





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 juicy inside.





STARTERS

Caesar's Salad

Römischer Salat mariniert mit Sardellen-Dressing, dazu schwarze Oliven, geriebener Grano Padano und knusprige Knoblauch-Croûtons (A,G)

Romaine lettuce marinated with anchovy dressing, served with black olives, grated Grano Padano and crispy garlic croûtons

€ 7,50

Wahlweise dazu /Additionally:

100 g Rindfleischstreifen

100 g beef striped

€ 5,50

oder / or:

100 g gegrillte Hähnchenbruststreifen

100 g grilled chicken breast stripes

€ 4,50

Rindercarpaccio

mit knackigem Ruccolasalat, Gran Padano, grob gemahlene Pfeffer und Olivenöl

Beef Carpaccio with crispy rocket salad, Grano Padano, coarsely ground pepper and olive oil

€ 9,50

SUPPEN / SOUPS

Klassische französische Zwiebelsuppe

abgerundet mit feinem Riesling, serviert mit Croûtons und Emmentaler-Käse (A,G)

Classic French onion soup

refined with Riesling wine and Emmental cheese

€ 5,50

Chili con Carne, scharf mit Jalapenos, roten Bohnen, Paprika, Zwiebeln, Tomaten gratiniert mit Cheddar-Käse (G)

Hot Chili con carne with Jalapenos, red beans, bell pepper, onions, tomatoes gratinated with Cheddar cheese

€ 6,50

AZado Gulaschsuppe, leicht scharf abgeschmeckt mit Rindfleisch, Paprika, Kartoffeln, Zwiebeln und Kidneybohnen

AZado goulash soup with beef, fresh bell pepper, potatoes, kidney beans

€ 7,50





BURGER & MORE

AZado Burger

180 g Beef Burger garniert mit feinem AZado Relish und AZado Whisky-Honig-Senf, roten Zwiebeln, Tomate saure Gurke und frischem Salat, serviert in einem knusprigen Burgerbrötchen (A,G,S)

180 g Beef Burger, garnished with AZado relish and AZado whisky-honey-mustard, red onions, tomato, gherkin and fresh salad, served in a crispy bun

€12,90

Cheese & Bacon Burger

180 g Beef Burger verfeinert mit feinem AZado Relish und AZado Whisky-Honig-Senf, Cheddar-Käse, roten Zwiebeln, Tomate, saure Gurke und Salat, angerichtet in einem knusprigen Burgerbrötchen (A,G,S)

180 g Beef Burger, garnished with AZado relish and AZado whisky-honey-mustard, Cheddar cheese, tomato, gherkin and salat, served in a crispy bun

€13,50

Holzfüller Burger

180 g Schweinenackensteak mit geschmorten Zwiebeln, AZado Relish und AZado Whisky-Honig-Senf, Salatgurke, Tomate, knackiger Eisbergsalat, serviert im knusprigen Burgerbrötchen (A,G)

Pork Neck Burger with 180 g pork neck steak with braised onions, AZado relish and AZado whisky-honey-mustard, cucumber, tomato, iceberg lettuce, in a crispy bun

€ 14,50

Tipp: Probieren Sie den Holzfüller Burger einfach mal mit Bratkartoffeln
Just try our Pork Neck Burger with fried potatoes

Hähnchen Burger

160 g gegrillte Hähnchenbrust im Burgerbrötchen mit AZado Relish, AZado Whisky-Honig-Senf, Salatgurke, Strauchtomate und frischem Salat (A,G,S)

Chicken Burger with 160 g grilled chicken breast served in a crispy bun, with AZado relish and AZado whisky-honey-mustard, cucumber, vine tomato and fresh salad

€ 12,50





Veggie Burger

Saftig gegrillte Aubergine, Zucchini und Paprika, verfeinert mit AZado Relish und knackigem Salat, angerichtet in einem knusprigen Burgerbrötchen (A)

Juicy grilled eggplant, zucchini, bell pepper, refined with AZado relish and fresh salad served in a crispy burger bun

€ 10,90

Für den großen Hunger / For big appetites

XL Burger

360 g Beef Burger mit roten Zwiebeln, Tomate, saurer Gurke, Salat, garniert mit AZado Relish und und AZado Whisky-Honig-Senf, serviert im knusprigen Burgerbrötchen (A,G,S)

360 g Beef Burger with red onions, tomato, gherkin and fresh salad, garnished with AZado relish and AZado whisky-honey-mustard, served in a crispy bun

€ 19,90

Spare Ribs

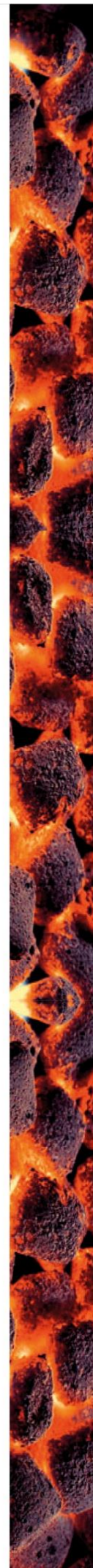
Saftige Spare Ribs mariniert mit rauchiger Barbecuesauce und Sesam, knusprig gegrillt (F,J,A,C,G,I)

