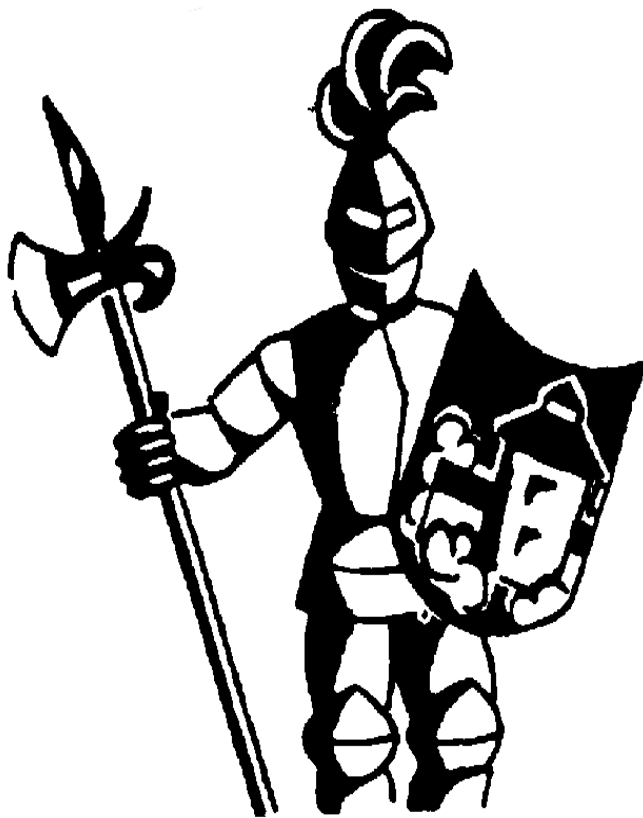




Das Gasthaus am Burgfelsen! "Burgwächter"



Herzlich Willkommen!



Sehr geehrter Gast!

Wir begrüßen Sie herzlich in unserem „**Burgwächter**“ und wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen werden. Unser Bemühen ist es, Ihnen die guten Seiten der Gastlichkeit zu zeigen, damit Sie sich bei Ihrem Besuch entspannen und Speis`und Trank in Ruhe oder in fröhlicher Runde genießen können.

Wir sind stets bestrebt, Ihre Wünsche zu erfüllen und Ihnen aus unserer Küche und dem Keller das Beste schmackhaft und schnell auf den Tisch zu bringen. Wir verwenden bei unseren Speisen beste regionale Zutaten und bereiten diese möglichst stets frisch für Sie zu.

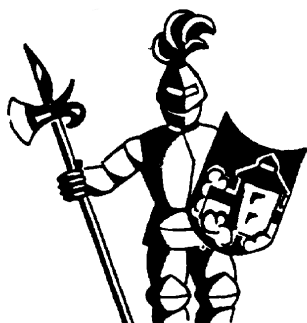
Aus diesem Grund kann die Zubereitung einiger Gerichte etwas länger dauern. Unser Servicepersonal wird Sie über längere Wartezeiten informieren. Wir bitten dafür um Ihr Verständnis.

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit und hoffen Sie recht bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Öffnungszeiten:

Mo - Fr ab 11 Uhr, Sa & So ab 10 Uhr
kalte & warme Küche durchgehend von 11-23 Uhr
Gartenterrasse bis 24 Uhr geöffnet

Preise und Angebot gültig von 04/ bis 10/2015
Alle Preise in EURO incl. MwSt. und Bedienung



Betreiber: RK Gastronomiebetriebe Ltd.
Am Ölberg 10, 90403 Nürnberg
Tel. 0911-222126 Fax. 03222-1755093
www.restaurant-burgwaechter.de
burgwaechter@freenet.de



... das Beste kommt zuerst:

Die Tagesempfehlung des Küchenchefs:
our daily offer:

Suppen, hausgemacht

Soups, house-made

Pikante Gulaschsuppe (K/I/F/G/C) mit Brot (A)

