

HERZLICH WILLKOMMEN IM SCHLOSS!

Schön, dass Sie den Weg nach Burgellern auf sich genommen haben.

Stellvertretend für alle Mitarbeiter und der Familie Kastner darf ich Sie recht herzlich auf Schloss Burgellern begrüßen. Genießen Sie Stunden der Ruhe und entspannen Sie in unserem gemütlichen Restaurant oder auf unserer Schlossterrasse unter dem roten Blätterdach der herrschaftlichen Blutbuche.

Wir bieten Ihnen ausnahmslos selbst hergestellte Gerichte und bereiten diese mit größter Sorgfalt zu. Sollte dennoch etwas Ihren Vorstellungen nicht entsprechen, wenden Sie sich bitte umgehend an unser Personal. Wir bemühen uns sofort um eine für Sie perfekte Lösung.

Sind Sie Allergiker oder vertragen Sie Zutaten eines Gerichtes nicht? Gerne beraten wir Sie und bereiten Ihnen ein Essen nach Ihren Wünschen zu.

Unser Team und meine ganze Familie wünschen Ihnen genussreiche Stunden und einen angenehmen Aufenthalt

Einen guten Appetit!

Herzlichst, Ihre Familie Kastner

Familie Kastner

Kennen Sie eigentlich schon unser Bräustüberl?

Urgemütlich und bis ins Detail original. Unser Bräustüberl befindet sich auf der Schlosswiese und bietet bis zu 16 Personen Platz. Es ist perfekt für den gemütlichen Ausklang eines Tages bei frisch gezapftem Bier, prasselndem Feuer und einem zünftigen Essen. Neben unseren Grillkursen, Bierverkostungen, Weinproben und Braukursen bieten wir dort original französisches oder Schweizer Käsefondue (natürlich selbstgemacht), Jausenbretter mit selbst geräuchertem Schinken, Bauernfrühstück oder Käsespätzle, Ente oder Braten aus dem Rohr mit leckeren fränkischen Klößen.

Interesse? Fragen Sie einfach bei unserem Veranstaltungsteam nach!

Wein & Schokolade 2019

Kaum ist unsere Top-Veranstaltung wieder vorbei, hat der Kartenvorverkauf für 2019 bereits begonnen. Der neue Termin ist der **16.11.2019**

Unsere Öffnungszeiten:

**Dienstag bis Samstag 18:00 Uhr bis 00:00 Uhr
Sonntag und Montag Ruhetag**

Letzte Bestellung 21:30 Uhr

Reservieren Sie einen Tisch telefonisch unter
09542 - 555 999 0 oder rund um die Uhr online
unter

SCHLOSSMENÜS

Stellen sie sich ihr Wunschmenü ganz nach ihrem Geschmack zusammen.
Wählen sie nach Belieben 3 bis 5 Gänge aus den nachfolgend aufgeführten Gerichten.

Unser Küchenteam des Schloss Burgellern, unter Leitung unserer Küchenchefs

THOMAS NITSCHKE UND MATTHIAS KAUPER

verwöhnt sie mit der fränkischen Küche als auch internationalen Spezialitäten
getreu dem Motto „Fränkische Toskana“.

Teilen Sie uns mit welchem Menü wir Sie verwöhnen dürfen!

3-Gang Schloss-Halbpension	zweiunddreißig Euro
4-Gang Gourmet-Menü	zweiundvierzig Euro
4-Gang Gourmet-Menü inklusive 2x 0,2l Wein	fünfundfünfzig Euro
Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Nachspeise	
5-Gang Gala-Menü	einundfünfzig Euro
5-Gang Gala-Menü mit 3erlei menübegleitenden Weinen	sechundsiebzig Euro
Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Nachspeise	
7-Gang Dinner-for-two	neunundachtzig Euro
Das Dinner-for-two wird für Sie individuell zusammengestellt. Teilen Sie uns Ihre Vorlieben für Fisch, Fleisch vegetarische oder vegane Gerichte mit und unser Küchenteam zaubert Ihnen einen unvergesslichen kulinarischen Abend. Eine Vorreservierung ist unbedingt notwendig.	
Das Dinner-for-two umfasst Aperitif, Weinbegleitung, Digestiv, Mineralwasser und Kaffee	

VORSPEISEN

WILDKRÄUTER-GEMÜSE-SALAT

mit Spargel an Kräuter-Senf-Marinade und Parmaschinken, dazu Baguette Variationen vierzehn Euro
als Hauptgericht achtzehn Euro

CARPACCIO VOM ARGENTINISCHEN RINDERFILET

mit Limette, Parmesan, gerösteten Pinienkernen, Rucola, dazu Baguette Variationen vierzehn Euro
als Hauptgericht sechzehn Euro

HAUSGEBEIZTER LACHS

mit Senf-Dillsauce, kleinem Salatbouquet und knusprigem Kartoffelrösti zwölf Euro
als Hauptgericht vierzehn Euro

SUPPEN

Wir bereiten unsere Suppen täglich frisch und mit viel Liebe zu. Dazu verwenden wir nur die besten Zutaten und frische Kräuter. Die Brühen für unsere Suppen werden von uns selbst angesetzt.

