



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 doch einfach das schöne Ambiente.*

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



**> Täglich ab 11.30 Uhr empfehlen wir
unseren Mittagstisch**

*In unserem Tagesangebot gibt es immer wieder
wechselnde Gerichte....*

....diese sind dann in unserer „Tageskarte“ einsehbar...

*zu unseren Hausspezialitäten zählen u.a. das Biergulasch,
Schäufele, verschiedene Schnitzelgerichte, Putenfleischgerichte
Rinderrouladen, verschiedene Braten etc.*

*unser hausgemachter Brezen- und Semmelknödel ist inzw.
legendär!, sowie unsere hausgemachten Spätzle oder Bärlauch-
spätzle .. auch unsere Rosmarinkartoffeln sind immer wieder
heiß begehrt. Gäste die „Vegetarisches“ lieben finden hier eine
leckere Auswahl.*

*Wir bieten je nach Saison und Jahreszeiten die besonderen
Spezialitäten an ->.. die wir hier jedoch nicht alle aufzählen
möchten. Lassen Sie sich doch einfach überraschen was wir so
zu bieten haben.*

*Vielleicht haben Sie ja ein besonderes Wunschgericht – >
.....sprechen Sie uns einfach an.!*

*Wir richten gerne Ihre Familien-, Vereins-, Betriebsfeste oder
sonstige Feierlichkeiten und Ausflüge aus.*



Brotzeiten in der Regel ab 14.00 Uhr

„Gefangenen Brot“	Griebenschmalz n. Art d. Hauses zubereitet	3,80 €
Wurstbrot		4,90 €
Schinkenbrot		5,80 €
Schinkenbrotzeit		10,80 €
Wurstsalat	nach „Art des Hauses“ mit 1 Scheibe Brot	8,80 €
Wurstsalat „Schweizer Art“	mit Emment. Käse und 1 Sch. Brot	9,80 €
Käsebrot		6,80 €
Käseplatte	(i.d.R. nur von April bis Oktober)	11,50 €
hausgem. fränkische „Knöchlers Sulzen“	mit Brot	8,20 €
hausgem. fränk. „Knöchlers Sulzen“	mit Bratkartoffeln	9,80 €
Curry-Wurst mit Brot		6,50 €
Currywurst mit hausgem. Kartoffelsalat	(März-Oktober)	8,50 €
1 Paar Wienerle	mit Brot o. hausgem. Kartoffelsalat	3,80 € / 5,20 €

(INFO: in den Wintermonaten haben wir i.d.R. keinen Kartoffelsalat)

ab 16.00 Uhr empfehlen wir unsere fränkischen Bratwürste:

1 Paar Bratwürste mit Kraut und Brot	9,80 €
1 Paar „Saure Zipfel“ (fränkische Bratwürste) mit Brot	9,80 €

unsere Bratwürste beziehen wir von der Metzgerei Reich, WUG
unsere Fleischprodukte von der Metzgerei Geißelmeier, Treuchtlingen
unser leckeres Brot beziehen wir von der „Mäusleinsmühle“, Pleinfeld
in den Wintermonaten haben wir in der Regel keinen Kartoffelsalat



Alkoholisches:

Sigwart „Helles“	0,5 l	3,80 €
Hofmühl „Helles“	0,33 l	2,90 €
Hofmühl „dunkles Bier“	0,5 l	3,90 €
Hofmühl „Pils“	0,33 l	3,20 €
Hofmühl „Kellerbier“	0,33 l	3,20 €
Hofmühl „Radler“	0,5 l	3,80 €
Hofmühl „Radler naturtrüb“	0,33 l	3,20 €
Hofmühl „Dunkles Weizen“	0,5 l	4,20 €
Hofmühl „Weizen“	0,5 l	4,20 €
Hofmühl „Leichtes Weizen“	0,5 l	4,20 €

Alkoholfrei e Biere

Hofmühl Weizen „Alkoholfrei“	0,5 l	4,20 €
Hofmühl Bier „Alkoholfrei“	0,5 l	3,80 €

Alkoholfrei e Limonaden

Coca-Cola koffeinhaltig	0,25/0,5 l	2,70 €/4,20 €
Coca-Cola light	0,25/0,5 l	2,70 €/4,20 €
Hofmühl Spezi koffeinhaltig	0,25/0,5 l	2,50 €/3,90 €
Hofmühl Limonade Zitrone/Orange	0,25/0,5 l	2,50 €/3,90 €
Orangensaft	0,25/0,5 l	2,80 €/4,90 €
Apfelsaft naturtrüb	0,25/0,5 l	2,50 €/4,90 €
Schorlen	0,25/0,5 l	2,60 €/4,50 €

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

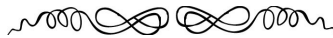
Mineralwasser spritzig/still	0,25/0,5 l	1,80 €/3,20 €
------------------------------	------------	---------------



Warme Getränke

Kaffee und Tee beziehen wir
von der Firma „Seeberger“ Kaffee und Tee ein Genuß!

<i>kleine Tasse Kaffee</i>	<i>„Crema“</i>	2,90 €
<i>große Tasse Kaffee</i>	<i>„Crema“</i>	3,90 €
<i>Latte Macchiato</i>		4,50 €
<i>Cappuccino</i>		4,20 €
<i>Milchkaffee</i>		3,90 €
<i>Heiße Milch</i>		2,90 €
<i>Kakao</i>		3,90 €
<i>Espresso</i>		2,40 €
<i>Doppelter Espresso</i>		4,20 €
<i>Glas BIO-Tee</i>		3,50 €
<i>(Schwarzer-, Kräuter-, Grüner-, Pfefferminz-, Kamillen-, Früchte-, frischer Ingwer Tee)</i>		
<i>Tee mit Rum 54% (2cl)</i>		5,70 €

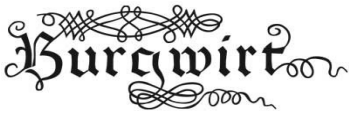


Hausgebäck

! Wir backen alle unsere Kuchen selbst! Siehe Tageskarte!

Wein und Sekt, Spirituosen

<i>„Junger Franken“ (rot-rose-weiß)</i>	0,25 l	5,80 €
<i>Weinschorle</i> mit „Jungen Franken“	0,25 l / 0,5 l	3,90 € / 7,20 €
<i>Piccolo-Sekt</i> versch. Sorten bitte fragen	0,2 l	7,00 €
<i>Zwetschgen-, Birnenschnaps</i>	2 cl	2,90 €
<i>Himbeergeist, Kirschwasser, Rum 54 %</i>	2 cl	2,90 €



Eiskarte

Von: Froneri - Schöllner „Eiscreme“

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

<i>3 Kugeln Eis</i>	<i>4,80 €</i>
<i>3 Kugeln Eis mit Sahne</i>	<i>5,90 €</i>
<i>2 Kugeln</i>	<i>3,60 €</i>
<i>2 Kugeln mit Sahne</i>	<i>4,60 €</i>
<i>1 Kugel Eis</i>	<i>1,80 €</i>
<i>1 Kugel Eis mit Sahne</i>	<i>2,80 €</i>

Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten und Sahne 6,80 €

(i.d.R. 3 Kugeln Vanilleeis auf Wunsch gerne gemischtes Eis)

Eisbecher mit hausgem. Rumtopf und Sahne 7,20 €

(i.d.R. 3 Kugeln gemischtes Eis)

Eiskaffee 1 Kugel Vanilleeis, Kaffee, Sahne (im Sommer) 4,90 €

Eisschokolade 1 Kugel Schoko- und Kakao, Sahne 4,90 €

„Sanfter Engel“ 1 Kugel Vanilleeis mit Orangensaft 4,20 €



Wir beziehen unsere Produkte aus der Region!

Für Familienfeiern und Feste stehen Ihnen unsere

Räumlichkeiten zur Verfügung! Sprechen Sie uns an!

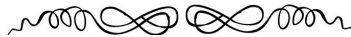
*Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen
erholsamen Aufenthalt bei uns.*



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

Labumba (heißer Kakao mit 54 % Rum 2 cl)	6,50 €
Burgwirt-Labumba (heißer Kakao mit Strohrum 80% 2 cl)	6,80 €
Glühwein vom Rotwein (hausgemacht)	4,80 €
Glühwein vom Weißwein (hausgemacht)	4,80 €
Punsch alkoholfrei (hausgemacht)	3,80 €
heißer Apfel mit weißer Haube alkoholfrei	3,80 €
heiße Liebe (heißer Sauerkirchsafft)	3,80 €
heiße Liebe mit Kirschlikör	4,80 €

**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.**

