



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 doch einfach 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

In unserem Tagesangebot gibt es immer wieder wechselnde Gerichte....

....diese sind dann in unserer „Tageskarte“ einsehbar....

zu unseren Hausspezialitäten zählen u.a. das Biergulasch, Schäufele, verschiedene Schnitzelgerichte, Putenfleischgerichte Rinderrouladen, verschiedene Braten etc.

unser hausgemachter Brezen- und Semmelknödel ist inzw. legendär!, sowie unsere hausgemachten Spätzle oder Bärlauchspätzle .. auch unsere Rosmarinkartoffeln sind immer wieder heiß begehrt . Gäste die „Vegetarisches“ lieben finden hier eine leckere Auswahl .

Wir bieten je nach Saison und Jahreszeiten die besonderen Spezialitäten an ->.. die wir hier jedoch nicht alle aufzählen möchten. Lassen Sie sich doch einfach überraschen was wir so zu bieten haben.

**Vielleicht haben Sie ja ein besonderes Wunschgericht – >
.....sprechen Sie uns einfach an.!**

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



Brotzeiten in der Regel ab 14.00 Uhr

„Gefangenen Brot“	Griebenschmalz n. Art d. Hauses zubereitet	3,80 €
Wurstbrot		4,90 €
Schinkenbrot		5,80 €
Schinkenbrotzeit		11,60 €
Wurstsalat	nach „Art des Hauses“ mit 1 Scheibe Brot	9,80 €
Wurstsalat „Schweizer Art“	mit Emment. Käse und 1 Sch. Brot	10,80 €
Käsebrot		6,80 €
Käseplatte	(i.d.R. nur von April bis Oktober)	11,90 €
hausgem. fränkische „Knöchlers Sulzen“	mit Brot	8,80 €
hausgem. fränk. „Knöchlers Sulzen“	mit Bratkartoffeln	10,80 €
Curry-Wurst mit Brot		6,80 €
Currywurst mit hausgem. Kartoffelsalat	(März-Oktober)	8,90 €
1 Paar Wienerle	mit Brot o. hausgem. Kartoffelsalat	3,80 € / 5,20 €

(INFO: in den Wintermonaten haben wir i.d.R. keinen Kartoffelsalat)

ab 16.00 Uhr empfehlen wir unsere fränkischen Bratwürste:

1 Paar Bratwürste mit Kraut und Brot	10,80 €
1 Paar „Saure Zipfel“ (fränkische Bratwürste) mit Brot	10,80 €

unsere Bratwürste beziehen wir von der Metzgerei Reich, WUG
unsere Fleischprodukte von der Metzgerei Geißelmeier, Treuchtlingen
unser leckeres Brot beziehen wir von der „Mäusleinsmühle“, Pleinfeld
in den Wintermonaten haben wir in der Regel keinen Kartoffelsalat



Alkoholisches:

Sigwart „Helles“	0,5 l	3,80 €
Hofmühl „Helles“	0,33 l	2,90 €
Hofmühl „dunkles Bier“	0,5 l	3,90 €
Hofmühl „Pils“	0,33 l	3,20 €
Hofmühl „Kellerbier“	0,33 l	3,20 €
Hofmühl „Radler“	0,5 l	3,80 €
Hofmühl „Radler naturtrüb“	0,33 l	3,20 €
Hofmühl „Dunkles Weizen“	0,5 l	4,20 €
Hofmühl „Weizen“	0,5 l	4,20 €
Hofmühl „Leichtes Weizen“	0,5 l	4,20 €

Alkoholfrei e Biere

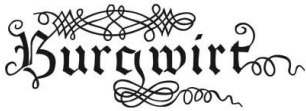
Hofmühl Weizen „Alkoholfrei“	0,5 l	4,20 €
Hofmühl Bier „Alkoholfrei“	0,5 l	3,80 €

