





## Bestes Fleisch aus Südamerika

Für unsere Steaks verwenden wir ausschließlich Fleisch vom **Südamerikanischen Weiderind**.

Die Herden grasen in unbelasteter Natur in den Weiten der südamerikanischen Pampa.

Klares Wasser, reine Luft und das saftige Gras machen das Fleisch fest in der Konsistenz und saftig und aromatisch im Geschmack.

## Ein aromatischer Grillgenuss

Die Steine des Lavagrills sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung, die ein schonendes Garverfahren ermöglicht.

Das Fleisch kann seinen Geschmack voll entfalten. Die Steaks werden außen kross und innen zartrosa und saftig.

## Best beef from South America

We only use beef from **free range South American cattle** for our steaks.

The herd grazes in an unpolluted natural environment in the expansive South American pampa.

Clear water, pure air and lush grass give this beef a firm texture, juicy and aromatic flavor.

## Enjoy the aromatic grilled flavor

The stones of the lava stone grill ensure uniform heat distribution, which allows a gentle cooking process.

This releases the meat's entire flavor. The steaks are appetizingly crisp on the outside and tender pink and





## SALATE & SANDWICHES / SALADS & SANDWICHES

### AZado Steaksandwich

Steinofen-Baguettebrötchen, mariniertes Argentinisches Rumpsteak 120 g,  
**AZado** Relish, Tomate, Röstzwiebel, mit Cheddar Cheese überbacken,  
French Fries <sup>(A,G)</sup>

*Baguette roll, 120 g sirloin steak, AZado Relish, tomato,  
fried onions, gratinated with Cheddar cheese, French fries* € 12,50

### Buffalo Chicken

In scharfer Marinade eingelegte Hühnerkeulen geschmort,  
Joghurt-Knoblauch Dip, French Fries <sup>(G)</sup>

*Chicken drums in hot marinade, yoghurt-garlic dip, French fries* € 7,50

### Ceasar´s Salad

Römischer Salat, Sardellendressing, schwarze Oliven,  
geriebener Grana Padano, Knoblauch-Croutons <sup>(A,G)</sup>

*Romana salad, anchovy dressing, black olives, grated cheese,  
garlic croutons* € 7,50

Additionally: 4 Stück Black Tiger Garnelen  
*Black Tiger Prawns (4 pieces)* € 6,00

oder / or

60 g gebratene Hähnchenbruststreifen  
*60 g fried chicken breast stripes* € 4,00





## SUPPEN / SOUPS

**Chili con Carne**, scharf mit Jalapenos, Korianderkraut  
und Cheddar Cheese überbacken <sup>(G)</sup>  
*Hot Chili con carne with Jalapenos, cilantro,  
gratinated with Cheddar cheese*

€ 6,50

**Zwiebelsuppe** mit Riesling und Käsecroutons <sup>(A,G)</sup>  
*Onion soup with Riesling wine and cheese croutons*

€ 5,50

**AZado Gulaschsuppe**, herzhaft mit Rindfleisch,  
Paprika, Kartoffeln und Kidneybohnen  
*Goulash soup with beef, fresh bell pepper, potatoes,  
kidney beans*

€ 8,50





## BURGER & MEHR

### AZado Burger

knuspriger Bun, 180 g Rindfleisch, Salat, Tomate, Mixed Pickles, **AZado** Relish, **AZado** Whisky-Honig-Senf, Avocado, Zwiebeln <sup>(A,G,S)</sup>  
*Classic Beef Burger 180 g, tomato, pickles, AZado Relish, whisky-honey-mustard, avocado, onions* €11,50

### AZado Cheese Burger

knuspriger Bun, 180 g Rindfleisch, Cheddar-Käse, Salat, Tomate, Mixed Pickles, **AZado** Relish, **AZado** Whisky-Honig Senf, Avocado, Zwiebeln <sup>(A,G,S)</sup>  
*Classic Beef Burger 180 g, Cheddar cheese tomato, pickles, AZado Relish, whisky-honey-mustard, avocado, onions,* €12,50

### Chicken Burger

knuspriger Bun, 150 g Hähnchenbrust, Salat, Tomate, Salatgurke, **AZado** Relish, Passionsfrucht-Chilimayonnaise <sup>(A,G)</sup>  
*Spicy chicken breast, tomato, cucumber, AZado Relish, passionfruit-chili mayonnaise* € 9,50

### Pulled Pork Burger

knuspriger Bun, 150 g Pulled Pork, Salat, Tomate, Röstzwiebeln, Kosher Pickles, Senf, **AZado** Relish, geriebener Emmenthaler <sup>(A,GS)</sup>  
*150g Pulled Pork, salad, tomato, fried onions, kosher pickles, mustard, AZado Relish, grated Emmental cheese* €10,50

### Veggie Burger

knuspriger Bun, Pattie aus Kichererbsen, rote Bete, Salat, Tomaten, **AZado** Relish, Zwiebeln <sup>(A,)</sup>  
*Made with chickpeas, beetroot, tomato, AZado Relish, onions* € 9,50

