

## VORSPEISEN

**Gulaschsuppe** *deftig*  
kräftiger Gulasch | pikant geröstete  
Paprika | glasierte Zwiebeln

6,90€

**Galloway Rinderbrühe** *traditionell*  
kräftige Bouillon vom Galloway Rind |  
Gemüse | Fleischeinlage

6,90€

**Tomatensuppe** *fruchtig-pikant*  
aus Strauch-Tomaten | frischer Basilikum

6,90€

**DRY AGED Galloway Carpaccio**  
frisch aus dem **Filet** geschnitten |  
Rucola | Parmesanhobel | Balsamico-  
Creme | Trüffelmayonnaise

19,90€

**Caprese**  
Tomate Mozzarella | Rucola | Balsamico

9,90€

**Brotkorb**  
6 Scheiben gemischtes Baguette |  
zweierlei wechselnde Dips

6,60€

## RIBS

**Spareribs**  
In herzhaft-fruchiger BBQ-Marinade

17,90€

*Wählt die Beilagen selbst - Beilagen exklusive*

## PASTA

**Tagliatelle** *Velvet Flame*  
mit Dry Aged Beef Streifen, an Gemüse der  
Saison in einer cremigen Parmesan-  
Sahnesauce

23,90€

**PASTA** *Red Amber*  
Tagliatelle an fruchtig-pikanter Tomaten-  
sauce, mit Kirschtomaten, getrockneten  
Tomaten, Rucola, Parmesanhobeln und  
gerösteten Kernen

- vegetarisch \_\_\_\_\_ 18,90€

- gegrillte Hähnchenbruststreifen \_\_\_\_\_ 23,90€

- gegrillte Dry Aged Roastbeefstreifen \_\_\_\_\_ 28,90€

## BOWLS

**BEEFBowl** - „vollkommen neue Geschmackswelt“  
feinste Roastbeefstreifen aus unserer  
Salzgrotte, eingebettet in einem Nest aus  
Wildkräutern und Salaten der Saison |  
Pfannengemüse | sonnengetrockneten  
Tomaten | gerösteten Kernen |  
Parmesanhobeln | kontrastiert durch  
fruchtige Nuancen | Dressing nach Wahl  
*Caesar | Balsamico | Honig-Senf*

28,90€

**Rainbow BOWL** - „der Allrounder“  
Komposition aus Bratkartoffeln | Grillgemüse |  
Salaten & Kräutern der Saison | Oliven &  
Fetakäse | gerösteten Kernen | Dressing nach  
Wahl *Caesar | Balsamico | Honig-Senf*

- vegetarisch \_\_\_\_\_ 18,90€  
- mit gegrillten Hähnchenbruststreifen \_\_\_\_\_ 24,90€  
- Hähnchenbrust im Knuspermantel \_\_\_\_\_ 24,90€  
- mit gegrillten Dry Aged Beef Streifen \_\_\_\_\_ 28,90€

## KLASSIKER

**MEATMIX**  
gegrillte Fleischkomposition aus Rind,  
Schwein und Hähnchen, serviert mit Steak-  
housepommes und gebratenen Zwiebeln

- klassisch \_\_\_\_\_ 23,90€

- signature edition mit STEAKbrothersauce \_\_\_\_\_ 26,90€

**Filetmedaillons** *an Pfefferrahmsauce*  
vom Schwein, mit frischem Pfannengemüse  
und Bratkartoffeln

22,90€

**Dry Aged Lanze**  
Dry Aged Spieß vom Rind und Schwein,  
dazu Steakhousepommes

- klassisch an Pfefferrahmsauce \_\_\_\_\_ 25,90€

- signature edition mit STEAKbrothersauce \_\_\_\_\_ 26,90€

**Hähnchenbrust** *an Pfefferrahmsauce*  
gefüllt mit Spinat und würzigem Fetakäse mit  
Kräuternuancen - wahlweise mit Tagliatelle  
oder Steakhousepommes

20,90€

# Schnitzel

*Frisch panierte Schnitzel, gusseisern gebraten*

**Holzfäller Schnitzel** *rustikal*  
mit gebratenen Zwiebeln und  
Champignons, dazu Steakhousepommes

- klassisch \_\_\_\_\_ 17,90€

- signature edition mit STEAKbrothersauce \_\_\_\_\_ 21,90€

**Schnitzel Wiener Art**  
mit Steakhousepommes

- klassisch mit Zitrone und Preiselbeeren \_\_\_\_\_ 15,90€

- an Pfefferrahmsauce fein aromatisch \_\_\_\_\_ 16,90€

**STEAKbrother Schnitzel** *herzhaft*  
an unserer STEAKbrothersauce, gezogen aus  
einem Rinderfond, geröstetem Bacon und  
Röstzwiebeln, dazu Steakhousepommes

