



Werter Gast

*machst Du hier Rast, um ein bisschen zu verweilen –
nicht gleich wieder fortzueilen!*

*Genieße hier den Augenblick – denn er kehrt nie mehr
zurück!*

*Entdecken Sie neu den Geschmack der guten „alten“ fränkischen
Küche. Wir kochen und backen noch selbst nach alt bewährten
Rezepten; d. h. keine Tiefkühl-Fertigkost, keine Fertigsoßen und
Fertigsuppen. Sie werden den Unterschied schmecken.*

*Mit der Liebe zu dem „besonderen Ort“ und zu den Produkten wollen
wir unsere Gäste unter anderem wieder sensibilisieren, dass „ALLES“
seine Zeit hat!*

*Daher gibt es bei uns je nach Jahreszeit die besonderen „Genüsse“
Wir beziehen unsere Produkte aus der hiesigen Region und unterstützen
somit u. a. auch die kleinen Betriebe in dem wir ihre Produkte kaufen
und bei uns zum Einsatz bringen.*

*Wir sind kein „Schnellimbiss“ -> sondern unsere Speisen werden frisch
nach Bestellung zubereitet und benötigen daher auch die erforderliche
„Zeit“. So kann es in Stoßzeiten vorkommen, dass die übliche Wartezeit
überschritten wird. Wir bitten Sie dann um etwas Geduld. Sie haben
hoffentlich etwas Zeit! Genießen sie das schöne Ambiente.*

*Wir – die „Damen vom Burgwirt“ und ihr „Team“ - freuen sich über
Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.*



Brotzeiten

(in der Regel ab 16.30 Uhr)

„Gefangenen Brot“ Griebenschmalz n. Art d. Hauses	2,50 €
Wurstbrot	4,50 €
Schinkenbrot	5,20 €
Schinkenbrotzeit	8,80 €
„Brunnenzieher“ Wurstplatte (nur von April bis Oktober)	7,20 €
Burgwirtbrotzeit „Von jedem Etwas“	9,00 €
Wurstsalat nach Art des Hauses	5,20 €
Wurstsalat „Schweizer Art“	6,20 €
Käsebrot	5,20 €
Käseplatte (nur von April bis Oktober)	8,50 €
Quark angemacht nach Art des Hauses	4,30 €
Hausgem. fränkische „Knöchlers Sulzen“ mit Brot	6,80 €
Hausgem. fränk. „Knöchlers Sulzen“ mit Bratkartoffeln	7,80 €
1 Paar „Saure Zipfel“ mit Brot	7,20 €
1 Paar Bratwürste mit Kraut	7,20 €
1 Paar Wienerle mit Brot/hausgem. Kartoffelsalat	2,80 € / 4,20 €



Mittagstisch ab 11.30 Uhr -> Täglich

wechselnde Speisen, Sonn- und Feiertags- Braten

Täglich wechselnd ! eine Auswahl was wir kochen

zum Beispiel:

Pfannen-Schnitzel „Wiener Art“ mit hausgem. Kartoffelsalat	9,80 €
Rahm-Paprika-Pfeffer-Champignonrahmschnitzel mit Beilage,	
Schweine- oder Schweine-Rollbraten mit Kloß -> je	10,50 €
Burgunder-/Sauer-Schmorbraten mit Kloß o. Brezenkn.	11,80 €
Rinderrouladen mit Kloß, Spätzle oder Brezenknödel	11,80 €
Kalbsbraten mit Kloß	11,80 €
Kohlrouladen (in den Wintermonaten) mit Stampfkart. o. Bratk.	10,50 €
Putengeschnetzeltes mit Spätzle, Reis oder Brezenknödel	11,50 €
„Mailänder“ Schnitzel mit Rosmarinkartoffeln und SourCream	11,80 €

