Vorspeisen

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 4,90
Hausgemachte Suppe mit Zwiebeln, Paprika und Rindfleisch, pikant-scharf gewürzt, dazu Knoblauch-Baguette

Französische Zwiebelsuppe 4,50
Nach klassischem Rezept mit Weißwein gekocht, verfeinert mit Croûtons, überbacken mit würzigem Käse[1]

Tomatencremesuppe 3,50
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 8,50
Bunt gemischter Salat, mit gebratenen Putenbruststreifen, serviert mit Knoblauch-Baguette und Dressing nach Wahl

Salat mit Rindfleischstreifen 10,90
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 3,90
erntefrisch gedünstet
Prinzessbohnen 3,90
mit Speck[2,15] und Zwiebeln gebraten
Pfannengemüse 4,50
Knackig-frische Gemüsemischung aus Paprika, Zwiebeln, Champignons und Zucchini

Kartoffel-Beilagen

Baked Potato 3,00
mit hausgemachter Sour Cream
Steakhaus-Pommes 3,00
Kroketten 3,00
Kartoffelspalten 3,00
Bratkartoffeln mit Speck[2,15] und Zwiebeln 4,00
Süßkartoffel-Pommes 4,00

Sonstige Beilagen

Knoblauch-Baguette 1,10
Portion Kräuterbutter 1,50
Hausgemachte Sour Cream 2,00
Portion Sauce 2,50
wahlweise Madagaskarpfefferrahm-, Champignonrahm-, Barbecue-Sauce oder Sauce Béarnaise
Portion Ketchup oder Mayonnaise 0,20

Argentinische Steaks

Alle Hauptgerichte inklusive Salat vom Buffet!

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 16,90 / 300 g 21,90
aus der Rinderhüfte, fettfrei

Rumpsteak 200 g 18,90 / 300 g 24,90
mit dem kleinen Fettrand, der den Eigengeschmack bewahrt

Ribeye-Steak (Entrecôte) 300 g 23,90 / 400 g 28,90
zart marmoriert, dadurch besonders aromatisch und saftig

Schmiede-Steak 200 g 21,90 / 400 g 33,90
Ein herzhaftes Stück Fleisch aus dem Rinderrücken, kräftig im Geschmack, völlig fettfrei

Filetsteak 200 g 23,90 / 300 g 29,90
Das zarteste Stück aus der Rinderlende, völlig fettfrei

Pfeffersteak 200 g 25,90 / 300 g 31,90
Filetsteak mit einem Pfefferrand, dazu Madagaskarpfeffer-Rahmsauce

Filet Mignon 220 g 24,50
Rinderfilet-Medaillons im Speckmantel[2,15] auf Madagaskarpfeffer-Rahmsauce

Vom Kalb

Wiener Schnitzel 19,90
aus dem Kalbsrücken, klassisch paniert, überzogen mit Champignon-Rahmsauce, serviert mit Steakhaus-Pommes

Vom Schwein

Schweinefilet „Pfeffer“ 220 g 14,90
Saftig gegrilltes Schweinefilet mit Madagaskarpfeffer-Rahmsauce, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream und Knoblauch-Baguette

Schweinefilet überbacken 220 g 15,90
auf Champignon-Rahmsauce, mit Käse[1] überbacken, dazu Kroketten und Knoblauch-Baguette

Holzfällersteak 400 g 14,50
Mariniertes Stück aus der Schweineschulter, saftig gegrillt, mit geschmorten Zwiebeln und deftigen Bratkartoffeln mit Speck[2,15] und Zwiebeln

Spareribs 600 – 700 g 16,90
Fleischige Schweinerippchen, pikant gewürzt und knusprig gebraten, serviert mit Steakhaus-Pommes

Vom Rind

Filet-Spieß „Calypso“ 220 g 18,90
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 und Knoblauch-Baguette

Gefülltes Hacksteak 300 g 13,90
Hausgemachtes, frisches Rinderhacksteak, mit Schafskäse gefüllt, dazu Steakhaus-Pommes

Alle Hauptgerichte inklusive Salat vom Buffet!

Vom 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 auf Sauce Béarnaise, dazu Kroketten und Knoblauch-Baguette

Hähnchenbrustfilet 160 g 12,90
zart gegrillt, serviert mit Champignon-Rahmsauce, dazu Steakhaus-Pommes und Knoblauch-Baguette

Alle Hauptgerichte inklusive Salat vom Buffet!

Vom Lamm

Neuseeland-Lammfilets 220 g 21,90
völlig fettfrei, mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen mit Speck[2,15] und Zwiebeln

Variationen

Schmiede-Teller ca. 350 g 28,90
Argentinisches Rinderfilet-Mignon im Speckmantel[2,15], Rumpsteak (fettfrei) und Neuseeland-Lammfilets auf gebratenem Champignon-Zwiebelgemüse, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream und Knoblauch-Baguette

Surf & Turf 32,90
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[2,15], 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

Vom 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 22,90
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[1] überbacken

Alle Hauptgerichte inklusive Salat vom Buffet!

