



NORDDEUTSCHE STEAKKULTUR

IN GOOD OLD OSNABRÜCK

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER
STEAKMEISTEREI

Moin!

sagt der Norddeutsche. Morgens, mittags, abends. Immer. Kurz und bündig. Und trotzdem kein bisschen weniger herzlich. Für uns bedeutet dieses Wort mehr als nur ein universaler friesischer Gruß. Für uns ist er Ausdruck unserer Lebenseinstellung und Werte, die vermeintlich friesischen Tugenden sehr nah sind:

- Wir begegnen Mensch und Tier mit **Wertschätzung und Respekt**.
- Wir lieben unsere Produkte und verwenden nur natürliche und beste Qualitäten.
- Wir tragen stets ein Lächeln im Herzen.
- Wir treffen Entscheidungen und stehen dazu.
- Wir sind stets Vorbild für unser gesamtes Umfeld.
- Wir sind stets ehrlich und sagen was wir denken!
- Wir stehen zu unserem Wort.

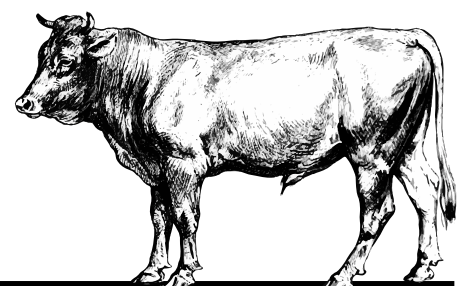
„Moin“ signalisiert Respekt und Nähe ohne aufdringlich zu sein.

Übrigens: Wir verwenden hier das „Du“ als Ansprache. Das ist keineswegs respektlos gemeint. Im Gegenteil: Wir fühlen uns unseren Mitmenschen einfach nah. Und als norddeutsche Interpretation eines amerikanischen Steakhouses ist es schlicht die wörtliche Übersetzung vom englischen „you“.

Genießt die Zeit bei uns.

Euer Tobias Neumann aka ProfiTobi
& seine Steakmeister

#steakmeisterei
#profitobi





APERITIF.

PIMM'S CUP

PIMM'S NO.1 / Ginger Ale / Orange / Limette / Gurke / Kräuter

10,50

FIERO & TONIC

MARTINI FIERO / FEVER TREE TONIC WATER

7,90

FRIESENLIMONADE

HELBING Kümmel, Vanillesirup und Bitter Lemon

8,50

ROSA MÄDCHEN

Secco / Walderdbeerlikör / Schweppes Wild Berry

7,90

WHITE PORT TONIC

Herb. Männlich. Sexy. Und der Drink ist auch ganz lecker.

7,90

„PERLIG“ Secco

Weinmanufaktur Stefan Breuer / Rheinhessen

0,10 l

4,90

0,75 l

24,50

DRAPPIER Champagner „GRANDE SANDRÈE“

0,75 l

119,00

DRAPPIER Champagner „Carte d'Or“

0,75 l

79,00

DRAPPIER Champagner „Rosé de Saignée“

0,75 l

79,00

GINVOLL.

PERFECT MATCH:



NOSE'N'TAIL GIN

& FEVERTREE MEDITERRANIAN TONIC / ORANGE /
ROSMARIN / GURKE

13,40 EUR

OLD BUT GOLD:

NEGRONI

NOSE'N'TAIL GIN / CAMPARI /
MARTINI ROSSO

12,50 EUR

nose'n'tail Gin für euch zu Hause?

NATÜRLICH IN UNSEREM SHOP ERHÄLTlich!





STARTER.

TATARATTATAA „MAGIC UMAMI STYLE“

Steakmeisterei Umami Marinade / Liebstöckel-Mayonnaise / Confierte Tomate / Eigelb

17,90

TERIAKI-LAX

Fjordlachs aus der hausgemachten Teriaki-Beize / Ingwer-Gurken-Salat / Curry-Kartoffel-Stroh / Miso-Mayonnaise

15,90

PORKBELLY WAFFEL

Gebackene Waffel / Bauch vom Aktivstallschwein low&slow / Salsa Verde / Gepickletes Gemüse / Spicy Mayo / Ahornsirup

11,90

BURRATA

Traumhaft cremiger Kuhmilch-Mozzarella mit cremiger Frischkäsefüllung
Gegrillter Rhabarber / Tomate / Babyspinat / Röstbrot / Frittierte Kapern

19,00

GRÜNZEUG.

