

*... unser Name
ist hier Programm*

FLE^{KNIFE}SCHWERN

STEAKHOUSE



*Herzlich
willkommen*

**VERWÖHNEN SIE SICH MIT KÖSTLICHER
AMERIKANISCHER KÜCHE!**

Das Fleischwerk Steakhouse heißt Sie in Preetz herzlich willkommen! In unserem Feinkost- und Steakhaus erwartet Sie ein freundlicher Empfang. Wir servieren Ihnen köstliche Gerichte der amerikanischen Küche, hausgemachte Gerichte und regionale Produkte. Probieren Sie auch unser köstliches selbstgemachtes Eis, Käsekuchen oder Tiramisu. Lehnen Sie sich zurück, entspannen Sie sich und genießen Sie das Abendessen in unserem exquisiten Lokal.

**WIR WÜNSCHEN IHNEN
EINEN GUTEN APPETIT!**



SUPPEN & VORSPEISEN

TOMATENSUPPE ^{a,g}

mit knusprig panierten Mozzarella Kügelchen

7,50 €

SÜBKARTOFFELCREMESUPPE ^{a,2,3}

mit würzigen Croutons und knusprigem Bacon

7,50 €

RINDERGULASCHSUPPE ^{a,c,g}

mit Knobibrot

7,50 €

BRUSCETTA ^{l,1}

3 knusprige Bratscheiben mit
Tomate, Basilikum und Knobi

9,50 €

FETAKÄSE

aromatisch überbackener Feta mit Thymian,
frischen Cherrytomaten, Honig, Olivenöl
und Brot

13,50 €

RINDERCARPACIO *frisch geschnitten* ^{a,g,h,l,1}

garniert mit Champignons, Pinienkernen,
Rucola, Cherrytomaten und Parmesankrümeln,
abgeschmeckt mit kalt gepresstem Olivenöl
und Balsamico Reduktion mit Knobibrot

