Herzlich Willkommen im Amarillo Steakhouse!

Saftige Steaks vom südamerikanischen und deutschen Weiderind. Knackige Salate, frische Salsas, leckere Dips und frisch getoastete Nachos. Das ist die typische South-Western-Küche im Amarillo Steakhouse. Für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Ob saftiger Double Beef Burger oder knackiger Caesar Burger,
ob herzhaftes Schweinefleisch oder rauchige Hähnchenbrust, für alles gilt:
es wird frisch und punktgenau gegart auf unserem traditionellen Holzkohlegrill
und erhält dabei richtig viel rustikalen Geschmack!

Ihr kompetenter Küchenchef Martin Armster und ich heißen Sie herzlich willkommen und empfehlen Ihnen sehr gern die passenden Biere
und die köstlichsten Weine aus der „Neuen Welt“.

Yeeeee-Haw und Guten Appetit!

Ihr Michael Bolz
Gastgeber

Sehr geehrter Gast,
alle Speisen und Getränke können geringste branchenübliche Spuren (z.B. Stäube) von Allergenen enthalten,
da wir eine offene Produktionsstätte sind und alle Allergene bei uns verarbeiten.
Bei den Speisen und Getränken sind nur die Allergene und Zusatzstoffe gekennzeichnet,
die laut Rezeptur verarbeitet oder auf der Verpackung aufgeführt sind.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gern an unsere Serviceleitung.

SALATE

SALADS

American Tossed Lettuce

Gemischte Blattsalate in Kräuter-Dressing mit Kirschtomaten, Paprika,
Gurken und Mais; dazu Cheddar-Cheese- & Joghurt-Sauce, serviert mit Knoblauchbrot
Mixed salad with tomatoes, bell peppers, cucumbers and corn;
topped with cheddar cheese sauce, yoghurt sauce and served with garlic bread

16,50 €

Caesar's Salad

Knackiger Romanasalat
mit cremigem Knoblauch-Dressing
zubereitet mit Sardellen und Knoblauch,
dazu Croûtons, Speckwürfel, Cherrytomaten und frisch geriebener Grana Padano
Crisp Romaine lettuce with garlic dressing,
croutons, bacon bits, cherry tomatoes and Grana Padano cheese

17,50 €

Falafel Salad Vegan

Gebackene Kürbis-Kichererbsen-Falafel auf aromatischem Humus
mit Gurke, Paprika, Tomate und frischen Sprossen mit Blattsalaten in Kräuterdressing
Squash-Chickpea-Falafel with humus; accompanied by
mixed salad, cucumber, bell peppers, tomato and sprouts

18,50 €

Ergänzen Sie ihren Salat:

Mit gegrillten BBQ-Hähnchenbruststreifen

7,50 €

Mit gezupften BBQ-Austernseitlingen Vegan

7,50 €

VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

STARTERS & SNACKS

Amarillo Chicken Wings

Knusprig frittierte Hähnchenflügel
mit unserer hauseigenen Gewürzmischung mariniert
und serviert mit Teriyaki-, White BBQ- und Erdnuss-Dip
Crispy deep fried chicken wings with our own special spice mixture with 3 dipping sauces

18,50 €

Amarillo Cowboy Baked Beans

In der heißen Gusspfanne, im Cowboy-Style gebackene und mit krossem Speck getoppte weiße Bohnen, serviert mit gegrilltem Würstchen, Sour Cream und unserem Knoblauchbrot
Cowboy style baked beans, topped with bacon and served with grilled sausage and garlic bread

17,50 €

Veggie Baked Beans

Vegetarische gebackene Bohnen mit Räuchertofu belegt;
serviert mit gegrilltem vegetarischem Würstchen und Knoblauchbrot
Vegetarian baked beans, topped with smoked tofu and served with grilled vegetarian sausage and garlic bread

17,50 €

Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch
mit Rucola, gehobeltem Grana Padano, Kirschtomaten, Champignons, Pinienkernen und Pesto
Thinly sliced beef with garden rocket, Grana Padano cheese, cherry tomatoes, mushrooms, pine nuts and pesto

19,00 €

SUPPEN

SOUPS

Sweet Potatoe Cocos Curry Soup Vegan

Cremige Süsskartoffel-Kokossuppe mit kräftigem Premium-Curry und Weißbrotcroutons
Creamy sweet potato cocos soup with curry and roasted bread crumbs

12,50 €

Rich Oxtail Soup

Aromatische Ochsenschwanzsuppe mit Markklößchen, frischem Gemüse und viel Fleisch
Aromatic oxtail soup with fresh vegetables, marrow dumplings and meat

15,50 €

RINDFLEISCH

BEEF

Steaks voller Aroma vom Holzkohlegrill auf den von Ihnen gewünschten Garpunkt gegrillt.
Flavourful Steaks with the taste of the charcoal grill; grilled to the cooking level of your choice.

Südamerika

Rumpsteak	Entrecote	Filetsteak
Sirloin Steak	*Rib-Eye Steak*	*Tenderloin*
180 g / *~6 oz* 33,00 €	350 g / *~12 oz* 56,00 €	180 g / *~6 oz* 41,00 €
250 g / *~9 oz* 41,00 €		250 g / *~9 oz* 49,00 €

Auf den endlosen Weidegründen Südamerikas, wachsen hervorragende Qualitätsrinder heran. Ob Argentinien oder Uruguay, Rindfleisch aus diesen Ländern hat gleichbleibende und hochwertige Fleischeigenschaften. Es ist fest in der Konsistenz, saftig und aromatisch im Geschmack. Nicht umsonst ist das Südamerikanische Rindfleisch die Grundlage vieler guter Steakhäuser. Ein wahrer Tango für den Gaumen.
From the endless ranches of South America, comes this outstanding beef, which delivers consistently excellent quality of the highest level. A firm and juicy meat full in flavor. This is the reason why it is served so often in nearly every steakhouses around the world.

GARSTUFEN

COOKING LEVELS

Rare	Das Fleisch ist im Kern noch blutig.
Medium rare	Das Fleisch ist innen leicht blutig.
Medium	Das Fleisch ist rosa.
Medium well	Das Fleisch hat nur noch einen leicht rosa Kern.
Well done	Das Fleisch ist nicht mehr rosa und komplett durch.

Zu den Steaks servieren wir wahlweise Knoblauchbrot, Dip Pommes oder Backkartoffel mit Sour Cream.
Please chose your side order of garlic bread, dip fries or backed potato and sour cream, to go along with your steak.

Deutschland - Alpenvorland

Filetsteak
Tenderloin

180 g / *~6 oz* 41,00 €
250 g / *~9 oz* 49,00 €

Färsen sind geschlechtsreife weibliche Rinder, die noch nicht gekalbt haben.
Ihr Fleisch ist feinfaseriger als das von anderen Rindern, wird von vielen feinen Fettäderchen durchzogen und ist dadurch besonders zart, aromatisch und saftig.
Ein Fleisch für Kenner.
Heifers (Färsen) are sexually mature female cows that have not yet calved.
The meat is having fine fibers than the other cows. It is traversed by many fine fat veins and is therefore very delicate, aromatic and juicy.
A meat for connoisseurs.

USA

Flanksteak
Flank

250 g / *~9 oz* 44,00 €

US-Beef erkennt man an seiner feinen Fettmarmorierung,
welche Geschmackgeber sowie Garant für Saftigkeit und Zartheit ist.
Darüber hinaus zeichnet sich dieses Fleisch durch besonders niedrigen Bratverlust aus.
US Beef is recognized by his delicate fat marbling, which does support the taste and guaranties for the juiciness and tenderness of the meat. Furthermore, is this meat famous for his minor loss of weight during the cooking process.

Zu den Steaks servieren wir wahlweise Knoblauchbrot, Dip Pommes
oder Backkartoffel mit Sour Cream.
Please chose your side order of garlic bread, dip fries or backed potato and sour cream, to go along with your steak.

BURGER

BURGER

Caesar Burger

Burgerbrötchen mit Dinkel, Weizen und Roggen belegt mit 180g Rindfleisch, Römersalat, Bacon, Tomate und einem Knoblauch-Anchovis-Dressing; dazu Dip Pommes
Beef burger with romaine lettuce, bacon, tomato, garlic anchovy dressing and dip fries

25,00 €

Pulled BBQ- Mushroom Burger Vegan

Deftiger Burger mit rauchigem gerösteten Austernpilz in einem Briochebrötchen, belegt mit Eisbergsalat, Rotkraut, Tomate, weißer BBQ-Sauce und Hafer-Sour-Cream, dazu Dip Pommes
Juicy burger with smoky roasted pulled oyster mushrooms; layered with iceberg lettuce, red cabbage, tomato, white BBQ sauce, oat sour cream and dip fries

26,50 €

Burger Mediterran

Saftig gegrillter Rinder-Burger (180g), belegt mit Tomate und Mozzarella, Rucola, mediterranem Gemüse und Pesto im Weizen-Brötchen; dazu Dip Pommes
Juicy grilled beef burger served in a rustic wheat bun with tomato, mozzarella cheese, rocket leaf's, Mediterranean vegetables, basil pesto and dip fries

27,50 €

Amarillo Double Beef Burger

2 x 180g Rindfleisch mit Cheddar überbacken, belegt mit Salat, Tomate, Gurke, Bacon, Zwiebel und unsere YHD-Burgersauce im Sauerteigbrötchen, dazu unsere Dip Pommes
2x180 gr. of beef, topped with cheddar cheese, served in a sourdough bun with salad, tomato, gherkins, bacon, onion and our YHD burger sauce with dip fries

33,00 €

Gerne servieren wir Ihnen unsere Rindfleisch-Burger auch vegetarisch.
Bitte fragen Sie Ihren Servicemitarbeiter.
We are also able to serve our beef burger in a vegetarian way.

WEITERE FLEISCHSPEZIALITÄTEN

OTHER MEAT HIGHLIGHTS

Corn Chicken Breast Supreme

Saftige BBQ-Maishähnchenbrust mit Flügelknochen
Juicy BBQ corn chicken breast with wing bone

225 g / *~8 oz* 27,50 €

Baby Back Pork Ribs

Zarte Schweinerippchen vom Grill mit würziger Barbecuesauce glasiert
Juicy and tender pork ribs glazed with barbecue sauce

250 g / *~9 oz* 25,00 € 500 g / *~18 oz* 33,00 €

Zu den Gerichten servieren wir wahlweise Knoblauchbrot,
Backkartoffel mit Sour Cream oder Dip Pommes
Please chose your side order of garlic bread, backed potato and sour cream or dip fries, to go along with your dish.

BEILAGEN

SIDE ORDERS

Dip Pommes
Dip fries
6,50 €

Knoblauchbrot
Garlic bread
6,50 €

Backkartoffel mit Sour Cream
Baked potato with sour cream
6,50 €

Pfannengegrilltes Gemüse
Pan grilled vegetables
6,50 €

Geschmorte Zwiebel
caramelized onions
6,50 €

Gebratene Champignons
Fried mushrooms
6,50 €

Kräftige Kalbsjus
Rich veal jus
4,50 €

Pfeffer-Rahmsoße
Green pepper sauce
4,50 €

Pikante Käsesoße
Cheddar Cheesesauce
4,50 €

Hafer-Sour Cream
Oat Sour Cream
2,00 €

Kräuterbutter
Herb butter
2,00 €

Sour Cream
Sour Cream
2,00 €

NACHSPEISEN

DESSERTS

Banana Boat Vegan

Banane mit Vanille-Eis, Schokosauce und Schlagsahne
Banana with vanilla ice cream, chocolate sauce, and whipped cream

11,00 €

Pancake

Pfannkuchen getoppt mit warmen Kirschen
„Cookie and Cream"-Eiscreme und Ahornsirup
Pancakes topped with cherries, "Cookie and Cream" ice cream and maple syrup

12,00 €

Variation

von Salted Carmel, Cheese-Cake und Peanut Mousse mit Blaubeeren Ragout
Variation of Salted Caramel, Cheesecake, and Peanut Mousse with Blueberry Ragout

13,00 €

Ice Cream
Eine Kugel Eis nach Wahl

- **B&J** Chocolate Fudge Brownie
- **Carte d´or** Cookies and Cream
- **Carte d´or** Erdbeer
- **Carte d´or** Vanille

Je Kugel 4,00 €

Toppings zum Eis

Schokoladensauce
Chocolate sauce
1,50 €

Schlagsahne
whipped cream
1,50 €