19,90€

## Unsere BURGER

**Geschmack:** einzigartig, ursprünglicher Dry Aged Rindfleischgeschmack, intensiv und zart-harmonisch

**Garstufe:** medium, nur auf Wunsch well done

**Beilagen:** wählt die Beilagen selbst - **Beilagen sind exklusive**

**Herstellung:** 100% Hausgemacht. Aus Meistershand

**Reifung:** 5-7 Wochen Dry Aging. In House.



**Zusammensetzung:** **Patty-Blend** - ein Curvee aus Entrecot, Roastbeef, Short Rib, Brisket und Chateaubriand

**Holy BROTHER** *scharf*  
Dry Aged Patty | knackiger Salat |  
würziger Cheddar | marinierte Zwiebeln  
Jalapenos | süße Tomaten | Chipotlemayo

15,90€

**Der Gaumenschmausige**  
Dry Aged Patty | Cheddar | gebratene  
Zwiebeln | knackiger Salat | Mayo |  
krautig-explosives Chimichurri

15,90€

**DER METZGER** *unsere Handwerkshommage*  
Dry Aged Patty | knackiger Salat | würziger  
Cheddar | süß-saure Gurke | fruchtig  
marinierte Zwiebeln | herzhaft-würzige,  
warne Bacon-Onionsauce

15,90€

**DER HARMONISCHE** *vegetarisch*  
herzhafter Gemüsebratling | marinierte  
Zwiebeln | Rucola | knackige Salatgurke |  
krautig-explosives Chimichurri | Mayo |  
getrocknete Tomaten | herzhafter Cheddar

15,90€

**Old Fashioned Burger**  
Dry Aged Patty | Bacon | Cheddar |  
knackiger Salat | süße Tomate | saure  
Gürkchen | frische rote Zwiebeln |  
Bacon-Onion-Mayo

15,90€

**Der Knusprige**  
Hähnchenbrust im Knuspermantel |  
knackiger Salat | frische Gurke | süße  
Tomate | Parmesanhobel | Caesar-Sauce

15,90€

**STEAKbrother Burger**  
Dry Aged Patty | knackiger Salat |  
marinierte Zwiebeln | Röstzwiebeln |  
würzige Gurken | knuspriger Bacon |  
Cheddar | süße Tomate | BBQ-Sauce

15,90€

**DER GROSSE BRUDER**  
beinahe 400g Fleisch | irischer  
Cheddar | Bacon | knackiger Salat | ein  
Krönchen aus gebratenen Zwiebeln |  
herzhafte Bacon-Onion-Mayo | scharfe  
Chipotlemayo

24,90€

Extra Patty 7,00€ | extra Cheddar 2,00€ | extra Bacon 2,50€ | extra Sauce 1,90€ | extra gebratene Zwiebeln 1,90€

STEAKbrothers BEEF PAPER NO. 5 1/2026

# SPEISEKARTE

*Tradition. Handwerk. Leidenschaft*



*Über uns*

Wir sind das **STEAKhouse** der Traditionsmetzgerei **City Fleischerei Kox**.  
100% Echter Fleischgenuss - das kann nur der Metzgermeister, mit  
Regionalität und mehr als 40 Jahren Berufserfahrung. Wir blicken als  
Familienunternehmen auf eine über 120 jährige Tradition zurück, auf der  
wir 2015 unser **STEAKbrothers** errichtet haben!





Dry Aging

**Fleisch in Perfektion** Maximale Kontrolle durch eigene Reifung und Zerlegung  
Bei uns treffen die besten Eigenschaften des Rindes auf den Gipfel der Fleischveredelung - dem **DRY AGING** in unserer Salzgrotte. Das ausgezeichnet marmorierte Färsenfleisch reift bei uns bis zu 7 Wochen und entwickelt ein sehr intensives, tiefes und einzigartiges Aroma, während sich eine butterzarte Konsistenz einstellt! Nur **DRY AGED BEEF** versetzt Fleischliebhaber in Ekstase! Unsere Steaks werden ungewürzt serviert - nur so erlebt ihr den pur-authentischen Rindfleischgeschmack! Für den Feinschliff und maximale Individualität reichen wir unser **Gewürz-Quartett**.