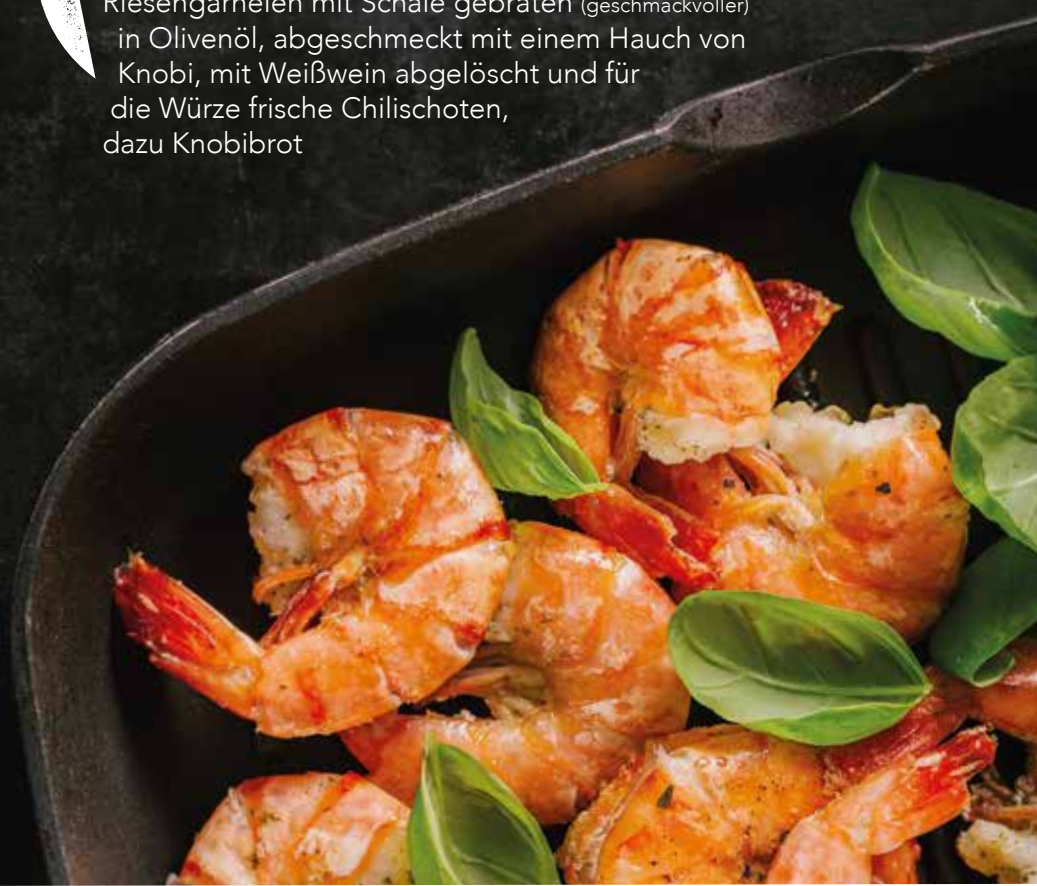
14,50 €

UNSER VORSPEISEN-TIPP:

GAMBAS AIOLI ^{a,b}

Riesengarnelen mit Schale gebraten (geschmackvoller)
in Olivenöl, abgeschmeckt mit einem Hauch von
Knobi, mit Weißwein abgelöscht und für
die Würze frische Chilischoten,
dazu Knobibrot

16,50 €



SALATE

KLEINER GEMISCHTER SALAT ^g 6,50 €
mit American Dressing

GROßER GEMISCHTER SALAT ^g 12,50 €
mit American Dressing

CAESAR SALAT ^{a,c,g,j} 13,50 €
knackiger Römer Salat mit Parmesankrümeln,
hausgemachten Croutons und Cherrytomaten
original Caesar Dressing

RUCOLA SALAT ^{a,h} 15,50 €
mit frischen Feigen, Radicio, Walnusskernen,
hausgemachte Vinaigrette und Ziegenkäse
mit Honig überbacken dazu Knobibrot

BUNTE SALATMISCHUNG ^{a,h,g} 15,50 €
mit roter Beete, fillitierter Orange,
gehobelte Mandeln und Baby Mozzarella,
dazu hausgemachte Vinaigrette und Knobibrot

wahlweise dazu:
(nur für Salate bestellbar)

- **GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST** 6,50 €
- **STEAK STREIFEN** 8,50 €
- **GARNELEN** paniert in Pankomehl ^b 8,50 €

Guten Appetit

ALLE SPEISEN AUCH AUßER HAUS!

Wegen Rezeptaktualisierungen können
Zusatzstoffe und Allergene abweichen.
→ Fragen Sie gern unser Personal.

Alle Fleischgewichte gelten
als Rohgewichte.



Follow us on
Instagram

@FLEISCHWERKSTEAKHOUSE

Schon gewusst?

QUALITÄT & REGIONALITÄT

Unser Fleisch beziehen wir nur von ausgesuchten regionalen Erzeugern, das garantiert nicht nur gute Qualität, sondern auch ein gutes Gewissen!

*Wie darf Ihr
perfektes Steak
sein?*

RARE

**MEDIUM
RARE**

MEDIUM

**MEDIUM
WELL**

**WELL
DONE**



Beilagentausch
zzgl. 1,50 €

STEAK

serviert mit **KNOBIBROT & KRÄUTERBUTTER**

dazu ein kleiner Salat mit American Dressing

a,g

HÜFTSTEAK

200g 23,90 €

Das Fleisch der Rinderhüfte ist kurzfasrig und nur von sehr feinen Fettadern durchzogen. Daher gilt die Rinderhüfte als besonders zartes Steak. Figurbewußte lieben es!

280g 27,90 €

RUMPSTEAK mit Fettrand

200g 27,90 €

Das Rumpsteak ist der Steak-Klassiker und wird aus dem hinteren Rücken des Rindes geschnitten. Es eignet sich super bei „Anfängern“.

280g 29,90 €

500g 50,90 €



TIPP VOM CHEFKOCH:

Unsere *Chimichurri Sauce* passt perfekt zu jedem Steak!



