

Alte Straßenmeisterei

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie herzlich und wünschen
Ihnen ein schönes, kulinarisches Erlebnis
und einen angenehmen Aufenthalt
in unserem Restaurant.

Das Team der Alten Straßenmeisterei



Aperitif-Empfehlung

8,50€

(Limoncello Spritz, Aperol Spritz, ...)

Verschiedene Aperitifs zur Auswahl, lassen Sie sich
gerne von uns beraten.

Alte Straßenmeisterei

Vorspeisen und Kleinigkeiten

1. Bruschetta	8,50 €
Hausgemachtes, geröstetes Brot mit Tomaten, Aioli ⁽²⁾ , Parmesan, Rucola	
2. Gebackener Feta	15,50 €
Schafkäse mit Ziegenkäseanteil mit Zwiebeln, Tomaten und Oliven	
3. Gebackener Ziegenkäse	16,50 €
Mit Honig, Wildkräutersalat und Beeren	
4. Zwei Riesengarnelen, in Knoblauch und Zwiebeln gebacken mit Aioli ⁽²⁾ dazu hausgebackenes Brot	17,50 €
jede weitere Garnele	6,90 €
5. Tagessuppe	7,50 €
6. Brot mit Dip	5,90 €

Salatvariationen

10. Kleiner gemischter Salat	6,90 €
11. Großer gemischter Salat	12,90 €
12. Großer gemischter Salat mit gegrillter Hähnchenbrust	18,50 €
13. Großer gemischter Salat mit Falafel & gebackenem Feta	18,50 €
14. Großer gemischter Salat mit 3 Riesengarnelen	21,50 €

Alte Straßenmeisterei

Schnitzelvariationen

30. Hähnchenschnitzel Paniert, mit Champignon-Rahm-Sauce	22,90 €
31. Schnitzel Wiener Art Jägersauce oder Puszta sauce	18,00 € +3,00 €
32. Kalbschnitzel Preiselbeer-Sahne	27,50 €
33. Cordon Bleu Gefüllt mit Käse und Schinken ^(2,11)	23,00 €
34. Balkan-Schnitzel Paniert und gefüllt mit Feta und frischen Kräutern	23,00 €
Spiegelei zum Schnitzel	+1,50 €

Alle Schnitzel werden frisch zubereitet, dazu gibt es Salat.
Wahlweise erhalten Sie Pommes-Frites oder Bratkartoffeln.

Balkanspezialitäten

40. Cevapcici Nach altem Rezept aus Kalbfleisch	21,00 €
41. Pleskavica Hacksteaks aus Kalbfleisch gefüllt mit Feta	22,50 €
42. Grillteller Rumpsteak, Schweinesteak, Cevapcici, Speck und Hacksteak	27,50 €
43. Rinderleber Vom Grill mit gebratenen Zwiebeln	19,50 €
44. Lustiger Bosniak Rumpsteak gefüllt mit Schinken ^(2,11) und Käse ⁽²⁾	33,50 €
45. Gourmet-Platte Rumpsteak, Lammfilet, Schweinefilet, Leber, durchwachsener Speck, Hacksteak	

ab 2 Personen: pro Pers. 32,50 €

Alle Spezialitäten mit Djuvec-Reis, Pommes-Frites, Salat, Tzaziki und pikantem Ajvar

Die allergenen Zutaten unserer Speisen entnehmen Sie bitte unserer ausliegenden Aufstellung, in der wir die Pflichtauszeichnung vorgenommen haben. Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Bedienung. Stand 1.11. 2025 Seite 3

Alte Straßenmeisterei

Fischkarte

- | | |
|--|---------|
| 50. Riesengarnelen-Pfanne | 31,00 € |
| Riesengarnelen, Kirschtomaten, Knoblauch, Kräuter, Aioli ⁽²⁾ ,
Wildkräutersalat dazu Kräuterbaguette | |
| 51. Mediterrane-Pfanne | 29,50 € |
| Filets von Dorsch und/oder Zander auf knusprigen Kartoffel-Fenchel-Bett
aus dem Ofen | |

Steak & Filet

- | | |
|--|---------|
| 70. Hähnchenbrustfilet | 24,50 € |
| Rucola, Koriander-Pesto, Balsamico-Glacee dazu Grillgemüse mit
Rosmarinkartoffeln | |
| 71. Rumpsteak mit Speckbohnen | 32,50 € |
| Kräuterbutter und Holsteiner Bratkartoffeln | |
| 72. Rumpsteak Jäger Art | 32,50 € |
| Frische Champignons, Zwiebeln und Holsteiner Bratkartoffeln | |
| 73. Lammfilet | 31,00 € |
| Knoblauch und Kräuter dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln | |
| 75. Filet vom Rind | 36,50 € |
| Pfeffer-Rahm mit Gartengemüse und Kroketten | |

Alle Steaks servieren wir mit einem Salat.