Tafelspitz o. Rindfleisch mit Salzkartoffeln, Meerr. Soße 9,80 €
**im Herbst: hausgemachten Zwiebelkuchen und fränkischen
Federweiser**

unsere Auswahl an „Vegetarischen Speisen“

hausgem. Käsespätzle mit Emment. Käse	6,20 €
altfränkische Käsesp. mit Sahne und Emmentaler Käse	6,80 €
hausgemachten Brezenknödel mit Champignonrahmsauce	8,90 €
Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern	5,50 €
Rosmarinkartoffeln mit angemachten Quark oder „SourCreme“	6,20 €
Röstknödel mit Ei	5,50 €
Spaghetti nach Art d. Hauses/Campignon-, Gorgonz.-Soße, uvm. in den Sommermonaten	7,80 €
Perlgrauben-Risotto	7,80 €

**Zur Spargelzeit verschiedene Spargelgerichte
im Herbst verschiedene Kürbisgerichte und Eintöpfe etc.**

z. B. Salate:

Beilagensalat je nach Jahreszeit 2,80 €
Salatteller mittel oder groß ...
hausgemachter Krautsalat rot und weiß, Rote Beete Salat ...

z. B. Wildgerichte

Wildschweingulasch mit Spätzle o. Kloß, Brezenkn. 14,50 €
Reh- oder Wildschweinbraten Spätzle o. Kloß, Brezenkn. 14,50 €

z. B. Fischgerichte

Norw. Lachs, Forelle „Blau“ oder „Müllerinen Art“
Matjes als Filet oder eingelegt nach Hausfrauenart mit
Bratkartoffeln

z. B. Suppen/Eintöpfe

Kanonen-Leberknödelsuppe, Flädlesuppe, Hühnersuppe
Kürbissuppe, Tomatensuppe, Kohlrabisuppe, Hochzeits- bzw.
Festtagssuppe u.v.m.
Kürbiseintopf mit und ohne Rindfleisch
Pickelsteiner, Gemüseeintopf mit und ohne Wiener etc.

Wir bieten je Saison noch viele andere „Genüsse“ an die wir
hier jedoch nicht alle aufzählen können. Lassen Sie sich
einfach überraschen.

Oder haben Sie einen besonderen Wunsch – > dann sprechen
Sie uns einfach an.

Wir richten Ihre Familien-, Vereins-, Betriebsfeste, aller Art
gerne aus.



-> an Sonn-/Feiertags -> Braten

Kalte Getränke *unser Getränke-Lieferant wird im*

Laufe des Jahr es 2019 „Hofmühlbräu“ (unsere Brauerei

Sigwart hat ihren Braubetrieb eingestellt und an

„Hofmühlbräu“ übergeben) solange unser Vorrat reicht gibt es:

Alkoholisches: **!Noch:**

Sigwart „Helles“ 0,5 l 2,80 €

Ellinger „dunkles Bier“ 0,5 l 2,80 €

Sigwart „Pils“ 0,33 l 2,50 €

Sigwart „Kellerbier“ 0,33 l 2,60 €

Sigwart „Radler“ 0,5 l 2,80 €

Sigwart „Dunkles Weizen“ 0,5 l 3,00 €

Sigwart „Weißburger Weiße“ 0,5 l 3,00 €

Sigwart „Leichtes Weißbier“ 0,5 l 3,00 €

Maß Bier 1,0 l 5,50 €

Radler Maß 1,0 l 5,50 €

Alkoholfrei

Hofmühl Weizen „Alkoholfrei“ 0,5 l 3,00 €

Hofmühl Bier „Alkoholfrei“ 0,5 l 2,80 €

Coca Cola koffeinhaltig 0,25/0,5 l 1,70/2,90 €

Hofmühl Spezi koffeinhaltig 0,25/0,5 l 1,70/2,90 €

Hofmühl Limonade Zitrone/Orange 0,25/0,5 l 1,70/2,90 €

Orangensaft 0,25/0,5 l 1,80/3,50 €

Apfelsaft naturtrüb 0,25/0,5 l 1,80/ 3,50 €

Schorlen 0,25/0,5 l 1,70/2,90 €

(Apfelsaft-, Traubensaft-, Johannisbeer-, Holunder-, Sauerkirschschorle)