CLASSIC CAESAR SALAD

Romanasalat / Kapern / Sardellen / Tomaten / Speck-Croutons / Parmesan / Parmesandressing

16,00

• **STEAKSTREIFEN ON TOP**

+ 9,50

HINWEIS ZU ALLERGENEN & INHALTSSTOFFEN

Sollten Sie Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen haben, so halten unsere Mitarbeiter jederzeit alle Auskünfte dazu in digitaler Form bereit und beraten Sie gern!



Steaks

DAS BESTE AUS DER HASE-REGION: PREMIUM FLEISCH AUS BESTER HERKUNFT!
RESPEKT VORM LEBEWESEN: MUTTERTIERHALTUNG UND PERFEKTE LEBENSBEDINGUNGEN FÜR AUSSERGEWÖHNLICHE FLEISCHQUALITÄT. **KEIN BULLSHIT.** NUR GUTE LEBENSMITTEL.



Selektierte Qualität aus der HASE-REGION: Kurze Wege, enger Kontakt zum Bauern und nachvollziehbare Aufzucht. Anschließend zur Perfektion gereift in den Reifeschränken in unserer CARNOTHEK.



Wagyu made in Bissendorf. Bauer Karl Ostendarp sorgt für beste Haltungsbedingungen und erzeugt perfekte Fleischqualitäten mit unserem Anspruch an Ethik und Nachhaltigkeit.



Aktivstallhaltung in der HASE-REGION: Mit viel Liebe und Engagement für allerbeste Lebensmittel. Schweinefleisch wie es auch sein kann: Intensiver Fleischgeschmack nach Reifung in unserer Carnothek.

DRY AGED. WAS LANGE REIFT... UNSER GANZER STOLZ. AUS DER CARNOTHEK.

€ je 100 g

RIB-EYE STEAK

(Zwei Finger dick geschnitten)

Besonders intensiv aromatisch durch das namensgebende Fettague

14,90

BONE-IN RUMPSTEAK (ca. 400 - 700 g)

Das klassische Rumpsteak am typischen L-Knochen.

11,00

BONE-IN RIB-EYE

(Sog. „CÔTE DE BOEUF“, Mindestens 2 Finger breit gesägt: ca. 800 - 1200 g)

Volle Kanne Steak: Aromatisches Fleisch mit typischem Fettague am kurzen Rippenknochen gegrillt.

11,50

T-BONE (Mindestens 2 Finger breit gesägt: 700-1100 g)

Warum entscheiden? Rumpsteak & Filet, getrennt durch den typischen T-Knochen!

12,50

PORTERHOUSE (Mindestens 2 Finger breit gesägt: 900-1500 g)

Wie ein T-Bone. Nur mit viel mehr Filet.

13,50

HINWEIS ZUR VERFÜGBARKEIT

Bedingt durch das aufwendige und langwierige Reifeverfahren und unseren Anspruch möglichst viel von einem Tier zu verwenden, sind die o.g. Cuts nach individuellem Stadium der Reife und tagesaktueller Verfügbarkeit vorhanden. Wir bitten da um Euer Verständnis. Das ist Teil der Gesamtidee und stellt sicher, dass wir euch stets nur allerbeste Qualität bieten.

**) Warum ein „ab“-Preis? Verschiedene Rassen sorgen für unterschiedliche kg-Preise!



KLASSIKER.

RINDERFILET

von der HASE-Q / Butterzart & mager

ca. 200 g

42,00

ca. 300 g

63,00

CHATEAUBRIAND

Der Klassiker unter den Rinderfiletsteaks von der HASE-Q
Filet im Ganzen gegrillt und tranchiert serviert.

ca. 500 g

110,00

RUMPSTEAK

Kräftiges Fleisch von der HASE-Q mit kleinem Fettrand.
(Fleisch und Fett sind von einer kleinen Sehne getrennt. Diese stellt kein Reklamationsgrund dar!)

ca. 300 g

34,00

RIB-EYE STEAK

Besonders intensiv aromatisch durch das namensgebende Fetttauge
von der HASE-Q

ca. 300 g

34,00

NOSE TO TAIL.

