

Worspeisen

Zwiebelringe	5,90
in Backteighülle gebacken, serviert mit hausgemachter Knoblauchcreme	
Gebackene Champignons	5,90
im Knuspermantel gebacken, serviert mit hausgemachter Knoblauchcreme	
Rinder-Carpaccio	11,90
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 Croutons, überbacken mit würzigem Käse¹	
Tomatencremesuppe	4,50
mit Sahnehaube, dazu Knoblauch-Baguette	

Frische Salate

Salat vom Buffet	4,90
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:

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

Salat mit Hähnchenbrustfilet	11,90
Bunt gemischter Salat, mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, serviert mit Knoblauch-Baguette und Dressing nach Wahl	
Salat mit Rinderfiletstreifen	12,90
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 erntefrisch gedünstet	3,90
Prinzessbohnen mit Speck ^{2,15} und Zwiebeln gebraten	3,90
Pfannengemüse Knackig-frische Gemüsemischung aus Paprika, Zwiebeln, Champignons und Zucchini	4,90

Kartoffel-Beilagen

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

Sonstige Beilagen

Knoblauch-Baguette	1,50
Portion Kräuterbutter	1,50
Hausgemachte Sour Cream	2,90
Portion Sauce wahlweise Madagaskarpfefferrahm-, Champignonrahm-, Barbecue-Sauce oder Sauce Béarnaise	2,50
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	20,90
aus der Rinderhüfte, fettfrei	300 g	26,90
Rumpsteak	200 g	23,90
mit dem kleinen Fettrand, der den Eigengeschmack bewahrt	300 g	30,90
Ribeye-Steak (Entrecôte)	300 g	32,90
zart marmoriert, dadurch besonders aromatisch und saftig	400 g	40,90
Schmiede-Steak	200 g	26,90
Ein herzhaftes Stück Fleisch aus dem Rinderrücken, kräftig im Geschmack, völlig fettfrei	400 g	40,90

Der ganz besondere Genuss:

T-Bone Steak	500 g	37,90
Rinderfilet und Rumpsteak am Knochen, auf dem Lavastein saftig gegrillt, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream, Knoblauch-Baguette und ein Stück Kräuterbutter		



Hom Kalb

Wiener Schnitzel	23,90
aus dem Kalbsrücken, klassisch paniert, mit Champignon-Rahmsauce, serviert mit Steakhaus-Pommes	



Hom Schwein

Schweinefilet „Pfeffer“	220 g	19,90
Saftig gegrilltes Schweinefilet im Speckmantel, mit Madagaskarpfeffer-Rahmsauce, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream und Knoblauch-Baguette		
Schweinefilet überbacken	220 g	20,90
auf Champignon-Rahmsauce, mit Käse¹ überbacken, dazu Kroketten und Knoblauch-Baguette		
Holzfällersteak	400 g	20,90
Mariniertes Stück aus der Schweineschulter, saftig gegrillt, mit geschmorten Zwiebeln und deftigen Bratkartoffeln mit Speck ^{2,15} und Zwiebeln		
Spareribs	600 g	20,90
Fleischige Schweinerippchen, pikant gewürzt und knusprig gebraten, serviert mit Steakhaus-Pommes		

Alle Hauptgerichte
inklusive Salat
vom Buffet!

Filetsteak	200 g	30,90
Das zarteste Stück aus der Rinderlende, völlig fettfrei	300 g	40,90
Pfeffersteak	200 g	32,90
Filetsteak mit einem Pfefferrand, dazu Madagaskarpfeffer-Rahmsauce	300 g	42,90
Filet Mignon	220 g	31,90
Rinderfilet-Medaillons im Speckmantel ^{2,15} auf Madagaskarpfeffer-Rahmsauce		



Hom Rind

Filet-Spieß „Calypso“	220 g	25,90
Rindfleischwürfel vom Filet am Spieß gegrillt, mit Madagaskarpfeffer-Rahmsauce, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream und Knoblauch-Baguette		
Pfeffer-Hacksteak	220 g	16,90
Hausgemachtes, frisches Rinderhacksteak, saftig gegrillt, mit Madagaskarpfeffer-Rahmsauce, dazu Steakhaus-Pommes und Knoblauch-Baguette		
Gefülltes Hacksteak	300 g	19,90
Hausgemachtes, frisches Rinderhacksteak, mit Schafskäse gefüllt, dazu Steakhaus-Pommes		

Alle Hauptgerichte
inklusive Salat
vom Buffet!

Hom Geflügel

Putenbrustfilet	200 g	17,90
saftig gegrillt, mit Sauce Béarnaise, dazu Röstinchen und Knoblauch-Baguette		
Hähnchenbrustfilet überbacken	160 g	18,90
zart gegrillt, mit Tomaten- und Mozzarella-scheiben belegt und überbacken, serviert auf Sauce Béarnaise, dazu Kroketten und Knoblauch-Baguette		
Hähnchenbrustfilet	160 g	17,90
zart gegrillt, serviert mit Champignon-Rahmsauce, dazu Röstinchen und Knoblauch-Baguette		

Hom Lamm

Neuseeland-Lammfilets	220 g	28,90
völlig fettfrei, mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen mit Speck ^{2,15} und Zwiebeln		

Variationen

Schmiede-Teller	ca. 350 g	35,90
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	28,90
Rinderfilet und Schweinefilet, beides im Speckmantel gegrillt, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream, Pfefferrahmsauce und Knoblauch-Baguette		
Steak-Teller	ca. 300 g	21,90
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. 450 g	pro Person 24,90
Argentinische Huftsteaks, Schweinerücken-, Putenbrust- und Rinderhacksteaks, Speckstreifen, auf gebratenem Champignon-Zwiebelgemüse, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream und Knoblauch-Baguette		
Filetplatte „Black & White“	ca. 450 g	pro Person 33,90
Argentinische Rinderfilet-Mignons im Speckmantel ^{2,15} , Schweinefiletsteaks im Speckmantel ¹⁵ , Neuseeland-Lammfilets und Hähnchenbrustfilets, serviert mit frischem Pfannengemüse, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream und Knoblauch-Baguette		



Hom Fisch

Matjesfilets	13,90
mit „Hausfrauen-Sauce“, Zwiebelringen und deftigen Bratkartoffeln	
Lachssteak	22,90
vom Lavastein-Grill, überzogen mit Sauce Béarnaise, serviert mit Brokkoli und Kroketten	
Gegrillte Garnelen	26,90
Große Garnelen, mit der Schale gegrillt, dazu hausgemachte Knoblauchcreme, serviert mit Knoblauch-Baguette	

Vegetarisches

Veganes Knusperschnitzel	12,90
auf Basis von Weizeneiweiß, mit Cornflakes paniert, dazu Bratkartoffeln (ohne Speck), mit veganer Champignon-Rahmsauce serviert	
Potato & Gemüse	11,90
Knackig-frisches Pfannengemüse, serviert mit einer Baked Potato mit Sour Cream und Knoblauch-Baguette	
Gemüse-Kartoffel-Auflauf	16,90
mit frischem Gemüse-Mix in Sahnesauce, mit Käse¹ überbacken	

Senioren-Teller

Wiener Schnitzel	17,90
aus dem Kalbsrücken, klassisch paniert, überzogen mit Champignon-Rahmsauce, serviert mit Steakhaus-Pommes	
Rumpsteak	150 g 17,90
mit dem kleinen Fettrand, der den Eigengeschmack bewahrt, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream und Knoblauch-Baguette	

Lust auf Nachtisch?

Schauen Sie gern in unsere separate Dessertkarte.

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

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

Getränke

Fassbiere

	0,3 l	4,20
	0,5 l	6,20
	0,3 l	4,00
	0,5 l	5,90
 Weissbier alkoholfrei	0,3 l	4,00
	0,5 l	5,90
Alsterwasser, Radler	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,50
Krefelder	0,5 l	5,90

Flaschenbiere

Paulaner Hefe-Weissbier	0,5 l	5,50
Paulaner Hefe-Weissbier dunkel	0,5 l	5,50
Stackmann's Dunkel	0,33 l	4,20
BECK'S BLUE alkoholfrei	0,33 l	4,20
Vitalmalz	0,33 l	4,20

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, medium 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 ⁴	Fl. 0,2 l	3,50
Thomas Henry Ginger Ale ¹	Fl. 0,2 l	3,50

Fruchtsäfte & Nektare

Apfelsaft, Bananennektar, Kirschnektar, Johannisbeernektar, Maracujanektar, Orangensaft, KiBa (Nektar), Rhabarbernektar	0,3 l	4,00
	0,5 l	5,50
Fruchtschorlen (mit allen Säften und Nektaren 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	4,20
Aalborg Jubiläums-Akvavit	2 cl	3,50
Linie Aquavit	2 cl	3,50
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,50
Helbing Kümmel	2 cl	3,50
Wodka	2 cl	3,90
Tequila Silver / Gold	2 cl	3,50
Havana Club 3 Años	2 cl	3,50
Hansen Rum	2 cl	3,50
Korn / Ouzo	2 cl	3,50

Obstler

Grappa	2 cl	3,50
Slivovitz Hausmarke	2 cl	4,20
Julischka	2 cl	3,50
Williams Christ Birnenbrand	2 cl	4,20

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	3,50
Jägermeister ¹	2 cl	3,50
Ramazzotti ¹	4 cl	4,90
Averna ¹	4 cl	4,90

Whiskys

Jim Beam ¹ (Bourbon)	2 cl	4,20
Jack Daniels ¹ (Tennessee)	2 cl	4,20
Ballantine's ¹ (Scotch)	2 cl	4,20
Chivas Regal ¹ (Scotch)	2 cl	5,50

Liköre

Sambuca (mit 3 Kaffeebohnen)	2 cl	3,50
Baileys Irish Cream auf Eis ^{1,3,7}	4 cl	4,90
Licor 43 auf Eis ¹	4 cl	4,90

Longdrinks

Wodka- / Korn-Cola ^{1,3,12}	4 cl / 0,2 l	8,00
Wodka-Lemon ^{4,5,12} / O-Soft	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
Latte 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 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



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.