Beilagen & Dips

Unsere Burger, Ribs und Steaks sind exklusive Beilagen

Süßkartoffelpommes	5,90€	Mayonnaise	1,00€
Steakhousepommes	4,90€	Chimichurri <i>explosiv krautig</i>	3,90€
Folienkartoffel <i>mit SourCream</i>	5,90€	Chipotlemayo <i>hot &amp; spicy</i>	2,50€
Bratkartoffeln <i>mit Speck &amp; Zwiebeln</i>	5,90€	Bacon-Onion-Mayo <i>herzhaft &amp; würzig</i>	2,90€
Pfannengemüse <i>mediterran</i>	5,90€	Black Trüffelmayo <i>kräftig &amp; voll</i>	2,90€
Knoblauchbrot <i>Kräuter &amp; Knoblauch</i>	5,90€	Tomatenketchup	1,00€
Beilagensalat <i>an Balsamico</i>	5,90€	BBQ-Dip	1,90€
Gebratene Zwiebeln	4,50€	SourCream	2,50€
Gebratene Champignons	4,90€	Kräuterbutter <i>echt &amp; authentisch</i>	2,90€
Roter Cole Slaw <i>leicht interpretiert</i>	5,90€	Sauce Bearnaise	3,90€
		Pfefferrahmsauce	3,90€
		Steakbrothersauce <i>herzhaft &amp; speckig</i>	4,50€

Beilagenwechsel führen zu einer Änderungspauschale in Höhe von 2,50€

<i>Dip Triplett:</i> Chipotlemayo & Bacon-Onion-Mayo & Trüffelmayo	6,90€	<i>Dip Duett:</i> Chipotlemayo & Bacon-Onion-Mayo	4,90€
---	-------	--	-------

STEAK Gewürzquartett



DRY AGED BEEF FILETSTEAK

Das Rinderfilet - auch Chateau-Stück genannt - ist unser magerster und zugleich zartester Cut. Himmlische Zartheit umspielt von subtilen Rindfleischnoten.

Weinempfehlung: Fine Caves Hauswein oder 071 Linea Merlot

Je 100g (wahlweise 200g - 600g) ..... 19,90€

Erleben Sie den Unterschied! STEAKtasting

Rib-Eye Steak 100g / 200g  
Rumpsteak 100g / 200g  
Filetsteak 100g / 200g

Tasting (300g)..... 48,90€  
Tasting (600g)..... 95,00€



DRY AGED BEEF RUMPSTEAK

Das Rumpsteak - auch bekannt als Striploin - entspringt dem Roastbeef. Intensiver und saftiger Cut - gut ausbalanciert. Für Steak - Puristen.

Weinempfehlung: Fine Caves Hauswein

Je 100g (wahlweise 200g - 600g) ..... 14,90€

DRY AGED BEEF RIB-EYE STEAK

Das Entrecote entstammt der Hochrippe, ist besonders saftig, sehr stark marmoriert und reich an Aromavorläufern. Ein ausgesprochen geschmacksvoller Cut - Ein Klassiker für Steakkenner!

Weinempfehlung: Primicia Tinto Barrica

Je 100g (wahlweise 300g - 600g) ..... 15,90€

Des Metzger's Lieblinge Die Knochen-Cuts

DRY AGED BEEF T-BONE STEAK



DRY AGED BEEF PORTERHOUSE



*Knochencuts:* Das Porterhouse Steak wird hinter dem T-Bone Steak aus dem Rücken ausgelöst - sodass der Filetanteil im Porterhouse Steak größer ist. Beide Cuts sind unvergleich zart und ausgesprochen intensiv in Geschmack und Duft! Beim Porterhouse ist das sogenannte Sattelstück am Roastbeefanteil stark ausgeprägt.

Weinempfehlung: Gran Maestro Puglia 0,75l

T-Bone Steak (ca. 800g) ..... 89,90€

T-Bone Steak (ca. 600g) ..... 69,90€

Porterhouse (ca. 1.100g) ..... 119,90€



DRY AGED BEEF CLUB-STEAK

*Knochencut:* Aus dem Short-Loin entnehmen wir das Cote de Boeuf, direkt hinter dem T-Bone-Steak. Stark marmoriert und butterweich. Ein Steak für wahre Fleischliebhaber.

Weinempfehlung: Gran Maestro Puglia 0,75l

Club-Steak (ca. 400g) ..... 49,90€

Club-Steak (ca. 600g) ..... 69,90€



**Hinweis zu den Knochen-Cuts**  
Zum Knochen hin kann die Garstufe aufgrund des natürlichen Wuchses leicht abweichen (etwas niedrigere Kerntemperatur). Wir grillen gerne an dieser Stelle nach!

Garstufen

1	Well done	ca. 68°C
2	Medium +	ca. 62°C
3	Medium	ca. 58°C
4	Medium rare	ca. 53°C
5	Rare	ca. 47°C
6	Bleu	ca. 42°C

Wir empfehlen *medium* bis *medium rare*