RIBEYE

220g 28,90 €

Das Rib Eye wird aus dem vorderen Rücken des Rindes geschnitten. Jeden Bissen in dieses Steak zu einem saftigen Geschmackserlebnis. Das Rib Eye mit seinem eher kernigen "Biss" gehört zu den Favoriten unserer männlichen Fleischfans.

350g 36,90 €

500g 53,90 €

RINDERFILET

200g 32,90 €

Das Filetsteak wird aus dem Mittelstück des Rinderfilets geschnitten und ist das edelste Teilstück des Rindes – dafür ist es unglaublich zart und saftig.

280g 39,90 €

500g 66,90 €

wahlweise dazu:

- **GRILLKARTOFFEL**
mit Sour Cream

- **BRATKARTOFFELN**^{1,2,3}
mit Zwiebeln, Speck und Rosmarin

- **POTATO DIPPERS**
(Pommes)

ALLE SPEISEN AUCH AUSSER HAUS!

Wegen Rezeptaktualisierungen können Zusatzstoffe und Allergene abweichen.
→ Fragen Sie gern unser Personal.

Alle Fleischgewichte gelten als Rohgewichte.

UNSER FISCHANGEBOT

LACHSSTEAK ^{c,g} (220g)

27,90 €

mit würzigem, frisch zubereitetem Spinat,
dazu cremiges Kartoffelgratin,
überbacken mit Bergkäse

LOUP DE MER ^d

23,90 €

Ganzer Wolfsbarsch auf Lavastein gegrillt,
dazu knackiges Pfannengemüse
und Bratkartoffeln

FLEISCHWERK HIGHLIGHT'S

FILET MIGNON ^{g,1,2,3}

32,90 €

Rinderfilet (180g) im Speckmantel,
Bratkartoffeln, als Beilage Pfannengemüse
und würzige Kräuterbutter

PFEFFERSTEAK ^{g,1,2,3}

32,90 €

Rinderfilet (200g) mit Pfefferrahmsauce,
als Beilage sautierte Bohnen mit Speckwürfel
und Zwiebeln, dazu Potato Dippers (Pommes)

STEAK, CHEESE AND EGGS ^{c,g}

32,90 €

Rumpsteak (280g) mit Bergkäse überbacken,
dazu zwei Spiegeleier auf Bratkartoffeln



Bei Fragen zu Zusatzstoffen & Allergenen fragen Sie gerne unser Personal.

ZUSATZSTOFFE: 1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff 3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker 5. geschwärzt, 6. gewachst 7. mit Phosphat 8. mit Süßungsmitteln
9. enthält Phenylalaninquell 10. koffeinhaltig/ teinhaltig, 11. geschwefelt/ enthält Sulfide
12. chininhaltig, 13. alkoholhaltig

ALLERGENE: a. glutenhaltiges Getreide b. Krebstiere und Krebserzeugnisse c. Eier und
Eiererzeugnisse d. Fisch e. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse f. Soja und Sojaerzeugnisse
g. Milch und Milcherzeugnisse h. Schalenfrüchte i. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
j. Senf und Senferzeugnisse k. Sesam l. Schwefeloxid, Sulfid

ALLE SPEISEN AUCH AUSSER HAUS!

Wegen Rezeptaktualisierungen können
Zusatzstoffe und Allergene abweichen.
→ Fragen Sie gern unser Personal.

Alle Fleischgewichte gelten
als Rohgewichte.

UNSERE BEILAGENAUSWAHL

SPINAT frisch aus der Pfanne	5,50 €
BROKKOLI mit Sauce Hollandaise ^{a,c,g,i,1,4}	5,50 €
PFANNENGEMÜSE	4,90 €
ZWIEBELN-CHAMPIGNON GEMÜSE	4,90 €
KNOBIBROT ^{a,c,f,i,j,1}	1,50 €
KRÄUTERBUTTER mit frischen Kräutern ^g	1,50 €
SÜBKARTOFFEL POMMES mit Sour Cream	5,50 €
POTATO DIPPERS (POMMES)	3,90 €
BRATKARTOFFELN ^{1,2,3} mit Zwiebeln, Speck und Rosmarin	4,50 €
GRILLKARTOFFELN mit Sour Cream ^g	3,90 €
KARTOFFELGRATIN mit Bergkäse überbacken	5,50 €
PFEFFERRAHMSAUCE ^g	3,90 €
SAUCE HOLLANDAISE ^{a,c,g,i,1,4}	3,50 €
CHAMPIGNON-RAHMSAUCE ^g	3,90 €
CHIMICHURRI SAUCE	2,50 €
STEAKSAUCE ^g	2,50 €
SOUR CREAM ^g	1,90 €