Alte Straßenmeisterei

Beilagen

Pommes-Frites	4,50 €
Steak-Fries	4,50 €
Süßkartoffel-Pommes	7,90 €
Parmesan-Trüffel-Pommes	8,50 €
Brot mit Dip	5,90 €
Bratkartoffeln	6,90 €
Speckbohnen	5,50 €

Saucen und Dips ^(2,11)

Aioli	3,50 €
Tzaziki	3,50 €
Ajvar	3,50 €
Trüffelmajo	3,50 €
Majo	1,00 €
Ketchup	1,00 €

Alte Straßenmeisterei

Burger

Unsere Burger sind mit hausgemachten Beefhack-Patties und selbstgebackenen Brioche-Kurkuma-Buns mit Sesam zubereitet.

Alle unsere Burger belegen wir mit gemischten Blattsalaten, Tomaten, eigens eingelegten Gurken, Röstzwiebeln und roten Zwiebeln.

80. Real Beef	160 g Beef	14,90 €
Barbecue ⁽²⁾ + Real-Burger-Sauce ⁽²⁾		
81. Big Dutch	160 g Beef	15,90 €
Cheddar ⁽²⁾ + Honig-Aioli ⁽¹⁾ + Salsa		
82. Bonanza	220 g Beef	17,90 €
Bacon ^(2,11) + Whiskey-Barbecue ⁽¹⁾ + Honig-Aioli ⁽¹⁾ + Coleslaw		
83. Viva Zapata	220 g Beef	18,90 €
Cheddar ⁽²⁾ + Jalapenos ⁽¹¹⁾ + Honig-Aioli ⁽¹⁾ + Avocado-Crème		
84. Waikiki Beach	300 g Beef	20,90 €
Bacon ^(2,11) + Mango-Sauce + Honig-Aioli ⁽²⁾		
85. Queenstown	300 g Beef	21,50 €
Spiegelei + Real-Burger-Sauce ⁽²⁾		
86. Double Dutch	2x220 g Beef	25,50 €
Cheddar ⁽²⁾ + Honig-Aioli ⁽²⁾ + Salsa		
87. Mr. Lavaman	160 g gegrillte Hähnchenbrust	19,00 €
HonigAioli ⁽²⁾ + Salsa		
88. Mucko Mango	250 g Crispy Chicken	20,00 €
Koriander + Mango-Sauce ⁽²⁾ .		
89. Cheese Power	Gebackener Schafskäse	17,50 €
Strawberry-BBQ ⁽²⁾ + Honig-Aioli ⁽²⁾		
90. Veggie Phoenicia	Falafel-Pattys	14,50 €
Sesamcreme ⁽²⁾ + Salsa		
91. Fischkopp-Burger	Crispy Zanderfilet und Garnelen	23,00 €
Guacamole + Honig-Aioli ⁽²⁾		
92. Bokseer Ziegenkäse-Burger	mit Preiselbeer Aioli ⁽²⁾	17,00 €

Alle Burger servieren wir ohne Beilage

Extra Beef-Patty: 160 gr. 4,00 € / 220 gr. 5,50 € / 300 gr. 7,00 €

Die allergenen Zutaten unserer Speisen entnehmen Sie bitte unserer ausliegenden Aufstellung, in der wir die Pflichtauszeichnung vorgenommen haben. Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Bedienung. Stand 1.11. 2025 Seite 6

Alte Straßenmeisterei

Kinderkarte

20. Hähnchen-Nuggets (hausgemacht) Pommes-Frites und Salatbeilage	11,00 €
21. Kalbshacksteak Pommes-Frites und Salatbeilage	11,00 €
22. Burger für Kids mit Pommes-Frites Pommes-Frites und Salatbeilage	11,00 €

Dessert

60. Crème Brûlée mit Früchten	8,50 €
Dazu eine Kugel Eis oder Sorbet +2,00 €	
61. Walnussbecher mit 3 Kugeln Eis und Sahne	8,50 €
62. Amarena Kirsch Becher mit 3 Kugeln Eis und Sahne	8,50 €
63. Warmer Schoko-Kuchen mit flüssigem Kern	10,50 €
Dazu eine Kugel Eis +2,00 €	

Alte Straßenmeisterei

Kaffee und Tee

Café Crema	3,20 €
Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Schwarzer Tee, grüner Tee	
Pfefferminz, Rooibus Tee ...	3,00 €