**WEIL EIN RIND NICHT
NUR AUS FILETS
BESTEHT.**

FLANKSTEAK

von der HASE-Q: Kräftig aromatisch, mager, tranchiert serviert

ca. 250 g

27,00

HANGING TENDER

von der HASE-Q: Intensives Aroma, fein marmoriert, grobe Faserstruktur, tranchiert serviert

ca. 250 g

27,00

FLAT IRON

Dieser besondere Cut von der HASE-Q verzückt viele Steakfans. Wir finden: Recht haben sie!
Cut aus der Schulter, etwas langfaseriger, schön marmoriert und unfassbar aromatisch.

ca. 250 g

29,00

*Sehnen im Fleisch sind anatomisch Teil einer jeden Muskelstruktur und damit unvermeidlich. Ihr könnt euch drauf verlassen: Wir sorgen dafür, dass keine Sehne euren Steakgenuss trübt. Es gibt allerdings Cuts bei denen dies nicht immer ganz möglich ist, wir bitten hier um Euer Verständnis: Ein Tier hat Sehnen nicht um euch zu ärgern! **#funfact***

CHEF'S CHOICE

STEAK TASTING

IN DIE MITTE - ZUM TEILEN FÜR ALLE
IHR KÖNNT EUCH NICHT ENTSCHIEDEN? UNSERE KÖCHE
KREDENZEN EUCH EINE BUNTE AUSWAHL VOM BEEFER.
DAZU: DIE BELIEBTESTEN SIDES & SAUCEN

PRO PERSON: 59,00 €

AB 6 PERSONEN. NUR TISCHWEISE BUCHBAR.
FLEISCHGEWICHT JE PORTION: MIND. 350 G





STREETFOOD.

PASTRAMI BURGER (STEAKMEISTEREI STYLE STEAKHAUS-KLASSIKER) 19,90
Hausgemachtes Pastrami von der HASE-Q low&slow gegart / Gepickeltes Gemüse / Grünzeug / knuspriger Gewürz-Crunch / Senfkaviar / Liebstockelmayonnaise / Kartoffel-Gewürz-Bun

PURE BEAST WAGYU BURGER 24,90
Pur. Fokussiert. Sexy.
180 g Smashed Beef vom HASE-WAGYU / Trüffelbutter / Kartoffel-Gewürz-Bun.
Nicht mehr. Und schon gar nicht weniger.

SIGNATURE DISH.

ZWEI MAL SCHULTER VON DER HASE-Q 34,90
1. low & slow geschmort, gezupft & mariniert / 2. vom Beefer geküsst
Topinambur / Gegrillter Frühlingslauch / Whiskey-Hefe-Hollandaise

OFF. OHNE
FLEISCH
& FISCH 

Unsere Devise: „Iss' weniger Fleisch - und wenn, dann was Gutes!“
Seid euch sicher: Wir haben immer ein paar schmackofatziige fleischlose Gerichte für euch parat. Wir sind schließlich Fleischliebhaber und keine Gemüsehasser.
Also: Nicht so schüchtern! Immer man raus damit!



SIDES. NOCH WAT LECKER MIT DABEI?

Kartoffelpü	5,50
Kartoffelgratin mit Bergkäse	5,90
Mac & Cheese Krokette	6,90
Steakmeister-Fritten & hausgemachte Gewürzmayonnaise	5,90
Parmesan-Fritten mit Trüffelmayonnaise	9,50
Gegrillter Frühlingslauch / Parmesancreme / Tomaten	6,90
Gebratener Brokkoli mit Mandeln und Feta	5,60
Gegrillter Maiskolben mit Chili-Honig-Senf-Butter	5,50
Wald- & Wiesenpilze à la crème	5,90
Teriaki-Aubergine mit Sesam	6,90
Knackiger Blattsalat	5,50
Special-Sides (Tagesaktuell)	Tagespreis

BUTTERMACHTALLESBESSER. SAUCEAUCH.