SPEZIALITÄTEN

ZARTER LAMMRÜCKEN (220g) ^{f,g} 29,90 €
mit frisch zubereitetem würzigem Spinat,
ein Hauch von Knobi, dazu Kartoffelgratin
überbacken mit Bergkäse

SCHWEINEFILET (220g) ^{g,1,2,3} 22,90 €
mit Champignon-Rahmsauce, überbacken
mit würzigem Bergkäse, knackigem Brokoli,
dazu Bratkartoffeln

PUTENSTEAK (220g) ^{a,c,f,i,j,1,4} 19,90 €
mit knackigem Pfannengemüse,
Sauce Hollandaise, dazu Knobibrot

FLEISCH-GEMÜSEPFANNE ^g 19,90 €
mit Rinderstreifen- oder Putenstreifen
in Rahmsauce, dazu Knobibrot

ORIGINAL WIENER KALBSCHNITZEL ^{a,c} 29,90 €
dazu Pommes

SCHNITZEL WIENER ART (vom Schwein) ^{a,c} 21,90 €
dazu Pommes



TIPP VOM CHEFKOCH:

Probieren Sie zum Schnitzel unsere Champignon-Rahmsauce
(zzgl. 3,90 €) oder Preiselbeeren (zzgl. 1,50 €)

GRILLTELLER (ca. 400g) ^{a,c,f,i,j,1,4} 26,90 €
drei Fleischsorten - Pute, Rindersteak,
Schweinerücken und eine gegrillte
Speckscheibe, kleiner gemischter Salat,
Bratkartoffeln, Kräuterbutter
und Knobibrot

Fleischsortentausch
zzgl. 2,50 €

ALLE SPEISEN AUCH AUSSER HAUS!

Wegen Rezeptaktualisierungen können
Zusatzstoffe und Allergene abweichen.
→ Fragen Sie gern unser Personal.

Alle Fleischgewichte gelten
als Rohgewichte.

IT'S BURGER TIME

BURGER VOM RIND ^{c,j,1,2,3,4}

18,90 €

frisch gehacktes Rinder-Pattie (220g)
mit Salat, Tomaten, Gewürzgurke,
Zwiebeln, BURGERSAUCE, auf Brioche,
als Beilage Pommes oder Salat



BURGER VOM HÄHNCHEN ^{c,j,1,2,3,4}

16,90 €

Hähnchenbrust (150g) in Pankomehl paniert,
mit Salat, Tomaten, Gewürzgurke, Zwiebeln,
BURGERSAUCE, auf Brioche, als Beilage
Pommes oder Salat

SMASHED CHEESEBURGER

26,90 €

frisch gehacktes Rinder-Pattie (400g)
mit Käse, Salat, Tomaten, Gewürzgurke,
Zwiebeln, BURGERSAUCE, auf Brioche,
als Beilage Pommes oder Salat

auf Wunsch dazu:

- SPIEGELEI ^c 1,50 €
- JALAPENOS 1,50 €
- BACON ^{1,2,3,4} 2,00 €
- CHEDDAR KÄSE ⁹ 2,00 €
- GEBR. CHAMPIGNONS 2,00 €





Follow us on
Instagram

@FLEISCHWERKSTEAKHOUSE

ETWAS ZUM ENDE

NEW YORK CHEESECAKE ^{a,c,g}	6,90 €
garniert mit Blaubeersauce	
TIRAMISU IM GLAS ^{a,c,g,h,2}	5,90 €
mit Kakao bestreut	
LAVA CAKE ^{a,c,g}	8,00 €
Schokokuchen mit flüssigem Kern, dazu hausgemachtes Vanilleeis und Sahne - eine Augenweide	
HEIßE LIEBE ^g	7,50 €
drei Kugeln hausgemachtes Vanilleeis und heißer Kirschsauce	
CUP DÄNEMARK ^{g,2,3}	7,50 €
drei Kugeln hausgemachtes Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne	
EXTRA KUGEL VANILLEEIS ^g	2,00 €
EXTRA SAHNE ^g	1,50 €
EXTRA SAUCE	1,50 €
Kirschsauce Blaubeersauce Schokosauce	

