

Worspeisen

- Zwiebelringe** 5,50
in Backteighülle gebacken, serviert mit hausgemachter Knoblauchcreme
- Gebackene Champignons** 5,50
im Knuspermantel gebacken, serviert mit hausgemachter Knoblauchcreme
- Rinder-Carpaccio** 10,90
Hauchdünne Scheiben vom argentinischen Rinderfilet im Kräutermantel, dazu Rucola, Oliven, frisch gehobelter Parmesan und Brot
- Tomate-Mozzarella** 6,90
Sonnengereifte Tomaten und milder Mozzarella, mit Olivenöl und Balsamico-Creme beträufelt

Suppen

- Schmiedetopf** 5,90
Hausgemachte Suppe mit Zwiebeln, Paprika und Rindfleisch, pikant-scharf gewürzt, dazu Knoblauch-Baguette
- Französische Zwiebelsuppe** 5,50
Nach klassischem Rezept mit Weißwein gekocht, verfeinert mit Croûtons, überbacken mit würzigem Käse!
- Tomatencremesuppe** 4,50
mit Sahnehaube, dazu Knoblauch-Baguette

Frische Salate

- Salat vom Buffet** 4,50
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 Hähnchenbrustfilet** 9,90
Bunt gemischter Salat, mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, serviert mit Knoblauch-Baguette und Dressing nach Wahl
- Salat mit Rinderfiletstreifen** 11,90
Bunt gemischter Salat, mit saftig gebratenen Rindfleischstreifen, serviert mit Knoblauch-Baguette und Dressing nach Wahl

Extras

Gemüse-Beilagen

- Maiskörner** in der Pfanne gebraten 3,90
Gebratene Zwiebeln 3,90
Brokkoli mit Butter in der Pfanne gebraten 3,90
Champignon-Zwiebelgemüse 3,90
erntefrisch gedünstet
Prinzessbohnen 3,90
mit Speck^{2,15} und Zwiebeln gebraten
Pfannengemüse 4,90
Knackig-frische Gemüse Mischung aus Paprika, Zwiebeln, Champignons und Zucchini

Kartoffel-Beilagen

- Baked Potato** 3,90
mit hausgemachter Sour Cream
- Steakhaus-Pommes** 3,90
Kroketten 3,90
Röstinchen 3,90
Kartoffelspalten 3,90
Bratkartoffeln mit Speck^{2,15} und Zwiebeln 3,90
Süßkartoffel-Pommes 4,50

Sonstige Beilagen

- Knoblauch-Baguette** 1,50
Portion Kräuterbutter 1,50
Hausgemachte Sour Cream 2,90
Portion Sauce 2,50
wahlweise Madagaskarpfefferrahm-, Champignonrahm-, Barbecue-Sauce oder Sauce Béarnaise
- Portion Ketchup oder Mayonnaise** 0,50

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 18,90
300 g 23,90
aus der Rinderhülfe, fettfrei
- Rumpsteak** 200 g 20,90
300 g 26,90
mit dem kleinen Fettrand, der den Eigengeschmack bewahrt
- Ribeye-Steak (Entrecôte)** 300 g 26,90
400 g 31,90
zart marmoriert, dadurch besonders aromatisch und saftig
- Schmiede-Steak** 200 g 23,90
400 g 35,90
Ein herzhaftes Stück Fleisch aus dem Rinderrücken, kräftig im Geschmack, völlig fettfrei



Hom Kalb

- Wiener Schnitzel** 21,90
aus dem Kalbsrücken, klassisch paniert, mit Champignon-Rahmsauce, serviert mit Steakhaus-Pommes

Hom Schwein

- Schweinefilet „Pfeffer“** 220 g 16,90
Saftig gegrilltes Schweinefilet im Speckmantel, mit Madagaskarpfeffer-Rahmsauce, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream und Knoblauch-Baguette
- Schweinefilet überbacken** 220 g 17,50
auf Champignon-Rahmsauce, mit Käse' überbacken, dazu Kroketten und Knoblauch-Baguette
- Holzfüllersteak** 400 g 16,90
Mariniertes Stück aus der Schweineschulter, saftig gegrillt, mit geschmorten Zwiebeln und deftigen Bratkartoffeln mit Speck^{2,15} und Zwiebeln
- Spareribs** 600 g 17,90
Fleischige Schweinerippchen, pikant gewürzt und knusprig gebraten, serviert mit Steakhaus-Pommes

Alle Hauptgerichte inklusive Salat vom Buffet!

