

Schloss  
Burgellern

Speisekarte



## Menü

### **Kaninchenterrine**

dazu Kohlrabisalat mit Senf-Vinaigrette – Weißbrot  
Silvaner trocken Weingut Bürgerspital

\*\*\*\*

### **Geflügelconsommé**

mit Kräuterquarknocken und Gemüse  
Rotling feinherb Weingut Juliusspital

\*\*\*\*

Hauptgang zur Wahl:

### **Zarte Lammkrone rosa gebraten**

mit Rosmarinsauce, Bohnenbündel und Kartoffelgratin  
Saperavi Weingut Schuchmann Georgien  
oder

### **Lachstranche an Thymian-Olivenöl-Dip**

serviert mit Zuckerschoten und Polenta  
Cuvée weiß Weingut Juliusspital

\*\*\*\*

### **Basilikum Mousse**

an Rhabarberkompott  
Weißer Burgunder Weingut Juliusspital

## Menü

- Vierzig Euro -

## Menü mit Weinfoolge

- Einundsechzig Euro -

Unsere frisch zubereiteten Gerichte enthalten keine Geschmacksverstärker!  
Eine Speisekarte mit einer Auflistung aller Zusatzstoffe oder Allergieauslöser wie Nüssen oder Gluten  
erhalten Sie gerne auf Nachfrage.



## Vorspeisen

Kaninchenterrine dazu mit Kräuter-Vinaigrette  
marinierten Kohlrabi – Salatbouquet Weißbrot

- Neun Euro -

Hausgebeizter Lachs auf kleinem Kartoffelrösti  
hierzu Feldsalat und Senf-Dill-Sauce Weißbrot

- Zehn Euro -

Als Hauptgericht - Zwölf Euro -

## Suppen

Geflügelconsomé  
mit Kräuterquarknocken und Gemüse

Violette Karottensuppe  
mit Frühlingslauch

Bärlauchsuppe  
mit Scampi

- Sechs Euro -

## Salate

Salatteller  
mit Blattsalat der Saison an Hausdressing und sautierte  
Kirschtomaten und Mozzarellabällchen, Weißbrot

- Acht Euro -

Als Vorspeise - Sechs Euro -

Blattsalate mit frischen Bärlauchblättern  
und sautieren Jacobsmuscheln Weißbrot

- Vierzehn Euro -

Als Vorspeise - Elf Euro -

„Verrückter Salat“ Blattsalate der Saison  
an Hausdressing, sautierter Leber, Sonnenblumenkerne,  
Birnenpalten, Scampi und Gorgonzola - Weißbrot

- Zwölf Euro -

Als Vorspeise - Zehn Euro -

## Fisch

Meerbarbenfilet mit Risotto  
Tomatenragout und Parmesan

- Siebzehn Euro -

Saiblingsfilet auf Gemüsebett  
serviert mit Rieslingsauce und gebratenen Minikartoffeln

- Sechzehn Euro -

Gebratenes Zanderfilet mit Silvanersauce  
dazu sautierte Austempilze und Kartoffeln

Lachstranche an Thymian-Olivenöl-Dip  
serviert mit Zuckerschoten und Polenta

- Fünfzehn Euro -

## Vegetarische Gerichte

Bärlauch-Patscherl  
mit Kräuterschmand

- Sieben Euro -

Blattspinat mit pochiertem Ei  
und Salzkartoffeln

Kräuterrisotto  
und gegrilltem Gemüse

- Acht Euro -



## Fleischgerichte

Gebratenes Rebhuhn mit frischen Kräutern  
gefüllt, dazu Tagliatelle und kleines Gemüse

- Siebzehn Euro -

Als Zwischengang – Dreizehn Euro -

Rinderfilet auf Frühlingsgemüse

serviert mit Portweinjus und Kartoffelkräpfen

- Fünfundzwanzig Euro -

Als Zwischengang – Dreiundzwanzig Euro -

Zarte Lammkrone rosa gebraten

an Rosmarinsauce, Bohnengemüse und Kartoffelgratin

- Zwanzig Euro -

Geschnetzelte Kalbsleber in Madeirasauce

dazu Gemüse und Polenta

- Sechzehn Euro -

Als Zwischengang – Vierzehn Euro -

Zicklein in Buttermilchsauce

mit Karottengemüse und Minikartoffeln

- Siebzehn Euro -

Als Zwischengang – Vierzehn Euro -

Lammbraten mit Kartoffelgratin

und Speckbohnen

Kalbsrahmbraten mit Kohlrabigemüse

dazu Serviettklöße und gebratene Tomaten

- Fünfzehn Euro -

Als Zwischengang – Zwölf Euro -

Knuspriges Schweineschäufel

dazu Klöße und Bayerisch Kraut

- elf Euro -

## Desserts

Basilikum Mousse

an Rhabarberkompott

Joghurt Parfait

mit Kiwipüree und Früchten

- Sechs Euro -

Mousse au chocolat

mit marinierten Bimenspalteln

- Sieben Euro -

Klassische Käseauswahl

mit Früchten und Brotsertiment

- Neun Euro -

Samstag und Sonntag

Torten und Kuchen nach Angebot!