WARME GETRÄNKE ^{g,10}

TEE	Glas	2,20 €
Schwarzer Tee, Grüner Tee, Pfefferminztee, Kamillentee, Früchtetee		
TASSE KAFFEE		2,80 €
ESPRESSO		3,00 €
DOPPELTER ESPRESSO		3,90 €
CAPPUCCINO		3,80 €
MILCHKAFFEE		3,80 €
LATTE MACCHIATO		3,90 €
HEIßE SCHOKOLADE <i>mit Sahne</i>		3,20 €





WEISSWEIN^{11,13}

Alle unsere Weine sind trocken.

HAUSWEIN

0,2l 6,50 €

Italien / Veneto, Giuseppe Campagnola
Garganega, Chardonnay, Trebbiano
Angenehm weicher und fruchtiger Wein
mit zarter Säure.

0,75l 19,50 €

SVEN KLUNDT GRAUER BURGUNDER

0,2l 7,50 €

0,75l 20,50 €

Deutschland / Pfalz, Weingut Klundt GbR
Dieser herrliche Grauburgunder duftet nach Melone,
Birne und reifem Beerenobst. Am Gaumen zeigt sich
ein schöner Schmelz und eine angenehme Frische.

HAUCK CHARDONNAY & WEIßBURGUNDER

0,2l 7,50 €

0,75l 22,50 €

Deutschland / Rheinhessen, Weingut Hauck
Der Alleskönner: vollmundig und sanft, herrlich
balanchiert und weich. Reife gelbe Früchte und
frisches Wiesenheu dominieren in der Nase.

ROTWEIN^{11,13}

HAUSWEIN

0,2l 6,50 €

Italien / Veneto, Giuseppe Campagnola
Merlot, Cabernet, Refosco
Bouquet von roten Früchten mit angenehmem Nachhall.

0,75l 19,50 €

MERLOT DOC

0,2l 7,50 €

Dominique Baud, Pays d'oc, Frankreich
Kraftvoll, komplex mit Noten von reifen,
kandierte Früchten

0,75l 20,50 €

THE BULL MALBEC

0,2l 8,50 €

Argentinien / Mendoza, Finca Flichman
Kräftig und elegant, gut strukturiert, komplexe Aromatik
von dunklen Beerenfrüchten und Vanille in Harmonie
mit Holznoten, weich mit langem Finale.

0,75l 23,50 €

DOPPIO PASSO PRIMITIVO ITG SALENTO

0,2l 9,50 €

Italien / Apulien-Salento, Cantine Volpi
Konzentrierte Aromen, sanfte Tannine, eine feine,
köstliche Fruchtsüße und cremige Schokonote.

0,75l 27,50 €

ROSÉWEIN^{11,13}

HORGELUS ROSÉ CÔTES DE GASCOGNE

0,2l	7,50 €
0,75l	20,50 €

Frankreich / Gascogne Domaine Horgelus
Fruchtige Aromen von roten Früchten und Erdbeeren.
Am Gaumen aromatisch, harmonisch und erfrischend.

*Wine
is always a good Idea*



APERITIF

APEROL SPRITZ ^{1,13}	0,3l	8,50 €
WILD BERRY LILLET ^{1,13}	0,3l	8,50 €
HUGO ¹³	0,3l	8,50 €
CAMPARI ORANGE ^{1,13}	0,3l	7,00 €
^{1,2,3,4,12,13} GIN TONIC	0,3l	7,00 €
¹³ MARTINI BIANCO	0,15l	6,50 €



SEKT ¹³

PROSECCO *auf Eis*

0,1l 5,90 €

0,75l 24,50 €

CHAMPAGNER
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL

0,75l 85,00 €

Vollkommen, großzügig und dynamisch dank
der Harmonie der drei Rebsorten.

SPIRITUOSEN ¹³

GIN HENDRICKS

2cl 6,20 €

WHISKY CHIVAS REGAL ^{12 Jahre}

4cl 11,90 €

WHISKY JACK DANIELS

4cl 6,00 €

ABSOLUT WODKA

2cl 3,50 €

KORN

2cl 3,00 €

BAILEYS

4cl 5,50 €

PRETZER LIKÖR

4cl 5,50 €

RAMAZZOTTI

2cl 3,90 €

SAMBUCA MOLINARI

2cl 3,90 €

JÄGERMEISTER

2cl 3,90 €

REMY MARTIN

2cl 6,00 €

BACARDI RUM BLANCO

2cl 5,50 €

LONGDRINKS ^{1,2,3,4,10,13}

WODKA LEMON

0,3l 5,50 €

WODKA COLA

0,3l 5,50 €

WHISKY COLA

0,3l 5,50 €

HAVANNA CLUB COLA

0,3l 5,50 €

BACARDI COLA

0,3l 5,50 €

SOFTDRINKS

PEPSI COLA	1,2,3,4,10	0,3l	3,90 €
PEPSI COLA ZERO	1,2,3,4,8,10,12	0,3l	3,90 €
PEPSI SCHWIP SCHWAP	1,2,3,4,10	0,3l	3,90 €
MIRINDA	1,2,3,4	0,3l	3,90 €
SEVEN UP	1,2,3,4	0,3l	3,90 €
BITTER LEMON	1,2,3,4,12	Fl. 0,2l	2,80 €
TONIC WATER	1,2,3,4	Fl. 0,2l	2,80 €
GINGER ALE		Fl. 0,2l	2,80 €
SELTERS NATURELL		Fl. 0,25l	3,00 €
		Fl. 0,75l	6,70 €
SELTERS MEDIUM		Fl. 0,25l	3,00 €
		Fl. 0,75l	6,70 €

SÄFTE & SCHORLEN

ORANGENSAFT	0,2l	2,90 €	0,4l	4,90 €
APFELSAFT	0,2l	2,90 €	0,4l	4,90 €
KIRSCHSAFT	0,2l	2,90 €	0,4l	4,90 €
BANANENSAFT	0,2l	2,90 €	0,4l	4,90 €
KIBA-SAFT	0,2l	2,90 €	0,4l	4,90 €
MARACUJASAFT	0,2l	2,90 €	0,4l	4,90 €
JOHANNISBEERSAFT	0,2l	2,90 €	0,4l	4,90 €
RHABARBERSAFT	0,2l	2,90 €	0,4l	4,90 €
ORANGENSCHORLE	0,2l	2,50 €	0,4l	4,50 €
APFELSCHORLE	0,2l	2,50 €	0,4l	4,50 €
MARACUJASCHORLE	0,2l	2,50 €	0,4l	4,50 €
JOHANNISBEERSCHORLE	0,2l	2,50 €	0,4l	4,50 €
RHABARBERSCHORLE	0,2l	2,50 €	0,4l	4,50 €

BIER VOM FASS / FLASCHE

ALSTERWASSER

0,3l 3,90 €

0,5l 5,90 €

RADEBERGER PILSNER

0,3l 3,90 €

0,5l 5,90 €

HÖVELS Dunkel

0,3l 3,90 €

0,5l 5,90 €

OBERDORFER HELLES

0,3l 3,90 €

0,5l 5,90 €

STAROPRAMEN DARK

0,3l 3,90 €

0,5l 5,90 €

SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN klar

Fl. 0,5l 5,90 €

SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN

Fl. 0,5l 5,90 €

SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN Dunkel

Fl. 0,5l 5,90 €

SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN alkoholfrei

Fl. 0,5l 5,90 €

RADEBERGER alkoholfrei

Fl. 0,33l 3,90 €

VITAMALZ alkoholfreies Malzbier

Fl. 0,33l 3,90 €



