

## Worspeisen

- Zwiebelringe** 4,90  
in Backteighülle gebacken, serviert mit hausgemachter Knoblauchcreme
- Gebackene Champignons** 4,90  
im Knuspermantel gebacken, serviert mit hausgemachter Knoblauchcreme
- Rinder-Carpaccio** 9,90  
Hauchdünne Scheiben vom argentinischen Rinderfilet im Kräutermantel, dazu Rucola, Oliven, frisch gehobelter Parmesan und Brot
- Tomate-Mozzarella** 5,90  
Sonnengereifte Tomaten und milder Mozzarella, mit Olivenöl und Balsamico-Creme beträufelt

## Suppen

- Schmiedetopf** 3,90  
Hausgemachte Suppe mit Zwiebeln, Paprika und Rindfleisch, pikant-scharf gewürzt, dazu Knoblauch-Baguette
- Französische Zwiebelsuppe** 3,50  
Nach klassischem Rezept mit Weißwein gekocht, verfeinert mit Croûtons, überbacken mit würzigem Käse'
- Tomatencremesuppe** 3,20  
mit Sahnehaube, dazu Knoblauch-Baguette

## Frische Salate

- Salat vom Buffet** 3,50  
Bitte bedienen Sie sich an unserem Salat-Buffet und nehmen Sie gern so viel, wie einmal auf Ihren Salatteller passt.

Wählen Sie zu den folgenden Salaten ein hausgemachtes Dressing:

- American:** lieblich & cremig, mit Estragon verfeinert  
**French:** würzig-pikant, mit einem Hauch Knoblauch und Senf verfeinert  
**Romana:** würzig, mit gutem Olivenöl und etwas Essig  
**Balsamico:** mit Balsamico-Essig und gutem Olivenöl

- Salat mit Putenstreifen** 7,90  
Bunt gemischter Salat, mit gebratenen Putenbruststreifen, serviert mit Knoblauch-Baguette und Dressing nach Wahl
- Salat mit Rindfleischstreifen** 9,50  
Bunt gemischter Salat, mit saftig gebratenen Rindfleischstreifen, serviert mit Knoblauch-Baguette und Dressing nach Wahl

## Extras

### Gemüse-Beilagen

- Maiskörner** in der Pfanne gebraten 3,00  
**Gebratene Zwiebeln** 3,00  
**Brokkoli** mit Butter in der Pfanne gebraten 3,50  
**Champignon-Zwiebelgemüse** erntefrisch gedünstet 3,50  
**Prinzebohnen** mit Speck<sup>2,15</sup> und Zwiebeln gebraten 3,50  
**Pfannengemüse** 4,50  
Knackig-frische Gemüse Mischung aus Paprika, Zwiebeln, Champignons und Zucchini

### Kartoffel-Beilagen

- Baked Potato** 3,00  
mit hausgemachter Sour Cream
- Steakhaus-Pommes** 3,00  
**Süßkartoffel-Pommes** 3,00  
**Kroketten** 3,00  
**Kartoffelspalten** 3,00  
**Bratkartoffeln** mit Speck<sup>2,15</sup> und Zwiebeln 3,00

### Sonstige Beilagen

- Knoblauch-Baguette** 1,10  
**Portion Kräuterbutter** 1,50  
**Hausgemachte Sour Cream** 1,50  
**Portion Sauce** 2,50  
wahlweise Madagaskarpfefferrahm-, Champignonrahm-, Barbecue-Sauce oder Sauce Béarnaise

## Argentinische Steaks

Wir grillen Ihr Argentinisches Steak auf dem Lavastein wahlweise: english, medium rare, medium, medium well oder well done.  
Dazu servieren wir Ihnen eine Baked Potato mit hausgemachter Sour Cream, Knoblauch-Baguette, Kräuterbutter und unsere hausgemachten Steak-Saucen.

- Huftsteak** 200 g 15,90  
aus der Rinderhülfe, fettfrei 300 g 20,90
- Rumpsteak** 200 g 17,90  
mit dem kleinen Fettrand, der den Eigengeschmack bewahrt 300 g 23,90
- Ribeye-Steak (Entrecôte)** 300 g 22,90  
zart marmoriert, dadurch besonders aromatisch und saftig 400 g 27,90
- Schmiede-Steak** 200 g 20,90  
Ein herzhaftes Stück Fleisch aus dem Rinderrücken, kräftig im Geschmack, völlig fettfrei 400 g 32,90



## Hom Kalb

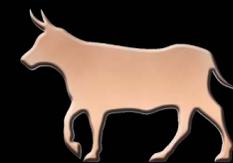
- Wiener Schnitzel** 18,90  
aus dem Kalbsrücken, klassisch paniert, überzogen mit Champignon-Rahmsauce, serviert mit Steakhaus-Pommes.