Eine Kinderkarte erhalten Sie gerne auf Nachfrage.

## Kaffee

Espresso 2,00 Euro

Espresso Macchiato 2,00 Euro

Doppelter Espresso 3,80 Euro

Café au lait 2,50 Euro

Cappuccino\*\* 2,50 Euro

Latte Macchiato\*\* 2,60 Euro

Heiße Schokolade 2,50 Euro

Kaffee 2,20 Euro

Eilles Tee 2,50 Euro

Assam, Earl Grey, Sommerbeeren, Vita Orange,

Roibos Vanille, Kräutergarten, Kamille,

Pfefferminze



## Getränkeauswahl

### Aperitif

Frankensecco	10 cl	Euro 3,90
Glas Champagner	10 cl	Euro 9,50
Campari Orange		Euro 4,00
Pastis Ricard	2 cl	Euro 4,50
Sherry medium / trocken	5 cl	Euro 3,50
Cynar	2 cl	Euro 3,00

### Bier

Recken Pils vom Fass	0,33l	Euro 2,00
Recken Pils vom Fass	0,5l	Euro 2,80
Radler	0,5l	Euro 2,80
Recken Weizen	0,5l	Euro 2,80
Recken Kellerbier	0,5l	Euro 2,50

Maisels Weizen alk.frei	0,5l	Euro 2,80
Maisels Weizen light	0,5l	Euro 2,80
Maisels Weizen dunkel	0,5l	Euro 2,80
Maisels Pils alkoholfrei	0,5l	Euro 2,80

König Ludwig Dunkel	0,5l	Euro 2,80
Schlenkerla	0,5l	Euro 2,80

### Alkoholfreie Getränke

Cola, Spezi, Limo	0,2l (0,4l)	Euro 1,40 (2,20)
Bionade	0,33l	Euro 2,20
(Holunder, Quitte)		

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Johannisbeersaft, Kirschsafft, Tomatensaft	0,2l	Euro 2,50
Saftschorlen	0,2l (0,4l)	Euro 1,80 (3,40)

Adelholzener still/spritzig		
0,25l Euro 2,00 - 0,5l Euro 3,30 - 0,75l Euro 5,00		
Staatlich Fachingen	0,33l	2,50 Euro

## Offene Weine weiß

Bürgerspital Riesling,	0,2l (0,50l)	Euro 4,50 (10,50)
Juliusspital Silvaner	0,2l (0,50l)	Euro 4,70 (11,80)
Juliusspital Bacchus	0,2l (0,50l)	Euro 3,50 (9,00)
Juliusspital Cuvée BIO	0,2l (0,50l)	Euro 4,90 (12,50)
Ludwig Knoll Weißburgunder		
trocken	0,2l (0,5l)	Euro 5,90 (14,60)
Hausschoppen	0,2l (0,50l)	Euro 4,00 (9,50)

## Offene Weine rot

Ludwig Knoll Pinot & Domina Franken		
	0,2l (0,5l)	Euro 7,00 (17,00)
Juliusspital Spätburgunder		
	0,2l (0,5l)	Euro 6,50 (16,00)
Julliusspital Cuvée rot BIO		
	0,2l (0,50l)	Euro 4,90 (12,50)
Vigna Pedale Riserva Rosso Castel del Monte		
Uva di Troia 100%	0,2l (0,5l)	Euro 6,50 (16,00)

## Offene Weine rosé

Juliusspital Würzburg		
2011er Rotling		
	0,2l (0,5l)	Euro 4,70 (11,80)

Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte!

## Digestiv

Marillen Edelbrand	2 cl	Euro 4,50
Williamine Morand Valais	2 cl	Euro 6,50
Beuerlein Schnäpse / Stammheim		
Williams, Zwetschge, Sauerkirsche, Mirabelle	2 cl	Euro 2,50
Grappa Nardini Riserva	2 cl	Euro 3,90
Grappa di Brunello	2 cl	Euro 7,50
Cognac Remy Martin	2 cl	Euro 4,50
Schottischer Single Malt Whisky		ab 5,00 Euro

