

## FLEISCH / FISCH FONDUE SERVIERT MIT KRÄFTIGER GEMÜSEBRÜHE

ab 2 Personen

Amuse bouche

\* \* \*

Zartes Schweinefilet, Rindersteak aus der Hüfte,  
Kassler, Hähnchenbrust, Garnelen, Gemüse

Hausgebackenes Brot, Herzhafter Weißkohlsalat mit Peperoni,  
Cocktailtomaten und kleine eingelegte Champignons, Gemüsesticks  
mit Kräuterquark, Hausgemachte Dips

pro Person: 19,50 Euro  
(Bestellung 1 Tag im Voraus)



**WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN SCHÖNEN AUFENTHALT IM AZADO STEAKRESTAURANT.**

Ein Fondue [, schweiz. ] bzw. eine Fonduta ist ursprünglich ein Gericht aus geschmolzenem Käse, das aus den Westalpen – der französischsprachigen Schweiz, Savoyen und dem Piemont – stammt.

[Wikipedia](#)

## Suppen

<b>Grüne Bohnensuppe</b> mit Rindfleisch, Kartoffeln und Bohnen <sup>A,J</sup>	5,00 Euro
<b>Bull Soup - Rinderkraftbrühe</b> mit Fleischklößchen und Gemüsestreifen <sup>A,J,2,8,9</sup>	5,00 Euro

## Salate

<b>Caesar´s Salad</b> Romanasalat mit Caesar-Dressing, Parmesan-Spänen und Croûtons <sup>A,D,G,2,4,8,9</sup>	8,50 Euro
mit saftigen Hähnchenbruststreifen	10,90 Euro
<b>Salatplatte „AHORN-Vielfalt“</b> Blattsalate mit Paprika-Würfeln, Möhrenraspeln, Gurkenstiften, Walnuss-Stückchen in Honig kandiert, Ei und Ziegenfrischkäse-Bällchen mit hausgemachtem Dressing <sup>A,B,G,H,K,L,M,2,4,9</sup>	12,50 Euro
<b>Salat „Fichtelberg“</b> Gemischter Salat mit Cocktailltomaten, gerösteten Pinienkernen und Walnussdressing <sup>J</sup>	10,50 Euro
Krossen Schinkenspeck	11,00 Euro
Gebratene Streifen von der Hähnchenbrust	12,00 Euro

**Zu allen Salaten servieren wir Ihnen frisches Brot.**



## Starter

<b>Frisches Baguette</b> mit hausgemachter Aioli und Oliven <sup>D,J</sup>	5,60 Euro
<b>Bruschetta á la AHORN</b> Geröstetes Baguette, Tomaten, Petersilien-Pesto, Bergkäse <sup>H,D,J,G,F</sup>	6,00 Euro
<b>Carpaccio vom südamerikanischen Rinderfilet</b> mit Basilikum-Pesto, Rucola und Parmesan-Spänen <sup>B,G,J,1,2,4,8,9</sup>	10,50 Euro
<b>12 Chicken Wings</b> mit Barbecue Sauce	10,80 Euro
<b>Doppelter Genuss</b> Vorspeisenplatte für zwei: Onion Rings, Chicken Wings, zwei Hähnchenspieße, Mozzarella-Sticks, Salat Carlos, dazu Chili-Dip und Sour Cream <sup>G,D,J,A</sup>	19,90 Euro

## Sandwich & Burger

<b>Classic Burger</b> saftig gebratenes Rinderhack (100 g) oder Hähnchenbrustfilet mit roter Zwiebel, Tomate, Salat, Gewürzgurke und südamerikanischen Kartoffelspalten <sup>A,B,D,G,H,L,2,4,8,9</sup>	11,90 Euro
<b>Big Burger</b> saftig gebratenes Rinderhack XL (180g) mit roter Zwiebel, Tomate, Salat, Gewürzgurke und Curly Fries, nach Wahl auch als Cheeseburger erhältlich <sup>A,B,D,G,H,L,2,4,8,9</sup>	13,90 Euro

## Steaks vom Lava-Grill und mehr original südamerikanisches Rindfleisch

### Unsere Grillgrade

#### Medium rare (saftig rosa):

Innen rosa bis roh, außen braune Kruste

#### Medium (zartrosa):

Innen rosa, außen kräftig braune Kruste

#### Medium well (fast durch):

Innen noch leicht rosa, außen stark gebräunt

#### Well done (durch):

Innen durch, außen stark gebräunt

### Rinderhüftsteak aus dem Herzstück der Rinderhüfte <sup>2,8</sup>

	200 g	14,90 Euro
XL	250 g	17,90 Euro

### Rumpsteak aus dem saftigen Rücken mit zartem Fettrand <sup>2,8</sup>

	200 g	19,50 Euro
XL	250 g	21,50 Euro

### Filetsteak aus dem zartesten Teilstück des Rindes <sup>2,8</sup>

	200 g	25,00 Euro
--	-------	------------

### Rib Eye-Steak aus der Zwischenrippe, gut marmoriert mit Fettauge <sup>2,8</sup>

(inklusive zweier Beilagen nach Wahl)

	250 g	30,90 Euro
--	-------	------------

### Grillteller (240 g)

Medaillons von Rinderhüfte, Schwein und Lamm,  
dazu Coleslaw, Pommes frites und Chili-Dip <sup>J</sup>