KALBSKRAFTBRÜHE

mit Kräuterstrudel, Gemüsestreifen und Parmesan-Grießnockerl acht Euro

TOM KHA GAI SUPPE

Eine traditionelle thailändische Hühnersuppe mit Kokosmilch und Galgant.

Ein raffiniertes Rezept mit Champignons, Hühnchen oder Fisch (wie Sie möchten), Zitronengras und feurigem Chili.

acht Euro

SPARGELCREMESUPPE

mit gepfeffertem und karamellisiertem Spargel

neun Euro

SALATE

Grundlage unserer Salate sind verschiedenste saisonal erhältliche Wildkräuter wie z.B. Spinatsprossen, Rucola, Feldsalat oder Brunnenkresse. Wählen Sie gerne auch ein anderes unserer hausgemachten Dressings oder würzen Sie selbst mit unserer Essig- und Ölauswahl. Zum Salat gibt es einen Korb mit Baguette Variationen und hausgemachter aromatisierter Butter.

„VERRÜCKTER“ SALAT

Streifen von gebratener Kalbsleber, sautierten Birnenspalten, gegrillte Scampi und Gorgonzola, serviert mit Haus-Dressing

sechzehn Euro
als Vorspeise vierzehn Euro

SALATELLER „ZIEGE“

mit gratiniertem Ziegenkäse serviert mit italienischem Dressing

zwölf Euro
als Vorspeise zehn Euro

SALATELLER „HUHN“

Maishähnchenbruststreifen in Jaipurcurry gebraten, auf Wildkräutersalat mit Mangodressing

vierzehn Euro
als Vorspeise zwölf Euro

WÄHLEN SIE AUS UNSERE HAUSGEMACHTEN SALATDRESSINGS:

HAUSDRESSING

Eier, Senf, Tafelessig, Pflanzenöl, Gemüsebrühe, Meerrettich, Zwiebel, Knoblauch, Tabasco, Worcestersoße, Salz, Pfeffer

ITALIENISCHES DRESSING

Sonnenblumenöl, Moutarde de Dijon, Weinbrandessig, Zwiebeln, Knoblauch, Hühnerbouillon, Salz, Pfeffer

MANGODRESSING

Frische Mango, Schalotten, Mango-Essig, Olivenöl, Tafelsenf, Salz, Pfeffer

FISCH

GEBRATENES FILET VOM ROTBARSCH

dazu Risotto und buntes Ratatouille

einundzwanzig Euro

FRÄNKISCHES SAIBLINGSFILET

mit Erbsen-Minze-Püree und Parmaschinkenchip

achtzehn Euro

GNOCCHI UND SPARGELRAGOUT

mit gebratenen Scampi und Basilikum

achtzehn Euro

SPARGEL

SPARGEL GRUNDGEDECK

mit Dampfkartoffeln, Sauce Hollandaise oder Butter

siebzehn Euro

wahlweise dazu:

Kalbsschnitzel

sechzehn Euro

Saiblingsfilet

vierzehn Euro

Rinderfilet 180g

zwanzig Euro

250g

neunundzwanzig Euro

Übrigens Die Sauce Hollandaise wird bei uns jeden Tag frisch aus Spargelsud, Butter und Bioeiern aufgeschlagen. Wie alle anderen Gerichte auf dieser Karte werden auch unsere Saucen und Dressings von unseren Köchen aus frischen Zutaten handwerklich hergestellt.

BURGER

Genießen Sie ab sofort eine große Auswahl der Lieblingsburger unserer Gäste und unserer Küchencrew. Alle unsere Burger werden mit ausgewählten Zutaten zubereitet und im rustikalen Brötchen bzw. Focaccia serviert.

