



*Eine kleine Auswahl
unserer immer wieder
wechselnden Speisekarte :*

Wir kochen u. a.

<i>Pfannen-Schnitzel</i> n. Wiener Art mit Kartoffelsalat	9,80 €
<i>Rahm-Paprika-Pfeffer-Champignonrahmschnitzel</i> mit Beilage	
<i>Schweine- oder Schweine-Rollbraten</i> mit Kloß	10,50 €
<i>Burgunder-/Sauer-Schmorbraten</i> mit Kloß	10,50 €
<i>Rinderrouladen</i> mit Kloß, Spätzle oder Brezenknödel	10,50 €
<i>Kalbsbraten</i> mit Kloß und Salat	10,50 €
<i>Kohlrouladen</i> (in den Wintermonaten) mit Stampfkartoffeln	8,50 €
<i>Putengeshnetzelt</i> mit Spätzle oder Reis	10,50 €
<i>„Mailänder“ Schnitzel</i> mit Rosmarinkartoffeln und SourCream	11,80 €

Tafelspitz o. Rindfleisch mit Salzkar. Meerr.Soße 9,50 €
*im Herbst: hausgemachten Zwiebelkuchen und fränkischen
Federweiser*

z. B. Vegetarische Speisen

<i>hausgem. Käsespätzle</i> mit frischen Champignon	7,20 €
<i>hausgem. Käsespätzle</i> mit Salat der Saison	6,20 €
<i>hausgemachten Brezenknödel</i> mit Champignonrahmsoße	8,90 €
<i>Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern</i> und gemischten Salat	7,50 €
<i>Rosmarinkartoffeln</i> mit angemachten Quark oder SourCrem	6,20 €
<i>Röstknödel mit Ei</i> und gemischten Salat	7,50 €
<i>Spaghetti</i> nach Art d. Hauses/Campignon-, Gorgonz.-Soße, Hckfleichsoße uvm. in den Sommermonaten	7,50 €

*Zur Spargelzeit verschiedene Spargelgerichte
im Herbst Kürbisgerichte, Eintöpfe etc*

Salate:

Beilagensalat je nach Saison 2,50 €
Salatteller mittel und groß im Sommer mit Putenstreifen
Krautsalat rot und weiß, Rote Beete Salat etc.

z. B. Wildgerichte

Wildschweingulasch mit Spätzle o. Kloß und Salat 14,50 €
Reh- oder Wildschweinbraten Spätzle o. Kloß und Salat 14,50 €
mit
Stallhase mit Kloß und Salat

z. B. Fischgerichte

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

Suppen/Eintöpfe

Kanonen-Leberknödelsuppe, Flädlesuppe, Hühnersuppe
Kürbissuppe, Tomatensuppe, Kohlrabisuppe, Hochzeits- bzw.
Festtagssuppe etc.
Kürbiseintopf mit und ohne Rindfleisch
Pickelsteiner, Gemüseintopf 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.



Brotzeiten

(in der Regel ab 16.30 Uhr)

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



Mittagstisch

Wechselnde Speisekarte – siehe separate Karte



Kalte Getränke

Alkoholisches

<i>Sigwart „Helles“</i>	0,5 l	2,80 €
<i>Ellinger „dunkles Bier“</i>	0,5 l	2,80 €
<i>Sigwart „Pils“</i>	0,33 l	2,50 €
<i>Sigwart „Kellerbier“</i>	0,33 l	2,60 €
<i>Sigwart „Radler“</i>	0,5 l	2,80 €
<i>Sigwart „Dunkles Weizen“</i>	0,5 l	3,00 €
<i>Sigwart „Weißburger Weiße“</i>	0,5 l	3,00 €
<i>Sigwart „Leichtes Weißbier“</i>	0,5 l	3,00 €
<i>Maß Bier</i>	1,0 l	5,50 €
<i>Radler Maß</i>	1,0 l	5,50 €

Alkoholfrei

<i>Gutmann Weizen „Alkoholfrei“</i>	0,5 l	3,00 €
<i>Löwenbräu Bier „Alkoholfrei“</i>	0,5 l	2,80 €
<i>Coca Cola koffeinhaltig</i>	0,25/0,5 l	1,70/2,90 €
<i>Sigwart Spezi koffeinhaltig</i>	0,25/0,5 l	1,70/2,90 €
<i>Sigwart Limonade Zitrone/Orange</i>	0,25/0,5 l	1,70/2,90 €
<i>Orangensaft</i>	0,25/0,5 l	1,80/3,50 €
<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	0,25/0,5 l	1,80/3,50 €
<i>Schorlen</i>	0,25/0,5 l	1,70/2,90 €
<i>(Apfelsaft-, Traubensaft-, Johannisbeer-, Holunder-, Sauerkirrschorle)</i>		
<i>Mineralwasser spritzig/still</i>	0,25/0,5 l	1,40/2,50 €



Warme Getränke

Kaffee und Tee beziehen wir von der Firma Seeberger

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

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

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



Hausgebäck

! Wir backen unsere Kuchen noch selbst! siehe separate Karte

Wein und Sekt, Spirituosen

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



Eiskarte Schöller Eiscreme

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

<i>3 Kugeln Eis</i>	<i>4,20 €</i>
<i>3 Kugeln Eis mit Sahne</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Kindereis 2 Kugeln</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Kindereis 2 Kugeln mit Sahne</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren mit Sahne</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Eisbecher mit hausgem. Rumtopf und Sahne</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Eiskaffee 1 Kugel Vanilleeis, Kaffee (im Sommer)</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Eisschokolade 1 Kugel Schokoeis, Kakao</i>	<i>2,90 €</i>
<i>„Sanfter Engel“ 1 Kugel Vanilleeis mit Orangensaft</i>	<i>3,70 €</i>



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>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>Eierpunsch</i>	<i>(hausgemacht) (bitte fragen)</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.*





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“ mit „Team“ - freuen uns über Ihren
Besuch und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.*