Spirituosen

Sambuca, Jägermeister, Baileys	
Ouzo, Avera, Julischka, Slivovic	
Aquavit ...	2cl 3,50 €

Longdrinks

Bacardi Cola ^(1,4)	8,00 €
Havanna Cola ^(1,4)	8,00 €
Cuba Libre	9,00 €
Tullamore Irish Cola ^(1,4)	8,00 €
Vodka Red Bull ⁽⁴⁾	9,00 €

Alte Straßenmeisterei

Weißweine

- 21 **Vino Verde** – aus dem Süden Portugals
Prickelnd erfrischend und leicht mit wenig Alkohol „Grüner Wein“ vom Fass aus der Region Minho (PT)
0,2 l 4,95 € Karaffe 0,5l 9,90 € Karaffe 1 l 19,60 €
- 22 **Grauburgunder** - Aus dem Hause BROGSITTER
Tocken, frisch und belebend mit feiner Frucht. Ein Grauburgunder aus dem Terra Blanc in Rheinhessen (D) 12,5%Vol.
0,2 l 5,90 € Flasche 0,75 l 19,90 €
- 23 **Weißburgunder** - Aus dem Hause BROGSITTER
Frisch belebender Wein mit zarten Aromen Ein Weißburgunder aus dem Terra Blanc in Rheinhessen (D) 12,5%Vol.
0,2 l 5,90 € Flasche 0,75 l 19,90 €
- 24 **Riesling feinherb** - Aus dem Hause BROGSITTER
Feiner fast lieblicher Wein mit herben Noten Ein Qualitätswein aus dem Terra Blanc in Rheinhessen (D) 12,5%Vol.
0,2 l 5,90 € Flasche 0,75 l 19,90 €
- 25 **Pinot Grigio**
Ein italienischer Grauburgunder, trocken, frisch und belebend mit feiner Frucht
Weingut Torresella von der berühmten Santa Margherita, Venezia DOC (I)
0,2 l 8,50 € Flasche 0,75 l 24,00 €
- 26 **Dütsch Riesling**
Mineralisch frische typische Fruchtaromen, ein Riesling, der Spaß macht. Holger Dütsch, Gutsriesling tr.
Baden/Ortenau (D) 12,5%Vol.
0,2 l 10,50 € Flasche 0,75 l 29,90 €

Rosé

- 31 **Dütsch Rosé trocken**
Der leichte erfrischende Spaßmacher! Holger Dütsch, Rosé tr. Baden/Ortenau (D) 12,5%Vol.
0,2 l 10,50 € Flasche 0,75 l 29,90 €

Rotweine

- 41 **Candidato Tinto Joven**
Belebender Tempranillo von Cosecheros y Criadores, Vinos de la Tierra de Castilla IGP (SP)
0,2 l 4,95 € Flasche 0,75 l 16,90 €
- 42 **Montepulciano d'Abruzzo**
Feine Mineralien, vollmundig, ausdrucksstark Weingut Di Camillo, DOC Colli di Poggiofiorito aus Apulien (I)
0,2 l 5,70 € Flasche 0,75 l 18,90 €
- 43 **Primitivo Rocca Antika**
Vollmundige rote Frucht, beliebter Speisenbegleiter im Trend. Weingut Di Camillo, Puglia IGT aus Apulien (I)
0,2 l 6,50 € Flasche 0,75 l 21,50 €
- 45 **Cabernet Merlot** - Aus dem Hause BROGSITTER
Abgerundete deutsche rote Cuvée! Ein Qualitätswein aus dem „Terra Noir“ in Rheinhessen (D) 12,5%Vol.
0,2 l 6,50 € Flasche 0,75 l 21,50 €
- 45 **Württembergischer Trollinger**
Weich, frisch, geringe Säure und Gerbstoffe. Weingut Knauß. Schwäbischer Klassiker. (D)
0,2 l 7,50 € Flasche 0,75 l 22,00 €
- 46 **Rioja „LZ“** - Bodega Lanzaga
Kirschen + Himbeeren, würzig, reife Tannine. Der Kleine vom Superstar: Telmo Rodriguez. (SP) 13,5 % Vol.
0,2 l 10,50 € Flasche 0,75 l 29,90 €

Alte Straßenmeisterei

Biere

Bier vom Fass

Krombacher Pilsener	0,25l	3,50 €
	0,4l	5,20 €
Krombacher Alster	0,25l	3,50 €
	0,4l	5,20 €
Hövels	0,3l	4,00 €

Flaschenbier

Maisel's Hefeweizen	0,5l	6,00 €
Maisel's Weizen alkoholfrei	0,5l	6,00 €
Krombacher alkoholfrei	0,33l	4,00 €