## Hom Schwein

- Schweinefilet „Pfeffer“** 220 g 14,50  
Saftig gegrilltes Schweinefilet mit Madagaskarpfeffer-Rahmsauce, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream
- Schweinefilet überbacken** 220 g 15,90  
auf Champignon-Rahmsauce, mit Käse' überbacken, dazu Kroketten und Knoblauch-Baguette
- Holzfüllersteak** 300 g 12,90  
aus dem Schweinenacken, saftig gegrillt, mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Knoblauch-Baguette
- Spareribs** 500 – 600 g 15,90  
Fleischige Schweinerippchen, pikant gewürzt und knusprig gebraten, serviert mit Steakhaus-Pommes

Alle Hauptgerichte inklusive Salat vom Buffet!

- Filetsteak** 200 g 22,90  
Das zarteste Stück aus der Rinderlende, völlig fettfrei 300 g 28,90
- Pfeffersteak** 200 g 24,90  
Filetsteak mit einem Pfefferrand, dazu Madagaskarpfeffer-Rahmsauce 300 g 30,90
- Filet Mignon** 220 g 23,50  
Rinderfilet-Medaillons im Speckmantel<sup>2,15</sup> auf Madagaskarpfeffer-Rahmsauce



## Hom Rind

- Steak-Spieß „Calypso“** 220 g 16,90  
Rindfleischwürfel vom Filet am Spieß gegrillt, mit Madagaskarpfeffer-Rahmsauce, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream und Knoblauch-Baguette
- Pfeffer-Hacksteak** 220 g 11,90  
Hausgemachtes, frisches Rinderhacksteak, saftig gegrillt, mit Madagaskarpfeffer-Rahmsauce, dazu Steakhaus-Pommes
- Gefülltes Hacksteak** 300 g 13,90  
Hausgemachtes, frisches Rinderhacksteak, mit Schafskäse gefüllt, dazu Steakhaus-Pommes

Alle Hauptgerichte inklusive Salat vom Buffet!

## Hom Geflügel

- Putenbrustfilet** 200 g 12,90  
saftig gegrillt, mit Sauce Béarnaise, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream und Knoblauch-Baguette
- Hähnchenbrustfilet überbacken** 160 g 13,90  
zart gegrillt, mit Tomaten- und Mozzarella-scheiben belegt und überbacken, serviert mit Kroketten und Knoblauch-Baguette
- Hähnchenbrustfilet** 160 g 11,90  
zart gegrillt, serviert mit Sauce Béarnaise, dazu Steakhaus-Pommes



## Hom Lamm

- Neuseeland-Lammfilets** 220 g 21,90  
völlig fettfrei, mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen

## Variationen

- Schmiede-Teller** ca. 350 g 27,90  
Argentinisches Rinderfilet-Mignon im Speckmantel<sup>2,15</sup>, Rumpsteak (fettfrei) und Neuseeland-Lammfilets auf gebratenem Champignon-Zwiebelgemüse, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream und Knoblauch-Baguette
- Surf & Turf** 31,90  
Rumpsteak (300 g) und 2 große Garnelen (in der Schale gegrillt), dazu eine Baked Potato mit Sour Cream und Knoblauch-Baguette
- Steak-Teller** ca. 300 g 16,90  
Argentinisches Huftsteak, Schweinerückensteak und Putenbrustfilet auf gebratenem Pfannengemüse, serviert mit einer Baked Potato mit Sour Cream und Knoblauch-Baguette

## Platten ab 2 Personen

- Große Schmiede-Grillplatte** ca. 400 g pro Person 16,90  
Argentinische Huftsteaks, Schweinerücken-, Putenbrust- und Rinderhacksteaks, auf gebratenem Champignon-Zwiebelgemüse, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream und Knoblauch-Baguette
- Filetplatte „Black & White“** ca. 450 g pro Person 25,90  
Argentinische Rinderfilet-Mignons im Speckmantel<sup>2,15</sup>, Schweinefiletsteaks, Neuseeland-Lammfilets und Hähnchenbrustfilets, serviert mit frischem Pfannengemüse, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream und Knoblauch-Baguette

## Senioren-Teller

- Wiener Schnitzel** 13,90  
aus dem Kalbsrücken, klassisch paniert, überzogen mit Champignon-Rahmsauce, serviert mit Steakhaus-Pommes
- Rumpsteak** 150 g 13,90  
mit dem kleinen Fettrand, der den Eigengeschmack bewahrt, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream und Knoblauch-Baguette

Alle Hauptgerichte inklusive Salat vom Buffet!