- Filetsteak** 200 g 27,90
300 g 33,90
Das zarteste Stück aus der Rinderlende, völlig fettfrei
- Pfeffersteak** 200 g 29,90
300 g 35,90
Filetsteak mit einem Pfefferrand, dazu Madagaskarpfeffer-Rahmsauce
- Filet Mignon** 220 g 28,90
Rinderfilet-Medaillons im Speckmantel^{2,15} auf Madagaskarpfeffer-Rahmsauce



Hom Rind

- Filet-Spieß „Calypso“** 220 g 22,90
Rindfleischwürfel vom Filet am Spieß gegrillt, mit Madagaskarpfeffer-Rahmsauce, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream und Knoblauch-Baguette
- Pfeffer-Hacksteak** 220 g 13,90
Hausgemachtes, frisches Rinderhacksteak, saftig gegrillt, mit Madagaskarpfeffer-Rahmsauce, dazu Steakhaus-Pommes und Knoblauch-Baguette
- Gefülltes Hacksteak** 300 g 15,90
Hausgemachtes, frisches Rinderhacksteak, mit Schafskäse gefüllt, dazu Steakhaus-Pommes

Alle Hauptgerichte inklusive Salat vom Buffet!

Hom Geflügel

- Putenbrustfilet** 200 g 14,90
saftig gegrillt, mit Sauce Béarnaise, dazu Röstinchen und Knoblauch-Baguette
- Hähnchenbrustfilet überbacken** 160 g 15,90
zart gegrillt, mit Tomaten- und Mozzarella-scheiben belegt und überbacken, serviert auf Sauce Béarnaise, dazu Kroketten und Knoblauch-Baguette
- Hähnchenbrustfilet** 160 g 14,90
zart gegrillt, serviert mit Champignon-Rahmsauce, dazu Röstinchen und Knoblauch-Baguette

Alle Hauptgerichte inklusive Salat vom Buffet!

Hom Lamm

- Neuseeland-Lammfilets** 220 g 25,90
völlig fettfrei, mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen mit Speck^{2,15} und Zwiebeln

Variationen

- Schmiede-Teller** ca. 350 g 32,90
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
- Filetteller „Duo“** ca. 220 g 24,90
Rinderfilet und Schweinefilet, beides im Speckmantel gegrillt, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream, Pfefferrahmsauce und Knoblauch-Baguette
- Steak-Teller** ca. 300 g 19,90
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 19,90
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 31,90
Argentinische Rinderfilet-Mignons im Speckmantel^{2,15}, Schweinefiletsteaks im Speckmantel¹⁵, Neuseeland-Lammfilets und Hähnchenbrustfilets, serviert mit frischem Pfannengemüse, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream und Knoblauch-Baguette

Senioren-Teller

- Wiener Schnitzel** 15,90
aus dem Kalbsrücken, klassisch paniert, überzogen mit Champignon-Rahmsauce, serviert mit Steakhaus-Pommes
- Rumpsteak** 150 g 15,90
mit dem kleinen Fettrand, der den Eigengeschmack bewahrt, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream und Knoblauch-Baguette

Hom Fisch

- Matjesfilets** 13,90
mit „Hausfrauen-Sauce“, Zwiebelringen und deftigen Bratkartoffeln
- Lachssteak** 19,90
vom Lavastein-Grill, überzogen mit Sauce Béarnaise, serviert mit Brokkoli und Kroketten
- Gegrillte Garnelen** 24,90
Große Garnelen, mit der Schale gegrillt, dazu hausgemachte Knoblauchcreme, serviert mit Knoblauch-Baguette

Vegetarisches

- Vegane Gemüsepfanne** 11,90
Potato & Gemüse 10,90
Knackig-frisches Pfannengemüse, serviert mit einer Baked Potato mit Sour Cream und Knoblauch-Baguette
- Gemüse-Kartoffel-Auflauf** 13,90
mit frischem Gemüse-Mix in Sahnesauce, mit Käse' überbacken

Nachtsch hausgemacht

- Tiramisu** 5,90
Palatschinken 6,50
Dünner Pfannkuchen, gefüllt mit Vanilleeis, überzogen mit Schokosauce
- Kaiserschmarrn** 8,90
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
 - chininhaltig
 - mit Antioxidationsmittel
 - mit Phosphat
 - mit Milcheiweiß
 - mit Sahne hergestellt
 - enthält Säuerungsmittel
 - enthält Verdickungsmittel
 - enthält Stabilisatoren