Alkoholfrei e Limonaden

Coca-Cola koffeinhaltig	0,25/0,5 l	2,70 €/4,20 €
Coca-Cola light	0,25/0,5 l	2,70 €/4,20 €
Hofmühl Spezi koffeinhaltig	0,25/0,5 l	2,50 €/3,90 €
Hofmühl Limonade Zitrone/Orange	0,25/0,5 l	2,50 €/3,90 €
Orangensaft	0,25/0,5 l	2,80 €/4,90 €
Apfelsaft naturtrüb	0,25/0,5 l	2,50 €/4,90 €
Schorlen	0,25/0,5 l	2,60 €/4,50 €

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

Mineralwasser spritzig/still	0,25/0,5 l	1,80 €/3,20 €
------------------------------	------------	---------------



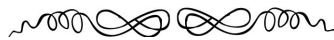
Warme Getränke

Kaffee und Tee von der Firma „Seeberger“

<i>kleine Tasse Kaffee</i>	<i>„Crema“</i>	2,90 €
<i>große Tasse Kaffee</i>	<i>„Crema“</i>	3,90 €
<i>Latte Macchiato</i>		4,50 €
<i>Cappuccino</i>		4,20 €
<i>Milchkaffee</i>		3,90 €
<i>Heiße Milch</i>		2,90 €
<i>Kakao</i>		3,90 €
<i>Espresso</i>		2,40 €
<i>Doppelter Espresso</i>		4,20 €
<i>Glas BIO-Tee</i>		3,50 €

(Schwarzer-, Kräuter-, Grüner-, Pfefferminz-, Kamillen-, Früchte-, frischer Ingwer Tee)

<i>Tee mit Rum 54% (2cl)</i>	5,70 €
------------------------------	--------



Hausgebäck

! Wir backen alle unsere Kuchen selbst! Siehe Tageskarte!

Wein und Sekt, Spirituosen

<i>„Junger Franken“ (rot-rose-weiß)</i>	0,25 l	6,80 €
<i>Weinschorle</i> mit „Jungen Franken“	0,25 l / 0,5 l	4,30 € / 8,60 €
<i>1 Boxbeutel „Junger Franken“ (rot-rose-weiß)</i>		20,40 €
<i>1 Piccolo-Sekt</i>	versch. Sorten bitte fragen	0,2 l 7,50 €

Zwetschgen-, Birnenschnaps 2 cl 2,90 €

Himbeergeist, Kirschwasser, Rum 54 % 2 cl 2,90 €



Eiskarte

Von: Froneri - Schöllner „Eiscreme“

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

<i>3 Kugeln Eis</i>	<i>4,80 €</i>
<i>3 Kugeln Eis mit Sahne</i>	<i>5,90 €</i>
<i>2 Kugeln</i>	<i>3,60 €</i>
<i>2 Kugeln mit Sahne</i>	<i>4,60 €</i>
<i>1 Kugel Eis</i>	<i>1,80 €</i>
<i>1 Kugel Eis mit Sahne</i>	<i>2,80 €</i>

Vanilleeis mit heißen Beerenfrüchten und Sahne 6,80 €
(i.d.R. 3 Kugeln Vanilleeis auf Wunsch gerne gemischtes Eis)

<i>Eiskaffee</i> 1 Kugel Vanilleeis, Kaffee, Sahne (im Sommer)	<i>4,90 €</i>
<i>Eisschokolade</i> 1 Kugel Schokoais, Kakao, Sahne	<i>4,90 €</i>
<i>„Sanfter Engel“</i> 1 Kugel Vanilleeis mit Orangensaft	<i>4,20 €</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)	6,50 €
<i>Burgwirt-Labumba</i> (heißer Kakao mit Strohirum 80% 2 cl)	6,80 €
<i>Glühwein vom Rotwein</i> (hausgemacht)	4,80 €
<i>Glühwein vom Weißwein</i> (hausgemacht)	4,80 €
<i>Punsch</i> alkoholfrei (hausgemacht)	3,80 €
<i>heißer Apfel mit weißer Haube</i> alkoholfrei	3,80 €
<i>heiße Liebe</i> (heißer Sauerkirchschaft)	3,80 €
<i>heiße Liebe mit Kirschlikör</i>	4,80 €

*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.*