Mineralwasser spritzig/still 0,25/0,5 l 1,40/2,50 €



Warme Getränke

Kaffee und Tee beziehen wir von der Firma „Seeberger“

<i>Tasse Kaffee</i>	<i>2,40 €</i>
<i>„Humpen“ Kaffee</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Heiße Milch</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Kakao</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Doppelter Espresso</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Glas Tee</i>	<i>2,40 €</i>

(Schwarzer-, Kräuter-, Grüner-, Pfefferminz-, Kamillen-, Früchte-, frischer Ingwer Tee)

<i>Tee mit Rum 54% (2cl)</i>	<i>4,80 €</i>
------------------------------	---------------



Hausgebäck

! Wir backen alle unsere Kuchen selbst!

Wein und Sekt, Spirituosen

<i>„Junger Franken“ (rot-rose-weiß)</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,70 €</i>
<i>Weinschorle mit „Jungen Franken“</i>	<i>0,25 l / 0,5 l</i>	<i>3,00 €/5,50 €</i>
<i>Glas Sekt versch. Sorten bitte fragen</i>	<i>0,1l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Zwetschgen-, Birnenschnaps</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Himbeergeist, Kirschwasser, Rum 54 %</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>

Eiskarte

Von : Schölller – Froneri „Eiscreme“

Eissorten: i.d.R. Vanille, Erdbeere, Schoko

3 Kugeln Eis 4,20 €

3 Kugeln Eis mit Sahne 5,20 €

Kindereis 2 Kugeln 3,50 €

Kindereis 2 Kugeln mit Sahne 4,00 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren mit Sahne 5,80 €

Eisbecher mit hausgem. Rumtopf und Sahne 6,50 €

Eiskaffee 1 Kugel Vanilleeis, Kaffee (im Sommer) 3,30 €

Eisschokolade 1 Kugel Schokoeis, Kakao 3,30 €

„Sanfter Engel“ 1 Kugel Vanilleeis mit Orangensaft 3,70 €



Wir beziehen unsere Produkte aus der Region!

Für Familienfeiern und Feste stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten zur Verfügung! Sprechen Sie uns an!

Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen erholsamen Aufenthalt bei uns.





*In der Kalten Jahreszeit
was zum „Aufwärmen“ bevor es weiter geht!*

<i>Labumba</i>	<i>(heißer Kakao mit 54 % Rum 2 cl)</i>	<i>4,70 €</i>
<i>Burgwirt-Labumba</i>	<i>(heißer Kakao mit Strohrum 80% 2 cl)</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Glühwein vom Rotwein</i>	<i>(hausgemacht)</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Glühwein vom Weißwein</i>	<i>(hausgemacht)</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Punsch</i>	<i>alkoholfrei (hausgemacht)</i>	<i>2,80 €</i>
<i>heißer Apfel mit weißer Haube</i>	<i>alkoholfrei</i>	<i>2,30 €</i>
<i>heiße Liebe</i>	<i>(heißer Sauerkirchsafft)</i>	<i>2,00 €</i>
<i>heiße Liebe mit Kirschlikör</i>		<i>4,00 €</i>
<i>Eierpunsch</i>	<i>bitte fragen ist nicht immer vorrätig</i>	<i>3,80 €</i>

*dazu passendes Gebäck aus Großmutter's Rezeptbuch
(Hausgebäck)*



*Wir backen unsere Kuchen noch selbst nach alt bewährten
Rezepten. Sie werden den Unterschied schmecken. Lassen Sie
sich verwöhnen und genießen sie ein paar schöne Stunden in
unsrem Lokal.*

