



Speisekarte

Suppen und Vorspeise

2 Omlettsuppe	Euro 3,50
4 Steinpilzsuppe	Euro 5,50
11 Knoblauchbrot	Euro 3,50
316 Kürbissuppe	Euro 4,50
403 Räucherfischpastete mit Weißbrot	Euro 7,50

Fischgerichte

Karpfen gebacken oder blau mit Beilagen (100g = Euro 2,80) + Beilage	nach Größe
407 Karpfenfilet gebacken (oder Pfeffer)	Euro 16,50
400 Karpfenfilet in feiner Dillrahmsoße mit (gedünstet)Salzkartoffeln und Salat	Euro 17,00
406 Karpfenfilet in Curryrahmsoße (gedünstet) mit Basmatireis und Salat	Euro 17,00
<u>(Die Karpfenfilets sind nicht 100% grätenfrei)</u>	
Forelle gebacken oder blau mit Beilagen (100g = Euro 3,80) + Beilage	nach Größe
Forelle „ Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln und Salat (100g = Euro 4,00) + Beilage	nach Größe
402 Norweger Lachs gebraten mit Ofenkartoffel, Kräuterbutter und gemischtem Salat	Euro 16,80
368 Zanderfilet „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat	Euro 16,80

Gerichte vom Schwein

26	Schnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffel- und gemischtem Salat	Euro 12,50
27	Rahmschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat	Euro 13,-
29	Zigeunerschnitzel mit Pommes und Salat	Euro 13,-
30	Cordon bleu mit Pommes und Salat	Euro 14,20
28	Currywurst mit Pommes	Euro 8,50
514	Fuggerpfännchen- Schweinefilets mit Rahmchampignons auf Butterspätzle, dazu gemischter Salat	Euro 15,50
38	Schweinelendchen auf Rahmpfifferlingen mit Kroketten und gemischtem Salat	Euro 15,80
508	Pfefferlendchen mit Butterspätzle und Salat	Euro 15,50
509	Holzfüllersteak mit einer Garnitur aus Speck, Zwiebeln und Champignons mit Bratkartoffeln und Salat	Euro 14,50

Gerichte vom Rind

35	Rumpsteak mit Ofenkartoffel, Kräuterbutter und Salat	Euro 22,50
36	Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Salat	Euro 23,50
34	Rumpsteak auf Pfefferrahmsoße mit Kroketten und Salat	Euro 23,50
33	Filetsteak mit Ofenkartoffel und Salat	Euro 28,-
	<ul style="list-style-type: none">• Beilagen: Pommes, Kroketten, Bratkartoffeln, Basmatireis Spätzle, Beilagensalat, Salzkartoffeln• Aufpreis für Feldsalat statt Beilagensalat	Euro 3,50 Euro 3,50

Für reduzierte Portionen berechnen wir 2 Euro weniger

Vegetarische Gerichte

519 Gemüseschnitzel mit Kartoffelsalat und gem. Salat	Euro 9,00
411 Hausgemachte Gnocchis mit Gemüsemautaschen auf Spinatsahnesoße, dazu gemischtem Salat	Euro 11,50
416 Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	Euro 11,50
24 Vegane Currywurst mit Pommes	Euro 10,00

Salate und kalte Speisen

7 Matjes „ Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln	Euro 10,50
51/52 Sülze mit Musik, dazu Brot oder Bratkartoffeln	Euro 8,50/10,00
54 Schinkenplatte (roher Schinken) mit Brot und Gurke	Euro 9,50
50 Wurstsalat mit Brot	Euro 8,50

Gemischter Salat wahlweise mit:

442 - Knuspergarnelen mit Chili Dip und Weißbrot	Euro 12,50
414 - Putenstreifen und Weißbrot	Euro 12,00
427 - Karpfennuggets mit Chili Dip und Weißbrot	Euro 12,50
56 - Schinken, Käse, Ei und Zwiebel	Euro 10,80

Gerichte von der Pute

418 Fitness-Teller: Putenbrust vom Grill mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat	Euro 14,50
412 Putenbrust vom Grill an Spinatsahnesoße	

mit Gnocchis und gemischtem Salat

Euro 14,50

Alkoholische Getränke vom Fass Fam. Leikeim

- 0,5l Landbier, Keller, Schwarzbier, Radler Euro 3,80
- 0,25l Landbier, Keller, Schwarzbier, Radler Euro 2,30
- 0,5l Hefeweizen, Colaweizen, Russenweizen Euro 4,00
- 0,33l Hefeweizen, Colaweizen, Russenweizen Euro 3,20
- 0,4l Pils Euro 3,80
- 0,25l Pils Euro 2,50

Flaschenbiere

- 0,5l Clausthaler Classic oder extra herb Euro 4,00
- 0,5l Maisel Bayreuth alkoholfrei oder leichtes Weizen Euro 4,00
- 0,5l Mönchshof alkoholfreies Natur Radler Euro 4,00
- 0,5l Erdinger dunkel Euro 4,00