Steakmeisterbutter	2,90
Honig-Chili-Senf-Butter	2,90
Ochsenschwanz-Jus	3,90
Whiskey-Hefe-Hollandaise	3,90
Frisch geriebener Meerrettich	1,50
Trüffel-Mayonnaise	3,50
Bacon-Jam	4,50



BIER/HAHN.

#1 VELTINS PILSENER	0,3l	3,90
#2 MAISELS WEISSE	0,5l	5,50
#3 GREVENSTEINER HELL	0,3l	4,40

BIER/BUDDEL.

LANDHAUS BRAUEREI BORCHERT, LÜNNE OSNABRÜCKER HELL	0,5 l	6,90
AKTIEN LANDBIER FRÄNKISCH DUNKEL	0,5 l	5,50
MAISEL & FRIENDS PALE ALE	0,33 l	5,50
BRAUHAUS RIEGELE, AUGSBURG BRAUKUNSTSELEKTION	0,33 l	7,50
- AUGUSTUS 8 (8% Vol. Alk, fruchtig würzig)		
- AURIS 19 (19° Plato Stammwürze, historischer Malz)		
- ATOR 20 (Röstaromatisch mit karamellnoten, 19° Plato)		

ALKOHOLFREIER STOFF.

VELTINS ALKOHOLFREI	0,33 l	3,50
MAISEL'S WEISSE ALKOHOLFREI	0,5 l	5,50



WEIN/WEISS.

WEISSBURGUNDER

trocken, mineralisch, fett.
Weingut Geil

0,2 l 7,90
0,75 l 27,00

PRACHTSTÜCK

trocken, fruchtig frisches Cuvée von Chardonnay & Weißburgunder
Weingut Metzger, Pfalz

0,2 l 8,50
0,75 l 29,00

RIESLING

klar, Rebsortentypisch und präzise. Sehr erfrischend und exzellent auch als Schorle!
Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz

0,2 l 7,50
1,0 l 29,00

SCHÄFERSTÜNDCHEN

*Cuvée aus Silvaner, Scheurebe und Riesling mit allen Vorteilen der 3 Sorten :
samtige Textur, Exotische Frucht und erfrischende Mineralität.*
Weingut Johann Baptist Schäfer, Nahe

0,2 l 8,50
0,75 l 29,00

WEISSBURGUNDER

feine cremige Textur, sanft und elegant. Birne, reifer Apfel, Mineralität.
Weingut am Nil, Pfalz

0,2 l 8,50
1,0 l 33,00

WEIN/WEISS/KRACHER.

„KUNG FU GIRL“ RIESLING

Exotisch und feinfruchtig, lang und saftig. Hochwertig und ungezwungen!
Weingenuss „in die Freie!“
Charles Smith Wines, Washington, USA

0,75 l 48,00

STONEBURN SAUVIGNON BLANC

Auf Stein gewachsen: Mineralisch-Stachelbeere-Trocken Hunter's Estate, Marlborough, Neuseeland

0,75 l 38,00

KALLSTADTER CHARDONNAY

*Fülle und Konzentration gepaart mit feinsten Pfirsich und Mango Frucht.
Leichte Röstaromen. Ideal zu gebratenem und gegrilltem Fleisch.*
Weingut am Nil, Pfalz

0,75 l 46,00

WEIN/ROSÉ.

STEAKMEISTERS BESTER

Merlot Blanc de Noirs
Weingut Metzger, Pfalz

0,2 l 7,90
0,75 l 27,00



WEIN/ROT.

DER KLEINE SCHWARZE

Merlot & Dornfelder „Der kleine Schwarze“, trocken
Weingut Metzger, Pfalz

0,2 l 9,90
0,75 l 29,50

CABERNET SAUVIGNON

Ausgewogen, mit feiner Cassisnote, Würze und leicht rauchigen Akzenten.
„Ellerstädter Kirchenstück“ 2017, Weingut Braun, Pfalz

0,2 l 9,50
0,75 l 29,50

MALBEC OLD VINE

Kräftige, reife Frucht nach Pflaumen und Cassis, Röstaromen, Tabak und Pfeffer.
Ein komplexer Begleiter kräftigeren Steaks!
Belasco de Baquedano, Mendoza, Argentinien

0,2 l 9,50
0,75 l 29,50

PRIMITIVO DI MANDURIA „MANDUS“

Schwarzkirsche, getrocknete Pflaumen und Cassisaromen.
Am Gaumen der absolute Schmeichler. Füllig und weich. Fruchtiges Finale.
Pietra Pura, Apulien, Italien

0,2 l 12,00
0,75 l 35,00

WEIN/ROT/KRACHER.

