

# 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 | Parmesan Hobel | 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 herhaft-fruchtiger 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 Tomatensauce, mit Kirschtomaten, getrockneten Tomaten, Rucola, Parmesan Hobel und gerösteten Kernen - vegetarisch 18,90€  
- gegrillte Hähnchenbruststreifen 23,90€  
- gegrillte Dry Aged Roastbeefstreifen 28,90€

# BOWLS

**BEEF Bowl** - „völlkommen neue Geschmackswelt“ feinste Roastbeefstreifen aus unserer Salzgrotte, eingebettet in einem Nest aus Wildkräutern und Salaten der Saison | Pfannengemüse | sonnengetrockneten Tomaten | gerösteten Kernen | Parmesan Hobeln | 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 Steakhousepommes und gebratenen Zwiebeln - klassisch 23,90€  
- signature edition mit STEAKbrothersauce 26,90€

**Filetmedallions** *an Pfefferrahmsauce*  
vom Schwein, mit frischem Pfannengemüse und Bratkartoffeln 22,90€

**Dry Aged Lanz**  
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 - vegetarisch 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€

## STEAKbrother Schnitzel

*herhaft*  
an unserer STEAKbrothersauce, gezogen aus einem Rinderfond, geröstetem Bacon und Röstzwiebeln, dazu Steakhousepommes

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!

## 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 Cuvee aus Entrecot, Roastbeef, Short Rib, Brisket und Chateaubriand

## Holy BROTHER

*scharf*  
Dry Aged Patty | knackiger Salat | würziger Cheddar | marinierte Zwiebeln | Jalapenos | süße Tomaten | Chipotle Mayo 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 | knackeriger Salat | würziger Cheddar | süß-saure Gurke | fruchtig marinierte Zwiebeln | herhaft-würzige, warme Bacon-Onionsauce 15,90€

## STEAKbrother Burger

Dry Aged Patty | knackeriger Salat | marinierte Zwiebeln | Röstzwiebeln | würzige Gurken | knuspriger Bacon | Cheddar | süße Tomate | BBQ-Sauce 15,90€

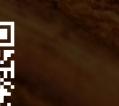
## DER HARMONISCHE

*vegetarisch*  
herhafter Gemüsebratling | marinierte Zwiebeln | Rucola | knackige Salatgurke | krautig-explosives Chimichurri | Mayo | getrocknete Tomaten | herhafter Cheddar 15,90€

## DER GROSSE BRUDER

beinahe 400g Fleisch | irischer Cheddar | Bacon | knackeriger Salat | ein Krönchen aus gebratenen Zwiebeln | herzhafte Bacon-Onion-Mayo | scharfe Chipotle Mayo 24,90€

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



# 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 mit SourCream	5,90€	Chipotlemayo <i>hot &amp; spicy</i>	2,50€
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	5,90€	Bacon-Onion-Mayo <i>herhaft &amp; würzig</i>	2,90€
Pfannengemüse mediterran	5,90€	Black Trüffelmayo <i>kräftig &amp; voll</i>	2,90€
Knoblauchbrot Kräuter & Knoblauch	5,90€	Tomatenketchup	1,00€
Beilagensalat an Balsamico	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€
Beilagenwechsel		Pfefferrahmsauce	3,90€
		Steakbrothersauce <i>herhaft &amp; speckig</i>	4,50€

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

Dip Triplet: Chipotlemayo & Bacon-Onion-Mayo & Trüffelmayo – 6,90€  
Dip Duett: Chipotlemayo & Bacon-Onion-Mayo – 4,90€

# STEAK

Gewürzquartett



## DRY AGED BEEF FILETSTEAK

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



Weinempfehlung: *Fire Cuvée 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: *Fire Cuvée Hauswein*

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

## DRY AGED BEEF RIB-EYE STEAK

Das Entrecôte 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

City Fleischeri

KOX

## DRY AGED BEEF T-BONE STEAK

Das T-Bone Steak besteht aus zwei Teilen: einem großen Filetanteil und einem kleinen Knochenanteil.



Weinempfehlung: *Gran Maestro Puglia 0,75l*

T-Bone Steak (ca. 800g) ..... 89,90€

T-Bone Steak (ca. 600g) ..... 69,90€

## DRY AGED BEEF PORTERHOUSE

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*

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

## DRY AGED BEEF CLUB-STEAK

Das Club-Steak entsteht aus dem Short-Loin entnommen. Es ist sehr 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€

Wir empfehlen medium bis medium rare



### 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 |