## Hom Fisch

- Matjesfilets** 11,90  
mit „Hausfrauen-Sauce“, Zwiebelringen und deftigen Bratkartoffeln
- Lachssteak** 16,90  
vom Lavastein-Grill, überzogen mit Sauce Béarnaise, serviert mit Brokkoli und Kroketten
- Gegrillte Garnelen** 21,90  
Große Garnelen, mit der Schale gegrillt, dazu hausgemachte Knoblauchcreme, serviert mit Knoblauch-Baguette

## Vegetarisches

- Potato & Gemüse** 9,90  
Knackig-frisches Pfannengemüse, serviert mit einer Baked Potato mit Sour Cream und Knoblauch-Baguette
- Gemüse-Kartoffel-Auflauf** 10,90  
mit frischem Gemüse-Mix in Sahnesauce, mit Käse' überbacken

Alle Hauptgerichte inklusive Salat vom Buffet!

## Nachtsch hausgemacht

- Tiramisu** 3,90  
**Palatschinken** 4,90  
Dünner Pfannkuchen, gefüllt mit Vanilleeis', überzogen mit Schokosauce
- Kaiserschmarrn** 6,90  
frisch zubereitet, mit Vanillesauce, Puderzucker und Krokantstreuseln, dazu Apfelmus – gerne auch zum Teilen für Zwei

Alle Preise sind in EURO angegeben und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service.

Zusatzstoffe in Speisen und Getränken:

- mit Farbstoff
- mit Konservierungsstoff(en)
- koffeinhaltig
- chinhaltig
- mit Antioxidationsmittel
- mit Phosphat
- mit Milcheiweiß
- mit Sahne hergestellt
- enthält Säuerungsmittel
- enthält Verdickungsmittel
- enthält Stabilisatoren

# Getränke

## Fassbiere

	0,3 l	3,20
	0,5 l	4,40
	0,3 l	2,90
	0,5 l	4,20
	0,3 l	3,10
	0,4 l	3,90
	0,3 l	2,90
Hefe-Weissbier	0,5 l	4,20
Alsterwasser, Radler	0,3 l	2,80
	0,5 l	4,10
Krefelder	0,3 l	2,80
	0,5 l	4,10

## Flaschenbiere

Franziskaner Weissbier kristallklar	0,5 l	4,20
Franziskaner Hefe-Weissbier dunkel	0,5 l	4,20
Franziskaner Weissbier alkoholfrei	0,5 l	4,20
BECK'S BLUE alkoholfrei	0,33 l	2,80
Vitalmalz	0,33 l	2,80

## Aperitifs

Sherry dry, medium oder cream	5 cl	3,40
Martini rosso oder bianco	5 cl	3,40
Kir Royal <sup>1</sup> (Creme de Cassis mit Sekt)	0,1 l	3,50
Aperol Spritz <sup>1,4</sup>	0,2 l	4,50
Campari-Orangensaft <sup>1,4</sup>	0,2 l	5,50

## Softdrinks

Taunusquelle Sprudel	Fl. 0,25 l	2,60
	Fl. 0,75 l	5,90
Taunusquelle Medium	Fl. 0,25 l	2,60
	Fl. 0,75 l	5,90
Taunusquelle Naturell	Fl. 0,25 l	2,60
	Fl. 0,75 l	5,90
Coca-Cola <sup>1,3,12</sup> , Coca-Cola Zero <sup>1,3,11,12,13</sup>	0,3 l	2,60
	0,5 l	4,00
Fanta <sup>1,5,12,15</sup> , Sprite <sup>12</sup>	0,3 l	2,60
	0,5 l	4,00
Spezi <sup>1,3,5,12,15</sup>	0,3 l	2,60
	0,5 l	4,00
Schweppes Bitter Lemon <sup>4,5,12</sup>	Fl. 0,2 l	2,80
Schweppes Tonic Water <sup>1</sup>	Fl. 0,2 l	2,80
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	Fl. 0,2 l	2,80

## Fruchtsäfte

Apfel, Banane, Kirsche, Maracuja,	0,3 l	3,00
Orange, KiBa, Rhabarber	0,5 l	4,50
Fruchtschorlen (mit allen Säften möglich)	0,3 l	2,60
	0,5 l	4,00

## Sekt

Sekt Hausmarke	Glas 0,1 l	2,50
	Fl. 0,75 l	15,90
Prosecco	Glas 0,1 l	2,50
	Fl. 0,75 l	16,50

Eine Auswahl an Weinen finden Sie in unserer separaten Weinkarte.

