutter gebraten
dazu Baked Potato^{2/14} und ofenfrisches Steakhousebrot⁹

Gemüse-Fleischpfanne^{2/9} € 16,90

Saftige Rinderstücke mit frischen Champignons, frischem Lauch, Zwiebeln, grünen und roten Paprika und ofenfrisches Steakhousebrot⁹

Beef Hacksteak^{2/9/14} € 16,90

Mit frischen Champignons, frischem Lauch, Paprika, Baked Potato^{2/14} und ofenfrisches Steakhousebrot⁹

Burger - Hacksteak^{2/9/14} € 16,90

Steak aus Rinderhack
dazu Baked Potato^{2/14}, Kräuterbutter und ofenfrisches Steakhousebrot⁹

Grill Mix Spieß^{9/14} € 18,90

Verschiedene Rindesteaks
Zart und saftig, dazu Baked Potato^{2/14} und ofenfrisches Steakhousebrot⁹

Lammrücken^{2/9/14} € 23,90

ca. 200 g
zart und mager, dazu Kräuterbutter und Baked Potato^{2/14} und ofenfrisches Steakhousebrot⁹

EXTRAS

Champignons^{2/14} € 4,90
A la Crème

Blattspinat € 4,90

Pfannengemüse € 4,90

Baked Potato^{2/14} € 4,90

Pommes Frites € 3,90

Steakhousebrot⁹ € 2,20

Sour-Cream^{2/14} € 1,90

Steaksauce^{1/2} € 1,90

Kräuterbutter^{1/2/14} € 1,70

Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite

STEAKHOUSE

ST. PAULI

VEGETARISCH



Gemüsepfanne^{2/9/14}

€ 14,90

Gemischte sautierte Gemüse der Saison
Pikant abgeschmeckt dazu Baked Potato^{2/14}
und Steakhousebrot⁹

DESSERT

Gemischtes Eis^{1/2/5/14}

€ 7,60

Cremiges Vanille, Schoko und Erdbeereis mit Schlagsahne

Hamburger

€ 6,90

Rote Grütze^{1/2/5/14}

Gemischte rote Früchte,
traditionell zubereitet
dazu unsere cremige Vanillesoße oder eine Kugel Vanilleeis

Schokoladenkuchen^{1/2/5/14}

€ 7,90

Mit flüssigem Kern
dazu Vanilleeis



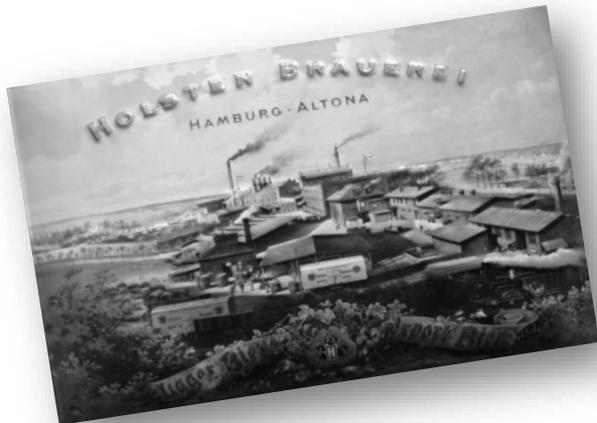
Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite

STEAKHOUSE

ST. PAULI

GETRÄNKE OHNE ALKOHOL

Mineralwasser	0,25 l	€ 3,90
Mineralwasser	0,5 l	€ 6,20
Mineralwasser	1 l	€ 7,90
Apfelsaft	0,2 l	€ 4,60
Multivitamin ^{1/2/5}	0,2 l	€ 4,60
Orangensaft	0,2 l	€ 4,60
Traubensaft rot ^{1/2}	0,2 l	€ 4,60
Coca Cola ^{1/2/7}	0,3 l	€ 4,60
Coca Cola light ^{1/2/5/7}	0,3 l	€ 4,60
Fanta ^{1/2}	0,3 l	€ 4,60
Spezi ^{1/2}	0,3 l	€ 4,60
Bitter Lemon ^{1/2}	0,2 l	€ 4,60
Tomatensaft ^{1/2}	0,2 l	€ 4,60