Marinated with smoky BBQ sauce and sesame crisply grilled

€ 13,90

Alle Burger & Ribs werden mit Steakhouse Pommes Frites serviert

All burgers and ribs are served with Steakhouse Fries





STEAKS & MORE

vom Lavasteingrill / from the lava stone grill

AZado Grillteller

Steaks vom Rind, Schwein und Geflügel
mit knackigem Pfannengemüse, südamerikanischen Kartoffelspalten
und Kräuterquark

*Different steaks (beef, pork, poultry) with pan-cooked vegetables,
South American potato wedges and herbal cream cheese* € 24,50

Argentinisches Hüftsteak

das beste Stück aus der Rinderkeule
kernig, fein, fast ohne Fett

Sirloin steak from Argentina 180g € 18,50
250g € 23,50

Argentinisches Rumpsteak

aus dem saftigen Rücken mit Fettrand

Juicy steak from Argentina with a tender fat strip 180g € 19,50
250g € 24,50

Argentinisches Rib Eye-Steak

aus der Zwischenrippe, gut marmoriert,
mit kleinem Fettagge,

Fine marbled with little grease drop 250g € 24,00

Amerikanisches Flanksteak

Zartes Steak mit intensivem Geschmack
aus dem unteren Rippenbereich

American Choice Quality steak with intensive taste 220g € 19,50

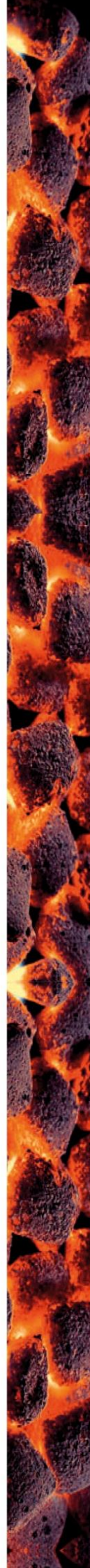
Hähnchenbrust

Chicken breast 180g € 16,50

Fjord-Lachs

Aromatisch gegrillte Tranche vom Lachs

Grilled slice of fjord salmon 200g € 18,00





BEILAGEN / EXTRAS

Steakhouse Pommes Frites
French fries

Süßkartoffel Pommes Frites
Sweet potato fries

Kartoffelspalten
Potato wedges

Bratkartoffeln
Fried potatoes

Ofenkartoffel
Baked potato

Rahmchampignons
Creamed mushrooms

Kleiner Beilagensalat
Small side salad

Gebrautes AZado Pfannengemüse
Pan-cooked AZado vegetables

Grünes Bohnengemüse
mit Speckwürfeln
Green beans with bacon cubes

je / each € 3,00

SAUCEN / DIPS

AZado Chef's Kräuterbutter (e)
AZado Chef's herb butter

AZado Café de Paris-Butter

AZado Relish

Sauerrahm
Sour Cream

Barbecue-Sauce

je / each € 2,00





UNSERE KLASSIKER / OUR CLASSICS

Brotzeitplatte

Kleine Auswahl von verschiedenem Wurstaufschnitt, Schinken, Käse
sauer eingelegtem Gemüse, AZado Brot und Butter (c, e)

*Assorted German sausage, ham, cheese, mixed pickles,
bread & butter*

€ 12,00

Großes gebackenes Schweineschnitzel

Paniert, mit krossen Bratkartoffeln, Gurkensalat mit Sauerrahm (c, e)

*Large breaded pork schnitzel with crispy fried potatoes
and cucumber salad with sour cream*

€ 16,00

Merseburger Rinderroulade

in kräftiger Regensauce, dazu fruchtiger Apfelrotkohl
und Petersilienkartoffeln (e)

*Braised beef roulade "Merseburg Style" stuffed with bacon,
pickles and mustard, in red wine sauce with red cabbage
and parsley potatoes*

€ 17,00

Geschmorte Ochsenbacken

in würziger Rotweinsauce an Bohnengemüse
und Kräuterkartoffeln (c, e)

*Braised ox cheeks with bean vegetable,
served with herb potatoes*

€ 19,50

Kleine Kartoffeln

geschwenkt in Paprika, Zwiebeln, Aubergine, Zucchini
und Wiesenchampignons, serviert mit AZado Relish

*Little potatoes sautéed with bell pepper, onions,
zucchini, eggplant and meadow mushrooms;
served with AZado Relish*

€ 11,50





DESSERTS

Cremiger Milchreis

serviert mit Apfelmus, Zucker und Zimt (G)

Creamy rice pudding

served with apple puree, sugar and cinnamon

€ 5,50

Zweifarbiges, luftiges Mousse au Chocolate mit frischer Minze garniert (C, G)

Two colour fluffy chocolate mousse

with fresh mint

€ 7,50

Hausgemachter Crêpe

gefüllt mit beschwipstem Pfirsich

garniert mit feiner Karamellsauce (A, C, G)

Homemade crêpe filled with tipsy peach

garnished with a fine caramel sauce

€ 7,00

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

