



# HOME SERVICE

by **STEAKMEISTEREI**

## MOIN

liebe Quarantäne-gebeutelten Freunde des gehobenen Genusses.  
Wenn ihr nicht in euer Lieblings-Steakrestaurant kommen könnt, dann  
kommen wir eben zu euch.

So sind wir eben.  
Eure Steakmeister

## #READY2DISH

STREETFOOD FRISCH AUS DER  
STEAKMEISTEREI KOMBÜSE ZUM  
DIREKT SERVIEREN &  
SCHNABBULIEREN

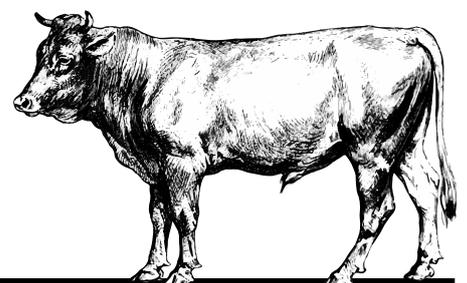
## #READY2GRILL

PREMIUM FLEISCH FERTIGE GERICHTE IN STEAK-  
MEISTEREI QUALITÄT - DIREKT AUS UNSERER  
CARNOTHEK ZU METZGEREI-PREISEN. DAZU EIN  
BUNTES SORTIMENT AN SIDES ZUM  
SELBER FINISHEN!

## ABHOLEN / LIEFERN / BEZAHLEN?

Lieferung vorerst nur ab einem Bestellwert von 50,- EUR möglich.  
Liefergebühr 5,- innerhalb Osnabrück bis vor die geschlossene Haustür  
Abholung vor Ort in der Steakmeisterei  
Bestellung unter [www.steakmeisterei.de/homeservice](http://www.steakmeisterei.de/homeservice) & Vor Ort  
Zahlung vorzugsweise bargeldlos: PAYPAL (bei Onlinebestellung) oder EC-Card vor Ort

#steakmeisterei  
#profitobi





# #READY2DISH

---

**TATARATAAAA!** **10,90**  
Tatar von der norddeutschen Färsé / Steakmeisterei Style / Trüffelremoularde / Wildkräuter / Röstbrot

**SALAT & ZIEGENKÄSE** (vegetarisch) **9,50**  
Buntes Grünzeug & Rohkost / Steakmeistereidressing / eingelegte Apfelspalten / Ziegenkäse / Croutons

**ROASTBEEF SANDWICH** **12,00**  
Roastbeef von der norddeutschen Färsé / Brot von der Bäckerei Bröcker / Trüffelremoulade / Wildkräuter / Mixed Pickles Relish

**BURGERMEISTER** **13,50**  
180 g Smashed Dry Aged Beef / Käse / Zwiebel-Gurken-Relish / Tomate / Grünzeug / knuspriger Gewürz-Crunch / würzige Burgercreme / Kartoffel-Gewürz-Bun

**SPRINGTIME BURGER** **13,50**  
180 g Smashed Dry Aged Beef / Erbsenpesto / Babyspinat / Teriyakipilze / knuspriger Gewürz-Crunch / würzige Burgercreme / Kartoffel-Gewürz-Bun

**WAGYU BEEF DOG** **12,50**  
Hot Dog vom Wagyu Beef vom Hof Große Ostendarp in Bissendorf / würzige Beefdog-Sauce / Mixed Pickles Relish / Wildkräuter /

**RINDERRAGOUT „Bourgignon Style“** **15,50**  
Mehrere Stunden low&slow in kräftigem Rotwein geschmortes Ragout mit Gemüse & Kartoffeln

**RISOTTOKROKETTEN** (vegetarisch) **12,90**  
Mit geschmorten Ofenwurzeln / Wildkräuter / Aioli

**SÜSSKATOFFELFRITTEN** **5,50**  
**STEAKMEISTERFRITTEN** **3,00**

## SOMETHING TO DRINK?

FRITZ KOLA 0,33 l **2,90**  
fritz-kola, fritz-kola zuckerfrei, fritz-kola Bio, fritz-kola karamell-kaffee, fritz-limo Orange, fritz-limo Zitrone, fritz-mischmasch

VELTINS MALZ 0,33 l **2,90**

VELTINS ALKOHOLFREI 0,33 l **2,90**

MAISEL'S WEISSE (ORIGINAL & ALKOHOLFREI) 0,5 l **3,70**

RIEGELE LIBERIS 2+3 (ALKOHOLFREIES IPA) 0,33 l **4,50**

RIEGELE BAYERISCH ALE 2 0,33 l **4,50**

**VINO GEFÄLLIG? HABEN WIR! ZUM HÄNDLER-PREIS. FRAGEN HILFT!**

---



# #READY2GRILL

## STEAKMEISTEREI BEEF AUS DER REGION ZUM SELBER GRILLEN:

Dry Aged Porterhouse (ca. 1000g +/-)	100g / 6,90 EUR
Dry Aged Cote de Boeuf (ca. 1000g +/-)	100g / 6,30 EUR
Filetsteak (200g / 300g / 400g / 500g)	100g / 5,20 EUR
Rumpsteak (300g / 400g / 500g)	100g / 4,20 EUR
Rib Eye Steak (300g / 400g / 500g)	100g / 4,40 EUR
Flanksteak (200g / 300g / 400g / 500g)	100g / 3,60 EUR
Hanging Tender (200g / 300g / 400g / 500g)	100g / 3,60 EUR

*Alles zum selber  
fertig stellen!  
Heute. Morgen.  
Wann du willst.*

### **SIDES** (je 4,50 EUR / zum selber finishen)

Ofenkartoffel & Kräuterquark  
Kartoffelgratin mit Bergkäse  
Ofengeschmortes Wurzelgemüse  
Brokkoli mit Mandeln & Feta  
Bunte Bohnenpfanne

### **SAUCEN** (je 2,00 EUR)

Steakmeisterbutter  
Ochsenschwanzjus  
Bacon Jam

Wie? Weshalb? Warum?

Ganz entspannt: Zu jedem Gericht servieren wir eine Zubereitungsanleitung!

Wie man ein Steak perfekt brät?

Das zeigen euch unsere Köche in einem Video!

Stay tuned!

## GINVOLL

PERFECT MATCH:

# NOSE'N'TAIL GIN 50CL

& 6X FEVERTREE MEDITERRENIAN TONIC 0,2 L

49,00 EUR

# NOSE'N'TAIL GIN

50CL / 45% VOL.

39,00 EUR