BIERE

Pils vom Fass	0,3 l	€ 4,20
Pils vom Fass	0,5 l	€ 5,60
Alsterwasser ^{1/2/5}	0,3 l	€ 4,20
Alsterwasser ^{1/2/5}	0,5 l	€ 5,60
Hefeweizen	0,5 l	€ 5,60
Pils	0,33 l Fl.	€ 4,20
Malzbier	0,33 l Fl.	€ 4,20
Alk.fr.Bier	0,33 l Fl.	€ 4,20



HEISSE GETRÄNKE

Espresso		€ 4,20
Kaffee		€ 4,80
Cappuccino		€ 5,20
Latte Macchiato		€ 6,90
Becher Tee		€ 4,20
Glühwein		€ 5,90
Rum Grog	4 cl	€ 6,80



STEAKHOUSE

ST. PAULI

WEINE

Weissweine

Müller-Thurgau lieblich	0,2 l	€ 6,90
Grauer Burgunder	0,2 l	€ 6,90
Weißherbst Baden	0,2 l	€ 6,90

Rotweine

Cotes du Rhone trocken	0,2 l	€ 6,90
Cotes du Rhone trocken	1,0 l	€ 21,50
Los Pagos Cabernet Sauvignon	0,2 l	€ 6,90
Los Pagos Cabernet Sauvignon	0,75 l	€ 19,50

SPIRITUOSEN



Doppelkorn	2 cl	€ 4,50
Malteser Aquavit	2 cl	€ 5,20
Aalborg „Jubi“	2 cl	€ 5,20
Gordons Dry Gin	2 cl	€ 5,20
Smirnoff Wodka	2 cl	€ 5,20
Bacardi	2 cl	€ 5,20
Kirschwasser	2 cl	€ 5,20
Williamsbirne	2 cl	€ 5,20
Tequilla	2 cl	€ 5,20
Sambuca	2 cl	€ 5,20
Ramazotti	2 cl	€ 5,20
Baileys	2 cl	€ 5,20
Grappa	2 cl	€ 5,20
Johnnie Walker Red	2 cl	€ 5,60
Jack Daniels	2 cl	€ 5,60
Ballentines	2 cl	€ 5,60

Zusatzstoffe & Allergene

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Farbstoff | 13. Soja |
| 2. Konservierungsstoff | 14. Milch und Lactose |
| 3. Phosphat | 15. Schalenfrüchte (z.B. Hase-, Wal-, Cashew-, Pecan-) |
| 4. Geschmacksverstärker | 16. Sellerie |
| 5. Süßungsmittel | 17. Senf |
| 6. Taurin | 18. Sesamsamen |
| 7. Koffein | 19. Schwefeldioxid und Sulfite (wenn mehr als zehn Milligramm pro Liter oder Kilogramm enthalten sind) |
| 8. Schinken aus Vorderschinkenteilen geformt, teilweise fein zerkleinert | 20- Chenin |
| 9. Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut) | |
| 10. Krebstiere | |
| 11. Fisch | |
| 12. Eier | |

Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite

STEAKHOUSE

ST. PAULI

Hotel Alt Hamburg



Hotel Alt Hamburg

Wir freuen uns, Sie auch in unserem Hotel Alt Hamburg zu begrüßen.

Gleich hier um die Ecke.

24 Stunden für Sie geöffnet.

Wir freuen uns auf Sie!

Querstraße 1, 20359 Hamburg

Tel.:040 31 79 64 70

FÜR FRÜHAUFSTEHER UND LANGSCHLÄFER



Genießen Sie jeden Sonntag
von 8.00 Uhr bis 14.00 Uhr
unser leckeres Brunchbuffet.

Starten Sie ganz entspannt in den letzten Tag der Woche.

Es ist dafür keine Reservierung erforderlich.

**NUR 5 EURO
PRO PERSON**