Spicy goulash-soup with bread

einfach - small - 4,60

doppelt - big - 7.90

fränkische Kartoffelsuppe (K/I/F/G/C) mit Waldpilzen

und geräucherten Nürnberger Bratwürstchen (9/12)

einfach - small - 4,60

(ohne Bratwürste vegetarisch)

doppelt - big - 7,90

Franconian potatoes-soup with mushrooms and smoked Nuremberg bratwurst

(without bratwurst = vegetarian)

bayerische Leberknödelsuppe (A/G/I/K/F/C)

Bavarian liver-dumpling-soup

einfach - small - 4,60

doppelt - big - 7,90

Salate Salads

Salat „Olympia“ (vegetarisch) mit Schafskäse (G), Oliven, Peperoni,

Blattsalat, Tomaten und Gurken, mit Balsamico-Dressing,

dazu warmes Fladenbrot (A/L/G) - 9,90

Salad "Olympia" with sheep-cheese, olives, chilis, onions, tomatoes and cucumbers (veggie)

Salat „Fitness“ marktfrische sommerliche Blattsalate mit gegrillten Puten-

bruststeifen (A), Salatkerne (H), Tomaten, Gurken, Croutons (A), mit hausgemachtem

Dressing (K/C), dazu Baguette (A/G) - 11,90

Salad "Fitness", market-fresh summer green salads with grilled turkey-breast, salad-kernels

tomatoes, cucumbers, croutons, homemade dressing and bread

Salat „Albrecht Dürer“, bunte Salatvariationen mit gekochtem

Schinken (H), Käse (G) und Ei (C), mit hausgemachtem Dressing (K/C)

dazu Baguette (A/G) - 9,90

Salad "Albrecht Dürer", colorful salad-variations as well cooked ham, Emmentaler cheese and egg, with bread

Salat „Landsknecht“, gegrillte Rinder filetscheiben auf Blattsalat,

mit hausgemachtem Dressing (K/C), dazu Baguette (A/G) - 13,90

Salad "Landsknecht", grilled beef-fillet-disks on green salad, with homemade dressing, with bread

Vorspeisen, vegetarisch

Appetizers, vegetarian

Knoblauchbrot (A/G) mit frischem Knoblauch - 3,40

Garlic-bread with fresh garlic

Knoblauchbrot „Spezial“ (A/G) mit „Bavaria blu“ (G) überbacken - 4,20

Garlic-bread "special", with blue-mold-cheese baked

Überbackener Schafskäse (G) mit Tomaten, Oliven, Peperoni,

frischem Knoblauch, dazu warmes Fladenbrot (A/L/G) - 6,90

Baked Sheep-cheese, with tomatoes, olives, chilis, fresh garlic and warm flat-bread



Fränkische Brotzeiten

franconian snack

Weisswürste (I/9/11/13), Paar mit Breze (A/G) und süßem Senf (K) - 4,90

White-sausages, couple with pretzel and sweet mustard

„Ritter-Brot“ Schwarzbrotzscheibe (A) mit „Obatzter“ (A/G), reichlich belegt mit kalten Schweinebraten- (A/I) , Zwiebeln- und Tomatenscheiben - 5,90

„Ritter-Brot“, black-bread-disk with “Obatzter” (cheese-cream), cold pig-roast -, onions - and tomato-disks

„Nürnberger Gwerch“ Presssack (I/11/9), Stadtwurst (I/K/9/11/13), hausgemachte Fleischsulze (K/M), geräucherter Schinken, geräucherte Nürnberger Bratwurst (12/9), Käse (G) und Obatzter (A/G), hausgeräucherte Forelle (12/D), reichlich garniert, dazu Brot (A) und Butter (G)

„Nürnberger Gwerch“, franconian mixed-plate with different sausage, different cheese, smoked fisch, with bread and butter

für 1 Pers. - 9,90

für 2 Pers. - 18,90

Fränkischer Bauernschinken (12) auf Holzbrett, reichlich garniert dazu Brot (A) und Butter (G)

für 1 Pers. - 8,90

Franconian farmer-ham, on wood-board, with bread and butter

für 2 Pers. - 16,90

„Obatzter“ (A/G) angemachter Käse mit Zwiebeln, dazu Brot (A) - 6,90
cheese-Cream, with onions and butter, served with bread

Hausgemachte Sülze (K/M), auf Wunsch mit „Musik“, dazu Brot (A) - 6,90
Homemade brawn, on request with onion-marinade, served bread,