## Spirituosen

### Schnäpse

Heidegeist	2 cl	3,70
Aalborg Jubiläums-Akvavit	2 cl	2,80
Linie Aquavit	2 cl	2,80
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2,80
Helbing Kümmel	2 cl	2,80
Wodka	2 cl	2,80
Tequila Silver / Gold	2 cl	2,80
Havana Club 3 Años	2 cl	2,80
Hansen Rum	2 cl	2,80
Korn / Ouzo	2 cl	2,80

### Obstler

Grappa d'Oro	2 cl	2,90
Slivovitz Hausmarke	2 cl	3,70
Julischka	2 cl	3,20
Williams Christ Birnenbrand	2 cl	3,20
Kirschwasser	2 cl	3,20
Ziegler Walnussgeist	2 cl	6,00

### Weinbrand & Cognac

Osborne Veterano	2 cl	3,50
Hennessy VS	2 cl	4,50
Remy Martin VSOP	2 cl	4,90

### Bitters

Fernet Branca <sup>1</sup>	2 cl	2,80
Jägermeister <sup>1</sup>	2 cl	2,80
Ramazzotti <sup>1</sup>	4 cl	3,80
Averna <sup>1</sup>	4 cl	3,80

### Whiskys

Jim Beam <sup>1</sup> (Bourbon)	2 cl	3,20
Jack Daniels <sup>1</sup> (Tennessee)	2 cl	3,20
Ballantine's <sup>1</sup> (Scotch)	2 cl	3,20
Chivas Regal <sup>1</sup> (Scotch)	2 cl	3,90

### Liköre

Sambuca (mit 3 Kaffeebohnen)	2 cl	2,80
Baileys Irish Cream auf Eis <sup>1,3,7</sup>	4 cl	3,90
Licor 43 auf Eis <sup>1</sup>	4 cl	3,90

### Longdrinks

Wodka- / Korn-Cola <sup>1,3,12</sup>	4 cl / 0,2 l	5,50
Wodka-Lemon <sup>4,5,12</sup> / O-Saft	4 cl / 0,2 l	5,50
Bacardi- / Havana-Cola <sup>1,3,12</sup>	4 cl / 0,2 l	5,50
Gin-Tonic <sup>4</sup>	4 cl / 0,2 l	5,50

### Weitere Longdrinks auf Anfrage.

## Heisse Getränke

Café Creme <sup>3</sup>	2,20
Cappuccino <sup>3,7</sup>	2,60
Milchkaffee <sup>3,7</sup>	2,80
Latté Macchiato <sup>3,7</sup>	2,80
Espresso <sup>3</sup>	2,00
Doppelter Espresso <sup>3</sup>	3,00
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>10</sup>	2,80
Glas Tee, diverse Sorten	2,00
Irish Coffee mit Sahne <sup>10</sup>	4,20

Das Haus, in dem sich jetzt das „Steakhaus zur Alten Schmiede“ befindet, hat eine lange Geschichte. Von 1426 bis 1925 ist an diesem Ort in den Archiven der Stadt eine Schmiede belegt.

Bis zum Bau der Eisenbahn in der Mitte des 19. Jahrhunderts kreuzten sich in Lüneburg zahlreiche Handelsstraßen. Die Ilmenau war bis Lüneburg schiffbar und stellte die Verbindung über die Elbe nach Lübeck und Hamburg dar. Viele Waren mussten in Lüneburg vom Schiff zum Weitertransport auf Pferdewagen umgeladen werden.

Das Beschlagen der Pferde brachte den Schmieden Wohlstand, worauf auch das reiche Äußere dieses Hauses hinweist. Noch heute erinnern sich betagte Lüneburger an die Pferde vor dieser Schmiede.

Das jetzige Backsteingebäude wurde im Stil der Renaissance 1593 neu errichtet und hatte ursprünglich einen Staffelgiebel. Dieser wurde Ende des 18. Jahrhunderts begradigt. Im hohen Untergeschoss befand sich die Schmiede. In den drei Obergeschossen lagen die Speicher. Zur Schmiede gehörte seit Anbeginn der angrenzende, sehenswerte Fachwerkflügel, der schon 1540 errichtet worden ist. In dessen 2. Obergeschoss gab es über die Breite des Hauses einen 40 qm großen Ballsaal, der bis 1900 eine reich bemalte Decke hatte.

Im Jahre 1982 wurde nach umfangreichen Renovierungsarbeiten hier ein Steakhaus eröffnet. Das Obergeschoss des Gastraumes erfuhr später die Erweiterung um eine Galerie über dem Eingangsbereich.

Nun, seit November 2011 hat Lüneburg seine Schmiede zurück: das neue Steakhaus „Zur Alten Schmiede“ an historischer Stätte.

[www.steakhaus-zuraltenschmiede.de](http://www.steakhaus-zuraltenschmiede.de)



## Allergien und Unverträglichkeiten

Verehrte Gäste!  
Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, so sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Gern informieren wir Sie über allergene Inhaltsstoffe.