



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.*



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

.....immer wieder wechselnde Gerichte

**zu unseren Hausspezialitäten zählen u.a. Rinderrouladen,
Kohlrouladen, verschiedene Schnitzelgerichte, verschiedene
Putenfleischgerichte z.B. das Putenschnitzel „Mailänder
Art“, oder unser beliebtes Biergulasch, bekannt ist auch unser
Brezenknödel unsere hausgemachte Spätzle und vieles andere
mehr.....**

**Sonn- und Feiertags gibt es verschiedene Braten
und typisch Fränkische Gerichte**

**Wir bieten je Saison und Jahreszeiten die besonderen
Genüsse“ ...die wir hier jedoch nicht alle aufzählen. Lassen
Sie sich doch einfach überraschen was wir so zu bieten haben.**

....diese sind in unserer Tageskarte einsehbar.....

**Vielleicht haben Sie auch einen besonderen „Essens“- Wunsch
– >sprechen Sie uns einfach an.!**

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

**Auch unsere leckeren selbstgebacken Kuchen sprechen
für sich selbst!**

„Gefangenen Brot“ <i>Griebenschmalz n. Art d. Hauses zubereitet</i>	2,80 €
Wurstbrot	4,80 €
Schinkenbrot	5,50 €
Schinkenbrotzeit	9,00 €
Wurstsalat <i>nach „Art des Hauses“ mit 1 Scheibe Brot</i>	6,50 €
Wurstsalat „Schweizer Art“ <i>mit Emment. Käse und 1 Sch. Brot</i>	7,50 €
Käsebrot	5,20 €
Käseplatte <i>(nur von April bis Oktober)</i>	8,50 €
Hausgem. fränkische „Knöchlers Sulzen“ <i>mit Brot</i>	7,80 €
Hausgem. fränk. „Knöchlers Sulzen“ <i>mit Bratkartoffeln</i>	8,80 €
Curry-Wurst mit Semmel	4,90 €
Currywurst mit Kartoffelsalat	6,50 €
1 Paar Wienerle <i>mit Semmel/hausgem. Kartoffelsalat</i>	3,50 € / 4,80 €

ab 16.00 Uhr empfehlen wir unsere fränkischen Bratwürste:

1 Paar Bratwürste mit Kraut und Brot	7,80 €
1 Paar „Saure Zipfel“ <i>(fränkische Bratwürste) mit Brot</i>	7,80 €





Kalte Getränke

Alkoholisches:

<i>Sigwart „Helles“</i>	0,5 l	2,90 €
<i>Hofmühl „Helles“</i>	0,33 l	2,50 €
<i>Hofmühl „dunkles Bier“</i>	0,5 l	3,20 €
<i>Hofmühl „Pils“</i>	0,33 l	2,90 €
<i>Hofmühl „Kellerbier“</i>	0,33 l	2,90 €
<i>Hofmühl „Radler“</i>	0,5 l	2,90 €
<i>Hofmühl „Dunkles Weizen“</i>	0,5 l	3,20 €
<i>Hofmühl „Weizen“</i>	0,5 l	3,20 €
<i>Hofmühl „Leichtes Weizen“</i>	0,5 l	3,20 €
<i>Maß Bier</i>	1,0 l	5,80 €
<i>Radler Maß</i>	1,0 l	5,80 €

Alkoholfrei e Biere

<i>Hofmühl Weizen „Alkoholfrei“</i>	0,5 l	3,20 €
<i>Hofmühl Bier „Alkoholfrei“</i>	0,5 l	2,90 €

Alkoholfrei e Limonaden

<i>Coca-Cola koffeinhaltig</i>	0,25/0,5 l	2,20 €/3,50 €
<i>Coca-Cola light</i>	0,25/0,5 l	2,20 €/3,50 €
<i>Hofmühl Spezi koffeinhaltig</i>	0,25/0,5 l	2,00 €/3,20 €
<i>Hofmühl Limonade Zitrone/Orange</i>	0,25/0,5 l	2,00 €/3,20 €
<i>Orangensaft</i>	0,25/0,5 l	2,20 €/3,70 €
<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	0,25/0,5 l	2,20 €/3,70 €
<i>Schorlen</i>	0,25/0,5 l	2,20 €/3,50 €

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

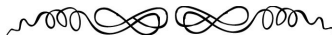
<i>Mineralwasser spritzig/still</i>	0,25/0,5 l	1,40/2,50 €
-------------------------------------	------------	-------------



Warme Getränke

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

<i>kleine Tasse Kaffee</i>	<i>„Crema“</i>	<i>2,60 €</i>
<i>große Tasse Kaffee</i>	<i>„Crema“</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>		<i>3,20 €</i>
<i>Cappuccino groß</i>		<i>2,90 €</i>
<i>Milchkaffee</i>		<i>2,90 €</i>
<i>Heiße Milch</i>		<i>2,40 €</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 BIO-Tee</i>		<i>2,80 €</i>
<i>(Schwarzer-, Kräuter-, Grüner-, Pfefferminz-, Kamillen-, Früchte-, frischer Ingwer Tee)</i>		
<i>Tee mit Rum 54% (2cl)</i>		<i>4,80 €</i>



Hausgebäck

! Wir backen alle unsere Kuchen selbst! Siehe Tageskarte

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>

Burgwirt Eiskarte

Von : Schöller – Froneri „Eiscreme“

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

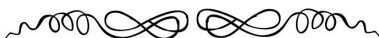
<i>3 Kugeln Eis</i>	<i>4,20 €</i>
<i>3 Kugeln Eis mit Sahne</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Kindereis 2 Kugeln</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Kindereis 2 Kugeln mit Sahne</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren mit Sahne</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Eisbecher mit hausgem. Rumtopf und Sahne</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Eiskaffee 1 Kugel Vanilleeis, Kaffee (im Sommer)</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Eisschokolade 1 Kugel Schokoais, Kakao</i>	<i>3,50 €</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!

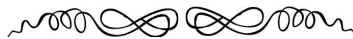
Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen erholsamen Aufenthalt bei uns.



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

<i>Labumba</i> (heißer Kakao mit 54 % Rum 2 cl)	4,70 €
<i>Burgwirt-Labumba</i> (heißer Kakao mit Strohrum 80% 2 cl)	5,50 €
<i>Glühwein vom Rotwein</i> (hausgemacht)	3,80 €
<i>Glühwein vom Weißwein</i> (hausgemacht)	3,80 €
<i>Punsch</i> alkoholfrei (hausgemacht)	2,80 €
<i>heißer Apfel mit weißer Haube</i> alkoholfrei	2,50 €
<i>heiße Liebe</i> (heißer Sauerkirchschaft)	2,20 €
<i>heiße Liebe mit Kirschlikör</i>	4,50 €

*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.*