MOTHER'S MILK

Eleganter Wein mit opulenter fruchtiger Note. weiche Gerbstoffe, harmonischer Körper - Oder wie unser Chef sagt: „Der haut dir in die Fresse!“
2015 Barossa Shiraz, First Drop Winery, Australien

0,75 l 57,00

CUVÉE DU CHÂTEAU 2017

Charakterkopf! Reiner Malbec aus seinem Ursprungsgebiet.
Tiefste Farbe, kompromisslose klare Kanten aber mit viel Charme.
Château de Combel-la-Serre, Cahors, Frankreich

0,75 l 49,00

GABRIELE MERLOT 2013

Stilistisch zwischen Bordelaiser Eleganz und toskanischem Charme. Tief, fein, sehr aromatisch nach Brombeeren, Cassis und Kakao. Präzise und feine Tanninstruktur.
Ein Klassiker in perfekter Harmonie.
Tenuta le Calcinaie, Toskana, Italien

0,75 l 52,00

WEIN/ROSÉ/KRACHER.

AIX ROSÉ 2020

Grenache, cinsault und Syrah. Zart, fein, elegant mit milder Säure.
Blüten und Weinbergpfirsich. Langes mineralisches Finale.
Maison Saint-Aix, Coteaux d'Aix-en-Provence, Frankreich

0,75 l 47,00



DRINKS/OHNE/BUMS.

KALTES.KLARES.WASSER (LAUT & LEISE) Aus den Tiefen des Osnabrücker Landes, gefiltert und aufbereitet.	0,30 l 0,75 l	2,50 6,50
FRITZ KOLA & LIMO & SCHORLE fritz-kola, fritz-kola zuckerfrei, fritz-limo Orange, fritz-limo Zitrone, fritz-limo Apfel-Kirsch-Holunder, fritz-mischmasch, fritz-spritz bio Rhabarber, fritz-spritz bio Apfel	0,2l	3,40
ANJOLA Ananas-Limette ^{BIO.FAIR&VEGAN}	0,2 l	3,40
FEVER TREE Tonic Water / Mediterreanean Tonic Water / Ginger Ale / Bitter Lemon	0,2 l	3,60
LAUWERTH BIRNENSAFT Vollkommen unterschätzt: Der exotischste Apfel Norddeutschlands..	0,3 l	4,20
HAUSGEMACHTE LIMONADE UNSERE HAUSGEMACHTE KRÄUTERLIMONADE	0,3 l	6,50

Longdrinks ohne Bums?!

GUTER GESCHMACK UND HOCHWERTIGER GENUSS STEHEN SCHON LANGE NICHT MEHR MIT DEM REINEN KONSUM VON ALKOHOL IN VERBINDUNG. INNOVATIVE DESTILLATEURE HABEN ES GESCHAFFT PREMIUM „SPIRITUOSEN“ GANZ OHNE ALKOHOL ZU PRODUZIEREN. WORAUF AUCH IMMER IHR BOCK HABT: WIR ZAUBERN EUCH EUREN LONGDRINK. **MIT UND OHNE ALKOHOL.**

HEISS.

HOT GRILLED ESPRESSO (DIE RÖSTUNG IM SHOP AUCH FÜR EUCH ZU HAUSE)	2,90
ESPRESSO DOPPIO	4,90
ESPRESSO MACCHIATO	3,50
CAFE AMERICANO	2,90
CAPPUCCINO	3,90
SCHWARZER TEE FRIESENMISCHUNG	3,90
FRISCHER MINZTEE	4,90



WHISKEY.