Stadtwurst mit „Musik“ fränkische Stadtwurst (I/K/9/11/13), mit Zwiebeln, Essiggurken, in Essig-Öl, dazu Brot (A) - 6,90
Sausage-disks in onion-marinade and cucumbers, served with bread

Warme fränkische Stadtwurst

mit Weinsauerkraut (A/C/I/K/G/F/M) und Brot (A) - 6,50
warm franconian sausage with sauerkraut and bread

Frische hausgeräucherte Forelle

mit Sahnemeerrettich (G), Brot (A) und Butter (G) - 8,90
fresh homesmoked trout with horseradish-cream, bread and butter



Hausgebacken!

ofenfrische Breze (A/G)	1,20
Breze mit Butter (A/G)	2,00
Breze mit „Obatzter“ (A/G)	3,30
„Bratwurst“-Breze (A/L/G)	2,40

Nürnberger Bratwürste

nuremberg bratwursts

Bratwurstteller „Barbarossa“ verschiedene Nürnberger Bratwürste (9) (3 o. 4 vom Grill, 3 o. 4 geräucherte (12) und 3 o. 4 als saure Zipfel (M/K), mit Weinsauerkraut (A/C/I/K/G/F/M), Kartoffelsalat (A/C/I/K/G/F), Zwiebeln, dazu Brot (A), Meerrettich und Senf (K)

9 Stück für 1 Person - 10,90

12 Stück für 1 oder 2 Personen - 13,90

Bratwurst-plate "Barbarossa", different Nuremberg bratwursts, 3 or 4 from the grill, 3 or 4 cooked in vinegar, 3 or 4 smoked, with potato-salad, onions, sauerkraut, bread, horseradish and mustard, served with bread

6 Nürnberger Bratwürste vom Grill (9) mit Weinsauerkraut (A/C/I/K/G/F/M) und Brot (A) oder mit Kartoffelsalat (A/C/I/K/G/F) und Senf (K) - 7,20
6 Nuremberg bratwursts from the grill with sauerkraut and bread or with potato-salad and mustard

6 „saure Zipfel“ Nürnberger Bratwürste (9) in Wein-Essig-Zwiebelsud (M/K) gegart, dazu Zwiebeln und Brot (A) - 7,20
6 Nuremberg bratwursts cooked in vinegar-onion-broth, served with onions and bread

6 geräucherte Nürnberger Bratwürste (12/9) mit Weinsauerkraut (A/C/I/K/G/F/M), Meerrettich und Brot (A) - 7,50
6 smoked Nuremberg bratwursts, with sauerkraut and bread, on request with horseradish and mustard

6 Nürnberger Bratwürste (9) **vom Grill in Biersoße** (A/I/G) mit Weinsauerkraut (A/C/I/K/G/F/M) und Brot (A) - 7,50
6 grilled Nuremberg bratwursts beer-sauce, with sauerkraut and bread and mustard,

Sie erhalten unsere Nürnberger Bratwurstgerichte auch mit 8, 10, 12 oder mehr Bratwürsten, jede weitere Bratwurst (9) - 1,10
You get our bratwurst-meals also with 8, 10, 12 or more bratwursts, each piece