BURGELLERER BIERBURGER

in Münchner Malz gewälztes und gebratenes Angus-Hackfleisch, Senf-Bierdip, geschmolzenen Honig-Bierzwiebeln und Speck fünfzehn Euro

SCHLOSSBURGER

Angus-Hackfleisch, Dijonsenf dip, Apfelchutney, Appenzeller und krosser Speck sechzehn Euro

STEAKBURGER

mit medium gebratenem Rinderfilet, knusprigem Parmaschinken, Tomatencreme und würzigem Gruyère sechszwanzig Euro

VEGIE-BURGER

Grillgemüse mit Rucola, Pesto und Parmesan zwölf Euro

Wählen Sie als Beilage nach Ihrem Geschmack:
Pommes Frites, Süßkartoffel-Pommes-Frites oder den Burger auf Wildkräutersalat
mit einem Dressing Ihrer Wahl

VEGETARISCH/VEGAN

RISOTTO

mit Grillgemüse und Rucola zwölf Euro

HAUSGEMACHTER BUCHWEIZEN-CRÊPE

gefüllt mit Spargelragout elf Euro

MEDITERRANES GRILLGEMÜSE

mit gehobeltem Parmesan, Rucola und geröstete Pinienkernen, dazu Knoblauchbaguette zwölf Euro
[auch vegan möglich, dann statt Parmesan, mit Cashewkernen]

FLEISCHGERICHTE

ARGENTINISCHES RINDERFILET

mit Portwein-Schalotten-Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse 180g achtundzwanzig Euro
250g fünfunddreißig Euro

ZARTE LAMMKRONE, ROSA GEBRATEN

mit Rosmarinjus, Speckbohnenbündeln und Kartoffelgratin vierundzwanzig Euro

KALBSLEBER

mit Apfelwürfeln, Zwiebeln, frisch gemahlenem Pfeffer und Röstkartoffeln zweiundzwanzig Euro

GEBRATENES MAISHÄHNCHEN

mit Mango und Tomate, dazu Tagliatelle mit Pesto siebzehn Euro

SCHWAMMERLPFANNE

Kalbsgeschnetzeltes in Pilzrahmsauce, hausgemachten Eierspätzle und Salat zwanzig Euro

WIENER SCHNITZEL

paniertes Kalbfleisch in ausgelassenem Butterschmalz gebraten,
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Salatteller einundzwanzig Euro

HEIMISCHE BRATEN

KNUSPRIGES SPANFERKELSCHÄUFERL

der Bamberger Klassiker, allerdings vom Spanferkel, in einer Schwarzbiersauce,
Klöß' und Bayrisch Kraut fünfzehn Euro

WILDBRATEN AUS DEM ROHR

Je nach Jagdglück unseres befreundeten Jägers gibt es mal Reh, Hirsch oder Wildschwein
- dazu servieren wir hausgemachte Eierspätzle und Feigenblaukraut sechzehn Euro

BROTZEITEN

SCHLOSSPLATTE

fränkische Spezialitäten nach Art des Hauses, dazu Bio-Bauernbrot vom Krögelhof elf Euro

HAUSGERÄUCHERTE SCHINKENVARIATION

mit Essiggemüse, Butter, Senf, dazu Bio-Bauernbrot vom Krögelhof zehn Euro

DESSERTS

LIMETTEN-QUARKMOUSSE

mit Aceto-Rhabarberkompott und frischer Minze neun Euro

MOUSSE AU CHOCOLAT

mit Orangen-Rosmarinsauce neun Euro

MARILLENKNÖDEL

mit hausgemachtem Mohnparfait neun Euro

Bitte fragen Sie auch nach unseren Eisspezialitäten!

Wir haben neben vielen traditionellen Eisbechern auch ein paar außergewöhnliche Eiskreationen für Sie zusammengestellt.

KÄSE SPEZIALITÄTEN

Mit Stolz präsentieren wir Ihnen auf unserem neu gestalteten Buffet im Restaurant eine exklusive Auswahl von Käsen, zusammengestellt durch den bekannten Käseaffineur Volker Waltmann aus Erlangen.

- Gratte Paille fermier. Île de France
Kuhmilch Frischkäse Triple-Creme aus Rohmilch
- Camembert der Normandie, fermier
Rohmilch Camembert
- Langres fermier, affinert
Rohmilch Weichkäse aus der Region Champagne-Ardenne
- St. Maure fermier
Ziegenkäse mit Pflanzenasche bestreut
- Trappe Echourgnac
Schnittkäse aus Kuhmilch mit Walnusslikör affinert
- Comté Réserve
Rohmilchkäse 24 Monate gereift
- Höhlen-Greyezer
Rohmilch Hartkäse 24 Monate in der Sandsteinhöhle Greyerzerland gereift

KÄSESELEKTION KOMPLETT

Sechs Käse, ausgewählt von Volker Waltmann
mit verschiedenem Senf, Früchten und Baguettevariation
- als Dessert in einem Schlossmenü

achtzehn Euro
Menüaufpreis zehn Euro

KÄSESELEKTION TRIPLE

Drei Käse, nach Ihren Wünschen
mit verschiedenem Senf, Früchten und Baguettevariation
- als Dessert in einem Schlossmenü

zwölf Euro
Menüaufpreis fünf Euro