THEO SASSE CIGAR SPECIAL Münsterland / 6 Jahre Auszeichnung als bester Whisky Kontinentaleuropas	4 cl	9,00
SLYERS SINGLE MALT CLASSIC Schliersee, Bayern / 6 Jahre	4 cl	11,50
LAGAVULIN SINGLE MALT Schottland / 16 Jahre	4 cl	12,50
CONNEMARA SINGLE MALT Irland / 12 Jahre	4 cl	11,50
GLENLIVET SINGLE MALT Schottland / 12 Jahre	4 cl	9,50
TALISKER SINGLE MALT SCOTCH Schottland / 10 Jahre	4 cl	9,50
LAPHROAIG SINGLE MALT Schottland / 10 Jahre	4 cl	9,50
OBAN SINGLE MALT SCOTCH Schottland / 14 Jahre	4 cl	12,50
MARKERS MARK BOURBON Kentucky	4 cl	6,50
JACK DANIELS Tennessee	4 cl	6,50
JIM BEAM BOURBON Kentucky	4 cl	6,50

COGNAC.

REMY MARTIN COGNAC VSOP	4 cl	8,50
--------------------------------	------	------



GIN.

Longdrinks ohne Bums?!
ALKOLFREIER GENUSS OHNE SCHLECHTES GEWISSEN.



nose'n'tail GIN BY STEAKMEISTEREI

4 cl

9,90

Unser exklusiver Gin aus einer kleinen & feinen Manufaktur im Landkreis:
Botanicals wie frischer Aromahopfen, unser Steakpfeffer und fruchtige Holunder-
blüten machen diesen Gin zu einer Geschmacksexplosion!

(HIER IM SHOP AUCH FÜR DEN GENUSS ZU HAUSE ERHÄLTlich!)

MONKEY 47

4 cl

11,50

Black Forrest Distillers

HENDRICK'S

4 cl

11,50

Prämierter Gin von Weltruhm aus Schottland

BOMBAY SAPPHIRE

4 cl

7,00

London Distilled Dry Gin

SIEGFRIED

4 cl

10,90

Rheinland Dry Gin

BERLINER BRANDSTIFTER

4 cl

10,90

Dry Gin

NIEMAND GIN

4 cl

10,90

Gin-Manufaktur aus Hannover

GIN SUL

4 cl

12,50

Der Klassiker aus Hamburg

RUM.

BACARDI CARTA BLANCA

4 cl

5,90

BACARDI 8 ANOS RESERVA SUPERIOR

4 cl

8,90

RON ZACAPA 23 SOLERA GRAN RESERVE

4 cl

13,50

DON PAPA^{7 YEARS} - SMALL BATCH RUM

4 cl

9,50



DIGESTIF&SHOTS.

VON DER FEINBRENNEREI SASSE AUS DEM MÜNSTERLAND:

MÜNSTERLÄNDER LAGERKORN Wie ein Grappa, nur von hier! Vier Jahre Barrique gereift und V.S.O.P-Prämiert / milder Charakter / leichte Fruchtnote	4 cl	7,90
MÜNSTERLÄNDER HIMBEERGEIST Aus handverlesenen münsterl. Himbeeren / vollfruchtig-blumiges Aroma / Goldmedaille 2012 World Spirits Award	4 cl	7,90
WILLIAMS EDELBRAND 2 Jahre Reifung / kräftiges lang anhaltendes Bouquet	4 cl	7,90
AMERIE MÜNSTERLÄNDER APERITIF Der fruchtige Klassiker mit den zarten Walderdbeeren	4 cl	5,90



KLÖTENKÖM EIERLIKÖR BY STEAKMEISTEREI Die besten Eier (Güteklasse 1!), eine hochwertiger Weizenbrand aus dem Osnabrücker Land, beste Bourbon-Vanille und ein Handwerkskünstler seines Fachs, der aus diesen Zutaten wat feines bastelt. Viel Spaß im Glas!	4 cl	4,90
KR/23 KRÄUTERLIKÖR 23 verschiedene Kräuter aromatisieren diesen Likör, die entweder frisch oder getrocknet verarbeitet werden. Jägermeister für Erwachsene.	4 cl	6,50
HELBING KÜMMEL Das Hamburger Original	4 cl	5,50
HELBING AQUAVIT Das Hamburger Original	4 cl	6,90
GREY GOOSE VODKA	4 cl	6,90
FRANGELICO TIP: ALS SOUR	4 cl	6,00
DRAMBUIE WHISKEYLIKÖR	4 cl	6,00