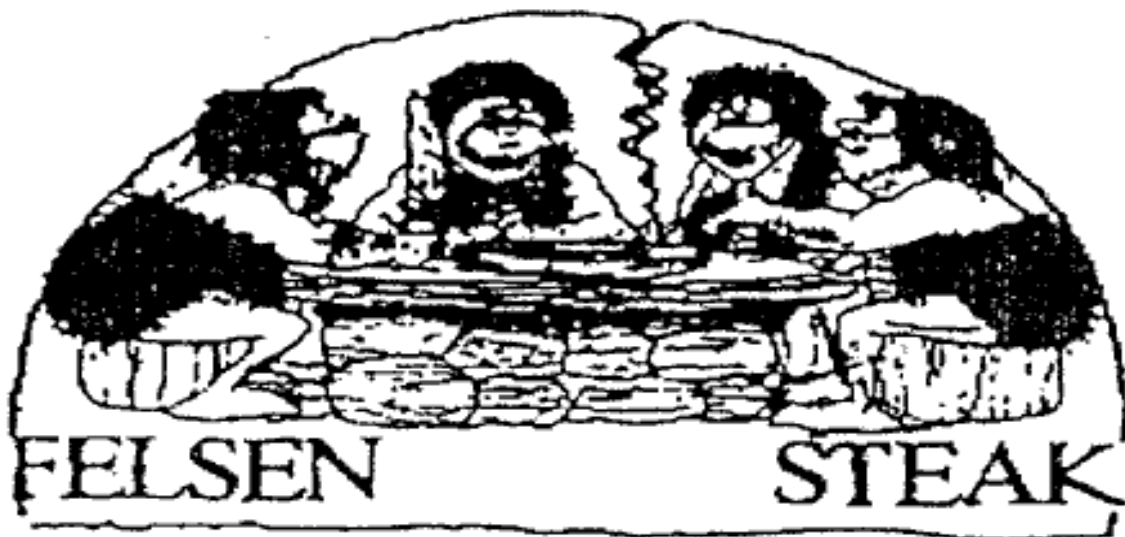
Fränkische Currywurst, zwei große fränkische Bratwürste (9) vom Grill, mit hausgemachter pikanter Soße und Röstzwiebeln (A), dazu knuorige pommes frites (A) - 8,90
2 big franconian bratwursts from the grill, with homemade spicy sauce, roast-onions and french-fries

„3 im Weckla“ – drei Nürnberger Bratwürstchen (9) **im Brötchen** (A/G)) 3 Nuremberg bratwursts in a bun - 3,60

Nürnberger „Bratwurst-Burger“, vier Nürnberger Bratwürstchen (9) im rustikalen Burger-Brötchen (A/G), mit pikanter Meerrettich-Senf-Sauce (K), Sauerkraut (A/C/I/K/G/F/M) und Röstzwiebeln (A) - 5,20
Nuremberg bratwursts-burger, 4 nuremberg bratwurst in a rustic burger-bun, with mustard-horseradish-sauce, sauerkraut and roast onions

Wir servieren die STEAKS VOM HEISSEN STEIN täglich ab 17 Uhr oder auf Vorbestellung ab 8 Personen auch tagsüber. Auf dem Teller erhalten Sie unsere Steaks von 12-23 Uhr

Unsere Sausspezialität: "Steaks auf dem heißen Stein" "Steaks of the hot stone"



Lassen Sie sich zurückversetzen in die Zeit wo man das Fleisch roh auf heiße Steinplatten legte und dort zubereitete. Gleich ob Sie im Freundes- oder Familienkreis oder mit Geschäftsfreunden in froher Runde sind. Jeder brät sein vorher ausgewähltes Fleisch so, wie er es persönlich bevorzugt. Gewürzt mit pikanten Saucen, dazu ein deftiges Glas Bier oder Wein – Das Essen wird für Sie und Ihre Freunde ein Erlebnis von bleibender Erinnerung.

Let get back to the past, when the meat was put rough on hot plates of stone and was prepared there. No matter if you are in glad round of friend, with your family or with business partners. Everyone grills his own previously selected meat, as he likes it. You can enjoy it with spicy and hot piquant sauces, enjoying a glass of beer or wine. Surely the meal will become an experience of permanent memory for you and your friends

Wir servieren auf dem heißen Stein:

(oder auch auf dem Teller: englisch, medium oder well-done):

We serve of the hot stone (or on the plate too: rare, medium rare or well-done):

Rindersteaks vom argentinischen Weiderind

mit verschiedenen Dips (C/K) und Kräuterbutter (G)

Beef-Steaks of Argentinian pasture-beef with different dips and herbal butter

Filetsteak: 200 gr.: **21,90** 300 gr.: **28,90**

Rumpsteak: 200 gr.: **19,90** 300 gr.: **26,90**

Beilagen zu unseren Steaks finden Sie nach den Hauptgerichten

Side dishes to our steaks can be found after our main dishes

Warme Hauptspeisen

Warm main-foods

„Schäufele“, Schweineschulterbraten mit Knochen (ca. 650 gr.),
knusprig gebraten (A/I/K), mit Kartoffelkloß (M) und buntem Salatteller (K) - 13,40
roasts of the pig-shoulder, crunchy fried, with potato-dumpling and salad plate