### Spare Ribs

Herzhaft gewürzte Rippchen in Honig-Sesam-Marinade mit rauchiger Barbecuesauce und Kräuterquark <sup>(F,J,A,C,G,I)</sup>  
*Hearty spiced spare ribs in marinade of honey and sesame with smoked barbecue sauce and herb cream* €13,90

**Alle Burger & Ribs werden mit Steakhouse Pommes serviert**

*All burgers and ribs are served with Steakhouse Fries*





## STEAKS VOM LAVASTEINGRILL

### Rib Eye-Steak Argentina

aus der Zwischenrippe, gut marmoriert, mit kleinem Fettauge, saftig gegrillt, dazu servieren wir eine Beilage Ihrer Wahl

*Fine marbled, with little grease drop and*

*served with a side dish of your choice*

250g

€ 23,50

### Rumpsteak

aus dem saftigen Rücken mit Fettrand

*Juicy steak with a tender fat strip*

180g

€ 19,50

250g

€ 24,50

### Hüftsteak

das beste Stück aus der Rinderkeule

kernig, fein, fast ohne Fett

*Sirloin steak*

180g

€ 17,50

250g

€ 22,50

### Filetsteak

das zarteste Stück von der Lende

*Medaillon of beef tenderloin*

180g

€ 24,50

### Flanksteak

Amerikanisches mageres Steak, kräftiger Geschmack

*American Choice Quality steak*

220g

€ 18,50

### Hähnchenbrust

*Chicken breast*

180g

€ 16,50

### Lachs-Steak

Aromatisch gegrillte Tranche vom Lachs

*Grilled slice of salmon*

200g

€ 16,50





## BEILAGEN / EXTRAS

Pommes frites  
*French fries*

Western Fries  
*Country fries*

Süßkartoffel Fries  
*Sweet potato fries*

Backkartoffel  
*Baked potato*

Gebratenes Mischgemüse pikant  
*Mixed spicy vegetables*

Baked Kidney Beans  
*Red beans*

Bohnen-Speck Rollen  
*Green beans & bacon*

je / each € 3,50

## SAUCEN / DIPS

**AZado** Chef´s Kräuterbutter <sup>(G)</sup>  
*Azado Chef's herb butter*

**AZado** Chef´s Chili Dip

**AZado** Relish

Joghurt-Knoblauch Dip <sup>(G)</sup>  
*Yoghurt-garlic dip*

Estragon-Currymayonnaise  
*Tarragon-curry mayonnaise*

Passionfrucht-Chilimayonnaise  
*Passionfruit-chilli mayonnaise*

je / each € 2,50





## UNSERE KLASSIKER / OUR CLASSICS

### **Brotzeitplatte**

Auswahl verschiedener Aufschnitt, Schinken, Käse  
Essiggemüse, Bratkartoffeln, AZado Brot und Butter (C, G)  
*Assorted German sausage, ham, cheese, mixed pickles,  
bread & butter*

€10,50

### **Großes Schweineschnitzel paniert**

Bratkartoffeln, Gurkensalat mit Sauerrahm (C, G)  
*Large Pork Schnitzel, cucumber salad with sour cream,  
German fried potatoes*

€15,50

### **Merseburger Rinderroulade in kräftiger Regentsauce**

An geschmortem Wurzelgemüse, Kartoffelpüree (G)  
*Braised beef roulade "Merseburg Style" stuffed with bacon,  
pickles and mustard, in red wine sauce with root vegetable  
and mashed potatoes*

€16,50

### **Medaillons vom Schweinefilet in AZado Whisky-Honig Senfsauce**

Mit Kohlrabi à la crème und Kartoffelkroketten (C, G)  
*Medaillons of pork in whisky-honey mustard sauce,  
with cream tournip cabbage and potato croquettes*

€18,50

### **Merseburger Rinder-Zwiebelfleisch in Dornfelder-Sauce mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln**

Beef roast with onions „Merseburg Style“ in red wine sauce  
with red apple cabbage and boiled potatoes

€14,50







## DESSERTS

- Merseburger Beerengrütze  
mit zartschmelzendem Bourbon-Vanilleeis (G)**  
*Red berry fruit jelly "Merseburg Style"  
with tender-melting bourbon vanilla ice cream* € 6,50
- Luftiges dunkles Mousse au Chocolate  
mit Himbeeren und frischer Minze (C, G)**  
*Fluffy dark chocolate mousse  
with raspberries and fresh mint* €7,50
- Lauwarmer Schokoladenkuchenmit flüssigem Kern  
an Vanille-Schlagrahm (A, C, G)**  
*Lukewarm chocolate cake with a flowing liquid heart  
with whipped vanilla cream* €8,50

A-Gluten, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch(Laktose), H-Schalenfrüchte, I-Sellerie, J-Senf, K-Sesam,  
L-Schwefeldioxid/Sulfide, M-Lupine, N-Weichtiere, O-Süßungsmittel (Aspartam, Saccharin, Cyclamat), P-Phosphat, Q-Natriumnitrit,  
R-Verdickungsmittel, S-Konservierungsmittel, T-Emulgator, U-Farbstoff