Getränke

Fassbiere

	0,3 l	4,20
	0,5 l	6,20
	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,90
	0,3 l	4,00
	0,4 l	4,90

Alsterwasser, Radler	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,20

Krefelder	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,20

Flaschenbiere

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

Aperitifs

Sherry dry, medium oder cream	5 cl	3,90
Martini rosso oder bianco	5 cl	3,90
Kir Royal ¹ (Creme de Cassis mit Sekt)	0,1 l	4,50
Aperol Spritz ^{1,4}	0,2 l	6,70
Campari-Orangensaft ^{1,4}	0,2 l	7,00

Softdrinks

Mineralwasser Taunusquelle Classic	Fl. 0,275 l	2,90
	Fl. 0,75 l	6,40
Naturelle	Fl. 0,275 l	2,90
	Fl. 0,75 l	6,40

Lüneburger Tafelwasser mit Sprudel oder still	1,0 l	5,00
---	-------	------

Coca-Cola ^{1,3,12} , Coca-Cola Zero ^{1,3,11,12,13}	0,3 l	3,50
	0,5 l	5,00

Fanta ^{1,5,12,15} , Sprite ¹²	0,3 l	3,50
	0,5 l	5,00

Spezi ^{1,3,5,12,15}	0,3 l	3,50
	0,5 l	5,00

Thomas Henry Bitter Lemon ^{4,5,12}	Fl. 0,2 l	3,50
Thomas Henry Tonic Water ¹	Fl. 0,2 l	3,50
Thomas Henry Ginger Ale ¹	Fl. 0,2 l	3,50

Fruchtsäfte

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

Sekt

Sekt Hausmarke	Glas 0,1 l	4,00
	Fl. 0,75 l	22,00
Prosecco	Glas 0,1 l	4,00
	Fl. 0,75 l	22,00

Eine Auswahl an Weinen finden Sie in unserer separaten Weinkarte.

Spirituosen

Schnäpse

Heidegeist	2 cl	3,90
Aalborg Jubiläums-Akvavit	2 cl	3,20
Linie Aquavit	2 cl	3,20
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,20
Helbing Kümmel	2 cl	3,20
Wodka	2 cl	3,50
Tequila Silver / Gold	2 cl	3,20
Havana Club 3 Años	2 cl	3,20
Hansen Rum	2 cl	3,20
Korn / Ouzo	2 cl	3,20

Obstler

Grappa	2 cl	3,40
Slivovitz Hausmarke	2 cl	3,90
Julischka	2 cl	3,40
Williams Christ Birnenbrand	2 cl	3,90

Weinbrand & Cognac

Osborne Veterano	2 cl	3,90
Hennessy VS	2 cl	4,90
Remy Martin VSOP	2 cl	5,20

Bitters

Fernet Branca ¹	2 cl	3,20
Jägermeister ¹	2 cl	3,20
Ramazotti ¹	4 cl	4,40
Averna ¹	4 cl	4,40

Whiskys

Jim Beam ¹ (Bourbon)	2 cl	3,90
Jack Daniels ¹ (Tennessee)	2 cl	3,90
Ballantine's ¹ (Scotch)	2 cl	3,90
Chivas Regal ¹ (Scotch)	2 cl	4,90

Liköre

Sambuca (mit 3 Kaffeebohnen)	2 cl	3,20
Baileys Irish Cream auf Eis ^{1,3,7}	4 cl	4,40
Licor 43 auf Eis ¹	4 cl	4,40

Longdrinks

Wodka- / Korn-Cola ^{1,3,12}	4 cl / 0,2 l	8,00
Wodka-Lemon ^{4,5,12} / O-Saft	4 cl / 0,2 l	8,00
Bacardi- / Havana-Cola ^{1,3,12}	4 cl / 0,2 l	8,00
Gin-Tonic ⁴	4 cl / 0,2 l	8,00

Weitere Longdrinks auf Anfrage.

Heisse Getränke

Café Creme ³	2,80
Cappuccino ^{3,7}	3,10
Milchkaffee ^{3,7}	3,40
Latté Macchiato ^{3,7}	3,40
Espresso ³	2,40
Doppelter Espresso ³	3,70
Heiße Schokolade mit Sahne ¹⁰	3,40
Glas Tee, diverse Sorten	3,40
Irish Coffee mit Sahne ¹⁰	5,50

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 Staffeldgiebel. 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



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.