„Braumeister - Gulasch“, pikantes Rindergulasch (A/G/K/I)
mit gerösteten Zwiebeln (A), Spätzle (A/C/G) oder Semmelkloß (A/C/G) und
buntem Salatteller (K) - 12,40
Spicy beef goulash with fried onions, spätzle or bread dumpling and salad

„Waffenschmied“-Braten fränkischer Schweinehalsbraten (A/I/K)
mit Kartoffelkloß (M) - 8,90
Franconian Pig-roasts, with potato-dumpling

„Holzfäller“-Steak, gegrilltes Schweinehalssteak mit einer Sauce von
Champignons, Zwiebeln, Speck (A/I/G/K), dazu Bauernkartoffeln (A) - 9,90
grilled Pork-neck-steak with mushrooms, onions, bacon, served with potato wedges

**„Kaiserburg“-Teller, Schweinehalssteak (I/K/9/11), 2 Nürnberger
Bratwürste (9) und eine Scheibe geräucherter Schweinebauch (12) vom Grill**
mit Kartoffelsalat (A/C/I/K/G/F), Krautsalat und Biersoße (11,12,13) - 12,90
grilled-steak, 2 Nuremberg sausages, smoked and grilled pork-belly, with potato-salad, slaw and beer-sauce

„Burgwächter“-Pfännchen, Schweinelendchen vom Grill
in Rahmsauce (G/M) mit frischen Champignons, im Pfännchen auf Butterspätzle
(A/C/G) serviert, dazu Salatteller (K) - 16,90
pork-fillet in the small pan on house-done noodles and creamauce with fresh mushrooms, with salad

„Burgfräulein“-Steak, zartes gegrilltes Putenbruststeak (A)
auf mediterranem Grillgemüse, dazu Ofenkartoffel mit Kräuterrahm (G) - 13,90
grilled turkey-breast-steak on mediterranean grilled vegetables, served with baked potato with sour-cream

„Fischers Fritz“, Lachsfilet vom Grill (D), auf buntem Saisonsalat (K)
mit Kräuterbutter (G) und knusprigem Baguette (A/G) - 14,60
salmon-fillet of the grill, on salad with herbal-butter and crunchy baguette

Forelle, hausgeräuchert (12/D), lauwarm serviert auf buntem Saisonsalat (K),
dazu Ofenkartoffel mit Butter (G) - 12,90
Home-smoked trout, warm, on a salad with baked potato and butter

„Hausmagd - Pfännchen, Käsespätzle (A/C/G) (vegetarisch)
im Pfännchen serviert, mit Röstzwiebeln (A) und Blattsalat (K) - 9,80
Cheese-noodle (vegetarian) in the small pan, with fried onions and green salad

Unsere aktuellen Tagesgerichte finden Sie auf der ersten Seite



Beilagen side dishes

Kleiner Saisonsalat (K) mixed salad - 3,90

Großer Saisonsalat (K) mixed salad - 6,90

Knoblauchbrot mit frische Knoblauch (A/G) garlic.-baguette - 3,40

Pommes frites (A) french fries - 3,20

Bauernkartoffeln (A) potato-wedges - 3,20

Weinsauerkraut (A/C/I/K/G/F) sauerkraut - 3,20

hausgemachter Kartoffelsalat (A/C/I/K/G/F) homemade potato-salad - 3,20

Butterspätzle (A/C/G) „spätzle“ (german noodles) - 3,20

Bratkartoffeln (auf Anfrage) fried potatoes, (on request) - 3,90

Ofenkartoffel mit Kräuterrahm (G) baked-potato with cream - 3,90

Mediterranes Grillgemüse grilled mediter. Vegetables - 3,90

Dessert & Kuchen dessert and cakes

Apfelküchle (A/C/E/F/G/H), in Teig gebackene
Apfelringe in Zimt-Zucker, mit Vanilleeis (A/E/F/H/G)
und Sahne (G/M) - 5,30
apple-fritters with vanilla-ice and cream

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis (A/E/F/H/G)
und Sahne (G/M) - 4,90
hot raspberries with vanilla-ice and cream

Apfelstrudel (A/C/E/F/G/H) mit Vanilleeis (A/E/F/H/G) und Sahne (G/M) - 5,30
Apple-eddies with vanilla-icecream