Alkoholfreie Getränke

- 0,4l Spezi, Cola , Orangenlimo, Zitronenlimo, Apfelschorle Euro 3,50
- 0,2l Spezi, Cola , Orangenlimo, Zitronenlimo, Apfelschorle Euro 2,50
- 0,4l Orangen-/Trauben-/Johannisbeersaftschorle Euro 4,00
- 0,2l Orangen-/Trauben-/Johannisbeersaftschorle Euro 2,80
- 0,2l Orangen-/Trauben-/Johannisbeersaft Euro 3,00
- 0,2l Apfelsaft (Fruchtsaftkonzentrat) Euro 2,50
- 0,4l Tafelwasser Euro 3,00
- 0,2l Tafelwasser Euro 1,80
- 0,75l Franken Brunnen Still, Medium, Spritzig Euro 4,80
- 0,25l Franken Brunnen Still, Medium, Spritzig Euro 2,80
- 0,33l Cola Zero Euro 3,80
- 0,2l Bitter Lemon Euro 2,80

Weißwein

Franken

- 0,25l Silvaner trocken, Riesling trocken Euro 5,50
- 0,1 l Silvaner trocken, Riesling trocken Euro 3,50
- 0,25l Baccus halbtrocken, Müller Thurgau halbtrocken Euro 5,50
- 0,1 l Baccus halbtrocken, Müller Thurgau halbtrocken Euro 3,50

Baden

- 0,25l Grauer Burgunder trocken, Euro 5,50
- 0,1 l Grauer Burgunder trocken Euro 3,50
- 0,25l Spätburgunder Weißherbst Euro 5,50
- 0,1 l Spätburgunder Weißherbst Euro 3,50

Rotwein

Franken

- 0,25l Dornfelder trocken, Weingut Hans Wirsing Euro 5,80
- 0,1l Dornfelder trocken, Weingut Hans Wirsing Euro 3,80
- 0,25l Domina trocken, Weingut Andreas Braun Euro 5,50
- 0,1l Domina trocken, Weingut Andreas Braun Euro 3,50

Württemberg

- 0,25l Trollinger trocken, Weingut Seyffer Euro 5,50
- 0,1l Trollinger trocken und halbtrocken Euro 3,50
- 0,25l Trollinger halbtrocken, Weingut Seyffer Euro 5,50

Weinschorle

0,5l Weißweinschorle süß oder sauer	Euro 5,00
0,25l Weißweinschorle süß oder sauer	Euro 3,00
0,5l Rotweinschorle süß oder sauer	Euro 5,00
0,25l Rotweinschorle süß oder sauer	Euro 3,00
0,5l Frankenweinschorle süß oder sauer	Euro 5,80
0,25l Frankenweinschorle süß oder sauer	Euro 3,80

Aperitif

0,1l Walderdbeerlikör mit Sekt	Euro 4,50
0,1l Pfirsichlikör mit Sekt	Euro 4,00
0,1l Fankensekt Weingut Braun	Euro 3,50
0,25l Aperol Spritz	Euro 5,50
0,25l Hugo	Euro 5,50
0,25l Lillet Wild Berry	Euro 5,50

Dessert

158 Hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleis und Sahne	Euro 6,20
159 Hausgemachtes Panna Cotta mit Rotweinzwetschgen	Euro 6,50
160 Flüssiger Schokokuchen mit Vanilleis und Sahne	Euro 6,50
522 Hausgemachtes Kaffeeparfait mit Sauerkirschen	Euro 6,50
62/55 Hausgemachte Butterwaffel mit Sauerkirsch oder Nutella	
Füllung mit Vanilleis und Sahne	Euro 6,50
61 Kugel Vanilleis mit Kürbisöl und ger. Kürbiskern	Euro 3,50
77 Espresso – Vanilleis mit Espresso	Euro 3,80

Warme Getränke

• Tasse Kaffee	Euro 2,50
• Kännchen Kaffee (oder koffeinfrei)	Euro 4,00
• Glas Tee verschiedene Sorten	Euro 2,50
• Glas Glühwein	Euro 3,80
• Cappuccino	Euro 3,00
• Espresso	Euro 2,50
• Dopp. Espresso	Euro 3,80
• Latte Macchiato	Euro 3,50
• Milchkaffee	Euro 3,50
• Humpen Kakao mit Sahne	Euro 3,50

Café
Intención

BURKHOF
BURKHOF BAKERY
SEIT 1928

Edelbrände

Weisel

- 2cl Willibald, Schlehe, Aprikose Euro 3,00
- 2cl Haselnuss Euro 4,00

Rebhann

- 2cl trüber Willi oder Zwetschge Euro 3,00
- 2cl Obstler Euro 2,60

Prinz

- 2cl Alte Mirabelle Euro 3,50

Schnäpse

Klar

- 2cl Williams, Zwetschge, Kirsch, Himbeer, Schlehe, Mirabelle Euro 2,50
- 2cl Malteser (Aquavit, Jubiläums, Linie) Euro 2,80
- 2cl Grappa Euro 2,60
- 2cl Fürst Bismark Euro 2,60
- 2cl Nordhäuser Doppelkorn Euro 2,60

Kräuter

- 2cl Streitberger Bitter Euro 2,60
- 2cl Ramazotti Euro 2,60
- 2cl Fernet Branca oder Menta Euro 2,60
- 2cl Jägermeister Euro 2,60