19,50 Euro

### Grillspieß (180 g)

Rinderfilet und Rinderhüfte,  
Zwiebeln und Paprika, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark

20,50 Euro

### Grillpfanne

Pfanne mit gegrillten Rindfleischstreifen und knackig-frischem Gemüse,  
dazu Kräuterbutter und Knoblauchbrot <sup>D,F,G</sup>

18,50 Euro

**Neuseeländisches Lammrücken-Filet (180 g)**  
in Rosmarin-Pfeffer-Marinade <sup>J,B,2,4,8,9</sup> 18,50 Euro

**Fitnessplatte „Fichtelberg“**  
Rinderfiletstreifen auf Marktsalaten der Saison,  
Croutons und Kürbiskern-Vinaigrette <sup>J,2,4,8,9</sup> 14,90 Euro

## Für die, die gestern schon Steaks hatten...

**Große Portobello Pilze**  
gefüllt mit marinierten Tomaten und Bergkäse <sup>G</sup> 9,60 Euro

**Tagliatelle mit Scampis in Basilikum-Pesto**  
an saisonalen Salatbouquet mit hausgemachtem Dressing <sup>C,D</sup> 13,50 Euro

**Lachssteak**  
mit Kräuterbutter <sup>C,D</sup> 19,50 Euro

## Beilagen

Süßkartoffel Pommes frites	3,00 Euro
Südamerikanische Kartoffelecken <sup>B,2</sup>	3,00 Euro
Gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterquark <sup>G,2,4,9</sup>	3,30 Euro
Bratkartoffeln <sup>K,2</sup>	3,00 Euro
Curly Fries <sup>1,2</sup>	3,00 Euro
Grüne Bohnen <sup>K,2</sup>	3,00 Euro
Gebratene Waldpilze <sup>2,4</sup>	4,50 Euro
Gegrilltes Gemüse <sup>2,4</sup>	3,50 Euro
Tomatierte Kidneybohnen <sup>1,2,4,9</sup>	3,00 Euro
Gebratener Maiskolben mit Butter <sup>G,2,4</sup>	3,00 Euro
Geröstete Zwiebelringe <sup>B</sup>	3,00 Euro
Pommes frites <sup>B,2</sup>	2,80 Euro
Reis	2,50 Euro
Kräuterbutter <sup>G,2,9</sup>	1,50 Euro

## Saucen – vielfältig und lecker

### Kalte Saucen

AZado Steaksauce <sup>I,J,K,2,4,9</sup>	2,80 Euro
BBQ-Sauce <sup>oder</sup> Red Pepper-Sauce <sup>oder</sup> Sauerrahm <sup>oder</sup> Hot Chilli BBQ-Sauce <sup>G,1,2,4,8,9</sup>	

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Schinken-Käse-Sandwich</b> mit frischen Tomatenscheiben <sup>G,2,8</sup>	3,30 Euro
<b>Hamburger</b> mit Steakhouse-Pommes, Ketchup und Mayonnaise <sup>A,B,D,G,H,L,1,2,4,8,9</sup>	4,80 Euro
<b>Cheeseburger</b> mit Käse, Steakhouse-Pommes, Ketchup und Mayonnaise <sup>A,B,D,G,H,L,1,2,4,8,9</sup>	4,80 Euro
<b>Chicken Nuggets</b> mit Curly Fries <sup>B,D,2,8</sup>	4,90 Euro
<b>Spaghetti</b> mit Tomatensauce <sup>A,D,1,2,9</sup>	4,90 Euro

## Dessert

<b>Schokado</b> ofenwarmer Schokoladenkuchen mit zartem Schokoladenschmelz und Karamell-Zimt-Sauce <sup>A,B,D,G,H,2,4,9</sup>	4,70 Euro
<b>Bratapfel</b> mit Vanilleeis	4,80 Euro
<b>Crème brûlée von Mascarpone</b> und Winterpflaumen-Sauce	5,70 Euro

Eine umfangreiche Auswahl an Eisbechern finden Sie in unserer Eiskarte.

Liebe Gäste,

wir wünschen Ihnen unvergessliche Stunden in unserem Steakrestaurant AZado.

Planen Sie Ihre nächste Familienfeier?  
Gern beraten wir Sie und unterbreiten Ihnen Vorschläge.

Ihr Team des AHORN Hotels Am Fichtelberg und

*Ihr Carsten Kühn*

Küchenchef

**Kennzeichnung von Getränken:** (1) mit Farbstoff (2) chininhaltig (3) koffeinhaltig (4) mit Konservierungsmitteln (5) enthält eine Phenylalaminquelle, (6) mit Süßungsmitteln (7) mit Antioxidationsmitteln (8) mit Säuerungsmitteln (9) Aromastoffe

**Kennzeichnung von Speisen:**

- |                              |                             |
|------------------------------|-----------------------------|
| 1. mit Farbstoff             | 2. mit Konservierungsmittel |
| 3. mit Antioxidationsmitteln | 4. mit Geschmacksverstärker |
| 5. geschwefelt               | 6. geschwärzt               |
| 7. gewachst                  | 8. mit Phosphat             |
| 9. mit Süßungsmitteln        |                             |

**Allergene:** A. Eier, B. Erdnüsse, C. Fisch, D. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), E. Krebstiere, F. Lupinen, G. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), H. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss), I. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, J. Sellerie, K. Senf, L. Sesamsamen, M. Soja, N. Weichtiere