Div. Kuchen (A/C/G) – wählen Sie bitte aus der Thekenvitrine, Stück ab - 2,90
various cake, you choose from our display case at the counter

Unser kleines Dessert

Ein Apfelküchle

(A/C/E/F/G/H), mit kleiner
Kugel Vanilleeis (A/E/F/H/G)
und Tupfer Sahne (G/M)
- 2,90

Für Kinder for children

Kartoffelkloss (M) mit Bratensoße (I/G) dumpling with sauce - 3,40

3 Fischstäbchen (A/D) dazu Pommes (A) oder Kartoffelsalat (A/C/I/K/G/F) - 4,90
Fried fish-sticks with french fries or potato-salad

4 Bratwürstchen (9) dazu Pommes (A) oder Kartoffelsalat (A/C/I/K/G/F) - 5,20
4 Nuremberg bratwursts with french fries or potato-salad

Spätzle (A/C/G) mit frischen Champignon in Rahmsauce (G/M) - 4,50
“Spätzle” german noodles with mushroom-cream-sauce

Alkoholfreie Getränke drinks without alkohol

Selters, Mineralwasser, spritzig oder still, Flasche	water	0,25 l	2,20
Selters, Mineralwasser, spritzig oder still, Flasche	water	0,75 l	5,90
Tafelwasser, mit oder ohne Kohlensäure	water	0,4 l	2,80
Apfelsaftschorle apple-juice-spritzer		0,4 l	3,40
Fanta oder Sprite 7,9,10		0,4 l	3,40
Coca-Cola 1,2 oder Coca-Cola light 1,2,7,5		0,4 l	3,40
Cola-Mix 1,2,9		0,4 l	3,40
Apfelsaft apple juice		0,2 l	2,50
Orangensaft orange juice		0,2 l	2,50
Sauerkirschnektar sour-cherry-nectar		0,2 l	2,50
Traubensaft rot grape-juice		0,2 l	2,50
Tonic-Water 3, oder Bitter-Lemon		0,2 l	2,50

Biere (alle mit A) beer

„Zirndorfer“ Landbier hell vom Fass lager beer	0,5 l	3,50
„Zirndorfer“ Kellerbier vom Fass unfiltered beer	0,5 l	3,70
„Schlenkerla“ Rauchbier vom Fass smoked dark beer	0,4 l	3,20
„Schlenkerla“ Rauchbier-Weizen smoked wheat beer	0,5 l	3,70
„Tucher“ Urfränkisch Dunkel v. Fass dark beer	0,4 l	3,20
„Tucher“ Pils vom Fass pils beer	0,4 l	3,20
„Tucher“ Hefe-Weizen hell vom Fass wheat beer	0,5 l	3,70
„Tucher“ Hefe-Weizen dunkel wheat dark beer	0,5 l	3,70
„Tucher“ Hefe-Weizen light wheat beer with 1/2 alkohol	0,5 l	3,70
„Tucher“ Weizen alkoholfrei wheat without alkoh.	0,5 l	3,70
„Tucher“ Reifbräu alkoholfrei lager beer without alk.	0,5 l	3,70
Radler lager beer mixed with lemonade	0,5 l	3,50
Russe oder Colaweizen wheat beer with coke or lemon	0,5 l	3,70
Alle Fassbiere auch als „kleines Bier“ small beer	0,3 l	2,70
NEU: Unsere Biersäule - zapfen direkt am Tisch	3,0 l	18,90

Aperitiv aperitif

Martini weiss o. rot	5 cl	€	3,50
Campari-Orange oder -Soda (2)	4 cl	€	4,60
Aperol-Sprizz (2)	4 cl	€	4,90



Kaffee & Heiße Getränke coffee & hot drinks

Tee, versch. Sorten	tea, several types	Glas	2,30
Kaffee, klein	coffee, small	Tasse	2,50
Kaffee, groß (doppelt)	coffee, big (double)	Tasse	4,30
Espresso		Tasse	2,00
Doppio (doppelter Espresso)	double espresso	Tasse	3,70
Cappuccino, klein (G)	cappuccino, small	Tasse	2,70
Cappuccino, groß (G)	cappuccino, big	Tasse	3,40
Cafe Latte (G)		Tasse	3,50
Latte Macchiato (G)		Glas	3,40
Heiße Schokolade mit Sahne (G)	hot chocolate	Tasse	3,20