Nachtisch hausgemacht

Tiramisu 4,50

Palatschinken 4,90
Dünner Pfannkuchen, gefüllt mit Vanilleeis[1], 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:

1: mit Farbstoff
2: mit Konservierungsstoff(en)
3: koffeinhaltig
4: chininhaltig
5: mit Antioxidationsmittel
6: mit Phosphat
7: mit Milcheiweiß
10: mit Sahne hergestellt
12: enthält Säuerungsmittel
14: enthält Verdickungsmittel
15: enthält Stabilisatoren

Getränke

Fassbiere

Pilsner Urquell	0,3 l	3,50
	0,5 l	5,00
Wittinger Premium	0,3 l	3,20
	0,5 l	4,50
Stockmann's Dunkel	0,3 l	3,50
	0,4 l	4,50
Franziskaner Hefe-Weissbier	0,3 l	3,20
	0,5 l	4,50
Alsterwasser, Radler	0,3 l	3,20
	0,5 l	4,50
Krefelder	0,3 l	3,20
	0,5 l	4,50

Flaschenbiere

Franziskaner Weissbier kristallklar	0,5 l	4,50
Franziskaner Hefe-Weissbier dunkel	0,5 l	4,50
Franziskaner Weissbier alkoholfrei	0,5 l	4,50
BECK'S BLUE alkoholfrei	0,33 l	3,00
Vitamalz	0,33 l	3,00

Aperitifs

Sherry dry, medium oder cream	5 cl	3,50
Martini rosso oder bianco	5 cl	3,50
Kir Royal[1] (Creme de Cassis mit Sekt)	0,1 l	4,00
Aperol Spritz[1,4]	0,2 l	5,50
Campari-Orangensaft[1,4]	0,2 l	6,50

Softdrinks

Mineralwasser Sans Souci		
Classic	Fl. 0,275 l	2,70
	Fl. 0,75 l	6,20
Naturelle	Fl. 0,275 l	2,70
	Fl. 0,75 l	6,20
Coca-Cola[1,3,12], Coca-Cola Zero[1,3,11,12,13]	0,3 l	3,00
	0,5 l	4,50
Fanta[1,5,12,15], Sprite[12]	0,3 l	3,00
	0,5 l	4,50
Spezi[1,3,5,12,15]	0,3 l	3,00
	0,5 l	4,50
Thomas Henry Bitter Lemon[4,5,12]	Fl. 0,2 l	3,00
Thomas Henry Tonic Water[4]	Fl. 0,2 l	3,00
Thomas Henry Ginger Ale[1]	Fl. 0,2 l	3,00

Fruchtsäfte

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

Sekt

Sekt Hausmarke	Glas 0,1 l	3,50
	Fl. 0,75 l	19,00
Prosecco	Glas 0,1 l	3,50
	Fl. 0,75 l	19,00

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	2 cl	2,90
Slivovitz Hausmarke	2 cl	3,70
Julischka	2 cl	3,20
Williams Christ Birnenbrand	2 cl	3,50
Kirschwasser	2 cl	3,50
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[1]	2 cl	2,80
Jägermeister[1]	2 cl	2,80
Ramazzotti[1]	4 cl	4,00
Averna[1]	4 cl	4,00

Whiskys

Jim Beam[1] (Bourbon)	2 cl	3,50
Jack Daniels[1] (Tennessy)	2 cl	3,50
Ballantine's[1] (Scotch)	2 cl	3,50
Chivas Regal[1] (Scotch)	2 cl	4,50

Liköre

Sambuca (mit 3 Kaffeebohnen)	2 cl	2,80
Baileys Irish Cream auf Eis[1,3,7]	4 cl	4,00
Licor 43 auf Eis[1]	4 cl	4,00

Longdrinks

Wodka- / Korn-Cola[1,3,12]	4 cl / 0,2 l	7,50
Wodka-Lemon[4,5,12] /O-Saft	4 cl / 0,2 l	7,50
Bacardi- / Havana-Cola[1,3,12]	4 cl / 0,2 l	7,50
Gin-Tonic[4]	4 cl / 0,2 l	7,50

Weitere Longdrinks auf Anfrage.

Heisse Getränke

Café Creme[3]	2,60
Cappuccino[3,7]	2,90
Milchkaffee[3,7]	3,20
Latte Macchiato[3,7]	3,20
Espresso[3]	2,20
Doppelter Espresso[3]	3,50
Heiße Schokolade mit Sahne[10]	3,20
Glas Tee, diverse Sorten	2,60
Irish Coffee mit Sahne[10]	4,50

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.

Steakhaus zur Alten Schmiede

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.