Flensburger

Strandlager	0,33l	4,00 €
Hell	0,33l	4,00 €
Dunkel	0,33l	4,00 €
Frei	0,33l	4,00 €

Alte Straßenmeisterei

Softdrinks

Classics

Coca Cola, Cola Zero, Mezzo Mix, ^(1,3,4) Fanta, Sprite	0,2l	3,00 €
Bitter Lemon, Wild Berry, Indian Tonic Water Ginger Ale, Ginger Beer	0,2l	3,50 €
Apfelsaft, O-Saft, Kirschsafft Bananennektar	0,2l	3,50 €
Pepsi Cola, Pepsi zero Zucker	0,33l	3,90 €

Limonaden & Spezialitäten

Waterkant

Rhabarberschorle, Apfelschorle, Maracujaschorle	0,33l	3,90 €
--	-------	--------

Flensburger

Küstenlimo, Küstenmix	0,33l	3,90 €
-----------------------	-------	--------

Proviant

Bio Limonade, verschiedene Sorten	0,33l	3,90 €
-----------------------------------	-------	--------

Rauch

Bio Schorle, verschiedene Sorten	0,33l	3,90 €
----------------------------------	-------	--------

Kiba	0,4l	6,00 €
------	------	--------

Mineralwasser

Waterkant Flut (sprudel) / Ebbe (still)	0,33l / 0,75l	3,90 / 8,50 €
---	---------------	---------------

Alte Straßenmeisterei

Wein-Empfehlungen - Auf den Weltmeeren zuhause:

Weißwein

2023 Baron Philippe de Rothschild La Bélière Blanc

Ein eleganter, weißer Bordeaux mit Frische und Frucht, der als perfekter Essensbegleiter zu Fisch und Krustentieren passt. Aus dem berühmten Hause Rothschild zum exzellenten Preis-Genuss-Verhältnis!

Bordeaux AC. Baron de Rothschild. Sauvignon Blanc, Semillon und Muscadelle aus den Hauptappellationen des Bordeaux. (F)

2901

Flasche 0,75 l 25,90 €

2024 Wurzeln & Flügel "Himmel auf Erden"

Die Eigenschaften von drei Rebsorten kommen im „Wurzeln & Flügel“ Weiß zusammen und bilden ein perfektes Team: Der Weißburgunder, der für seine Leichtigkeit bekannt ist, sorgt für einen perfekten Trinkfluss. Der Chardonnay bringt eine gewisse Dichte und weiche Konsistenz mit ins Spiel und zu guter Letzt glänzt der Sauvignon Blanc mit der nötigen Frische im Glas. Der Gaumen verwöhnt von saftigem Steinobst, intensiv und frisch zugleich. Das Aroma breitet sich langsam und langanhaltend im Mund aus, wer möchte, kann sich regelrecht darin verlieren. Schön gekühlt ist das der perfekte Wein, er passt aber auch wunderbar zu leichten Gerichten mit Fisch oder Geflügel.

Drei der beliebtesten Rebsorten vereint in einer Cuvée, so stellt man sich den Himmel auf Erden vor: Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc

Qualitätswein trocken, Brogssitter Rheinhessen (D)

2902

Flasche 0,75 l 31,50 €

2024 Grüner Veltliner

Ein feiner zierlicher Sortenvertreter, in der Nase Birne, Apfel, gelbe Pflaume und etwas kandierte Ananas, dazu eine winzige Spur getrocknete Kräuter, sehr ausgewogen. Am Gaumen mit einer charmanten mürben Textur, leicht säuerliche Apfelnoten, Birnenschale, ein Hauch Grapefruitzeste, das sortentypische Pfefferl hier eher zurückhaltend, aber dafür eine charmant zarte Rauchigkeit. Der Grüne Veltliner bleibt unaufgeregt und gediegen auch im Abgang, kann bei so wenig Alkohol aber mit einer guten Struktur punkten. Ein trockener Landwein von Willi und Edwige

Bründlmayer, Kamptal (A)

2903

Flasche 0,75 l 30,10 €

2024 Pino.B - Cuvée vom Weißburgunder+Chardonnay

Der weiße Pino-B ist die perfekte Ergänzung zweier edler Rebsorten aus der weißen Burgunderfamilie:

Weißburgunder (Pinot Blanc) und Chardonnay. Zarter Fassausbau und die Rebsorten-Kombination verleihen ihm einen betörenden Duft und Bukett. Fruchtig, mineralisch, finessenreich und mit einem Hauch von Vanillearomen.

Spitzenweißwein aus den Weinbergen im rheinhessischen Hügelland. Qualitätswein, trocken. Meiningers Deutscher Pinot-Preis. Brogssitter, Rheinhessen (D)

2904

Flasche 0,75 l 31,50 €

Rosé

2024 Rosé de Syrah

Frischer Rosé mit Noten von Zitrusfrüchten, Erdbeeren, Kirschen, Melone und Pfirsich, trocken ausgebaut. Domaine von Paul Mas, La Forge Estate, Languedoc, Pay d'Oc IGP (F)

3901

Flasche 0,75 l 31,50

Rotwein

2022 Baron Philippe de Rothschild La Bélière Rouge

Gut strukturiertes markantes Fruchtbukett, harmonische Tannine, körperreich und geschmeidig. Gelungene Vermählung aus den traditionellen Bordeaux-Reben Merlot und Cabernet Sauvignon. Ein außergewöhnlicher Tropfen aus dem berühmten Hause Rothschild zum exzellenten Preis-Genuss-Verhältnis!

Baron de Rothschild - Bordeaux AC (F)

4901

Flasche 0,75 l 25,90 €

2024 Wurzeln & Flügel „Grenzenlose Freiheit“

Ein tiefdunkler Rotwein, der vor unbändiger Kraft zu strotzen scheint. Sein Anblick lässt einen echten Muskelprotz vermuten, im Glas stellt sich dann heraus, dass es sich um einen sanften Riesen handelt. In der Nase drängen sich intensive Aromen auf engstem Raum. Brombeeren, Sauerkirschen und Johannisbeeren breiten ihren wohlthuenden Duft aus und fordern einen zum Augenschließen und Entspannen auf. Eine wohlthuende Würze verleiht den dunklen Früchten das gewisse Etwas. Jeder Schluck fühlt sich an, wie eine nicht enden wollende Geschmacksexplosion, die man immer wieder erleben möchte. Der „Wurzeln & Flügel“ Rot legt eine dichte, intensive Welt der Aromen frei, innerhalb der man sich völlig frei bewegen und auf Entdeckungsreise gehen kann. Das ist grenzenlose Freiheit im kulinarischen Sinne. Cuvée von Cabernet Sauvignon, Regent und Pinot Noir. Qualitätswein, trocken. Brogssitter, Rheinhessen (D)

4902

Flasche 0,75 l 31,50 €

2024 Pino.B - Cuvée: Pinot Noir, Cabernet Sauvignon+ Regent

Intensive Aromen von reifen Kirschen und Brombeeren, Anklänge von Karamell und eine besondere Samtigkeit am Gaumen durch den zarten Fassausbau zeichnen die Cuvée aus. Der rote Pino-B ist aus edlem Pinot Noir und Cabernet Sauvignon sowie aus feurigem, fast mediterranem Regent komponiert. Gut eingebundene, sanfte Tanninstruktur endet im langen Finish. Qualitätswein, trocken. Brogssitter, Rheinhessen (D)

4903

Flasche 0,75 l 31,50 €

Die allergenen Zutaten unserer Speisen entnehmen Sie bitte unserer ausliegenden Aufstellung, in der wir die Pflichtauszeichnung vorgenommen haben. Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Bedienung. Stand 1.11. 2025 Seite 12

Alte Straßenmeisterei

FESTE
FEIERN

in der

Alten Straßenmeisterei

Sprechen Sie uns gerne an!

Alte Straßenmeisterei

Öffnungszeiten 2025

Das Hotel ist ganzjährig geöffnet

Rezeption

Unsere Rezeptionszeiten sind:

Mo bis Fr von 7 - 12 Uhr

Sa, So und an Feiertagen von 8 bis 12 Uhr
und täglich von 15 bis 18 Uhr

Check-In ist täglich zwischen 15 und 17 Uhr.

Nach Absprache ist auch früherer oder späterer Check-In
oder Safe-Anreise möglich.

Wir sind in dringenden Fällen rund um die Uhr
telefonisch erreichbar: Mobilnummer 0171 4230748

Frühstück „Alte Straßenmeisterei“

Mo bis Fr von 7 -10 Uhr

Sa, So und an Feiertagen von 8 bis 11 Uhr

Abend-Restaurant „Alte Straßenmeisterei“

Frische Grillküche:

Regionale und internationale Speisen

Warme à-la-Carte-Küche ab 16:30 Uhr

Montag ist im Restaurant Ruhetag. Telefon: 04521 795969

info@altestrassenmeisterei.de

Hotel Alte Straßenmeisterei

Tel.: 04521 778810– Mail: info@altestrassenmeisterei.de

Ralf Herrnberger, Lübecker Landstraße 55, 23701 Eutin