UNSER KUCHENANGEBOT SEHEN SIE IN UNSERER VITRINE AN DER THEKE

Weine (Qualitätsweine) wine

Hausschoppen, weiss (trocken, Franken)*	0,2 l	4,20
Hausschoppen, rot (halbtrocken, Pfalz)	0,2 l	4,00
Frankenwein Müller-Thurgau, weiss (trocken)	0,2 l	4,80
Frankenwein Silvaner, weiss (trocken)*	0,2 l	4,80
Frankenwein Spätburgunder, rot (trocken)	0,2 l	5,20
Württembergischer Trollinger-Lemberger, rot	0,2 l	4,80
Chianti, Italien, rot (trocken)	0,2 l	5,20
Weissherbst, rosé (lieblich)	0,2 l	4,20
Pinot Grigio, Italien, weiss (trocken)	0,2 l	5,20
Weinschorle mit Frankenwein (Silvaner)	0,2 l	3,00
Weinschorle rot o. weiss mit Hauswein	0,4 l	4,40

* vom staatl. Hofkeller in Würzburg, dem ältesten Weingut der Welt

FLASCHENWEINE FINDEN SIE AUF UNSERER WEINKARTE

Sekt champagne

Hausmarke, trocken	0,2 l	5,90
Hausmarke, trocken	0,75 l	18,90
Fürst von Metternich	0,2 l	7,30
Fürst von Metternich	0,75 l	24,90
Prosecco, Italien	0,75 l	14,90
Champagner	0,75 l	62,50

**VERSCHIEDENE BOWLEN MIT FRISCHEN FRÜCHTEN JE NACH SAISON -
BEACHTEN SIE BITTE UNSERE TISCHAUFSTELLER**

Schnäpse

snaps

Obstbrände:

Fränkischer Obstler	fruit snaps	2 cl	2,80
Fränkische Williamsbirne	pear-brandy	2 cl	3,00
Fränkischer Himbeerbrand	raspberry-brandy	2 cl	3,00
Fränkischer Schlehenbrand	sloe-gin	2 cl	3,00
Fränkischer Mirabellenbrand	mirabelle-brandy	2 cl	3,00
Fränkisches Zwetschgenwasser	plum-brandy	2 cl	3,00
Fränkischer Haselnuss	hazelnut-brandy	2 cl	4,40
Fränkischer Brombeerbrand	blackberry-brandy	2 cl	4,40
Fränkischer Zwetsch-Brandy		2 cl	3,00
Fränkischer Walnuss-Likör	walnut-liqueur	2 cl	3,50

Fränkischen Obstbrände aus der Edelbranntweinbrennerei Amon aus Bammerdsdorf können Sie als Andenken auch zum Mitnehmen erwerben.

Unser Angebot finden Sie auf der nächsten Seite

Klare Schnäpse:

Grappa	2 cl	3,00
Gin Gordons	2 cl	3,00
Tequilla	2 cl	3,00
Linie,- Malteser-, Jubiläums-Aquavit	2 cl	3,20
Wodka Moskovskaja	2 cl	3,00
Rum Baccardi	2 cl	3,00

Brandy, Cognac:

Asbach Uralt	2 cl	3,00
Remy Martin	2 cl	4,40

Likör/Bitter:

Underberg	2 cl	3,20
Jägermeister	2 cl	3,00
Fernet Branca	2 cl	3,00
Ramazzotti	4 cl	4,40
Ouzo	2 cl	2,80
Amaretto	2 cl	2,80
Bayley`s Irish Cream	2 cl	2,80
Sambuca	2 cl	3,00

Whisky:

Jim Beam/ Johnny Walker red	2 cl	3,20
Jack Daniels, Chivas Regal/Glenfiddich	2 cl	4,00



Unser kulinarischer Shop

Our culinary shop

Damit Sie auch zu Hause unsere regionalen Spezialitäten genießen können bieten wir ein kleines Sortiment kulinarischer Spezialitäten zum Mitnehmen an:

Nuremberg's specialties to take at home

Nürnberger Bratwürste (9) - Nuremberg sausages:

10 Stück, frisch, vacuum verpackt	€	5,90
10 pieces, fresh, vacuum-packed		
10 Stück, geräuchert (12), vacuum verpackt	€	5,50
10 pieces, smoked, vacuum-packed		
10 Stück, gebraten, in der Dose	€	5,90
10 pieces, fried in the can		
6 Stück, „sauere Zipfel“ (K), in der Dose	€	5,50
6 pieces, in onion-vinegar-broth, in the can		

Hausgeräucherte Forellen (12) – homesmoked trout:

1 Stück, vacuum verpackt:	100 gr.	€	2,20
----------------------------------	----------------	----------	-------------

Fränkische Obstbrände - franconian fruit-snaps: aus der Edelbranntweinbrennerei AMMON aus Bammerdorf

Fränkische Williamsbirne	pear-brand	0,5 l	19,80
Fränkischer Himbeergeist	raspberry-brand	0,5 l	19,80
Fränkischer Schlehenbrand	sloe-gin	0,5 l	19,80
Fränkischer Mirabellenbrand	mirabelle-brand	0,5 l	19,80
Fränkisches Zwetschgenwasser	plum-brand	0,5 l	19,80
Fränkischer Haselnuss	hazelnut-brand	0,5 l	22,80
Fränkischer Brombeerbrand	blackberry-brand	0,5 l	22,80

**Weitere Artikel, wie verschiedene Bierkrüge und -gläser,
wählen Sie aus unserer Vitrine an der Eingangstüre**

More items, such as beer mugs and glasses, you will see in our
display case at the entrance door

"Schlemmen all-inclusive"

Essen und trinken Sie nach Herzenslust. Zu Ihrem bestellten Essen oder Menü sind **alle** Getränke (*) bereits im Preis enthalten! Sie erhalten unser Angebot

ab € 33,30

und ab einer Teilnehmerzahl von 10 Personen.

- z.B. - hausgemachte fränkische Leberknödelsuppe
- ofenfrisches Schäufole mit Kartoffelkloß und Salat
- gebackene Apfelküchle in Zimtzucker mit Vanilleeis und Sahne

incl. aller Getränke (*), pro Person

€ 38,90

oder

- z.B. - Knoblauchbrot mit frischem Knoblauch
- argentinisches Rumpsteak (250 g) vom heißen Stein mit Dips, Kräuterbutter und Pommes frites
- ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

incl. aller Getränke (*), pro Person

€ 50,90

Gerne machen wir Ihnen ein Angebot für Ihren persönlichen Speisen- und Menüwunsch.

Dieses Angebot gilt nur bei rechtzeitiger Bestellung und Reservierung und nur wenn alle Teilnehmer das Angebot bestellen! Gerne erhalten Sie von uns die Vorschläge zur Menügestaltung. Das Angebot ist begrenzt auf eine Dauer von 5 Stunden!

(*) Bier, Hauswein, alkoholfreie Getränke, Kaffee

**Allergenkennzeichnung:**

A = Gluten B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja
G = Milch H = Schalenfrüchte I = Sellerie K = Senf L = Sesam
M = Schwefeldioxid N = Lupinen P = Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 = coffeinhaltig 2 = mit Farbstoffen 3 = chininhaltig
7 = mit Süßungsmittel 8 = mit Farbstoff 9 = mit Konservierungsmittel
11 = mit Geschmacksverstärker 12 = mit Rauch 13 = mit Phosphat



free wifi

**Kostenlos und unbegrenzt surfen
So funktioniert es:**

- 1. WLAN aktivieren und den „Burgwaechter@Social Hotspot“ auswählen**
- 2. Öffnen Sie die Internetseite „www social-hotspot.de“**
- 3. Mit Facebook anmelden und auf „Ich bin hier“ klicken oder Code „burg1955“ eingeben**

Free and unlimited Internet – so it works:

- 1. Enable Wi-Fi and select "social hotspot"**
- 2. Open the page "www.social-hotspot.de"**
- 3. Sign in with Facebook and click on "I'm here" button
Or enter with the code "burg1955"**

Wir akzeptieren - we accept:

