



Feiertagskarte

Vorspeisen ~ Starters

- gebackener Schafskäse im Pfännchen mit Kirschtomaten, Zwiebeln und Baguette^D € 7,50
baked sheep's cheese in a pan with cherry tomatoes, onions and baguette
- Vesperplatte mit Kochschinken, Blutwurst, rohem Schinken, Salami, frischem Kren, Käse, Butter, frischem Graubrot und einem Schnaps für 1 Person^{A, D, G, I, J} € 10,50
für 2 Personen € 17,00
Vesper plate with boiled ham, blood sausage, raw ham, salami, fresh horseradish, cheese, butter, fresh brown bread and a schnaps

Salate ~ Salads

- „Burghotel-Salat“ mit Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, marinierten Schafskäsewürfeln und frischen Kräutern^{D, G, A, I, L, M} € 10,50
„Burghotel-Salat“: summery salad with tomatoes, cucumbers, peppers, olives, feta cheese cubes marinated and fresh herbs
- sommerlicher Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, gebratener Hähnchenbrust, Ananas und Rosmarincroûtons^{A, I, L, M} € 13,50
wintery leaf salad with tomatoes, cucumbers, peppers, roasted chicken breast, pineapple and rosemary croûtons
- sommerlicher Blattsalat mit Gurken, Paprika, Tomaten und Schnitzelstreifen^{D, A, I, L, M} € 11,50
summery leaf salad with cucumbers, peppers, tomatoes and schnitzel strips

Suppen ~ Soups

- fruchtige Tomaten-Cremesuppe mit Croûtons^{D, E} € 5,50
fruity tomato creme soup with croûtons
- Spargelcremesuppe mit Sahnehaube € 5,50
cream of asparagus cream with cream topping



Hauptgerichte *~* Main courses

„Hessentopf“ mit Schweinelende, Champignon-Sahne-Sauce, Baconscheiben und Spätzle ^{A, D, I, L, 2, 3, 15, G}	€ 15,90
<i>„Hessentopf“ with pork loin, mushrooms and cream sauce, bacon slices and spaetzle</i>	
hausgemachte Frikadelle mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat ^{A, D, E, F, G, I, L}	€ 9,50
<i>homemade meatball with fried potatoes or potato salad</i>	
Riesen-Currywurst mit Pommes frites	€ 8,90
<i>Giant currywurst with french fries</i>	
Backhendl mit Pommes frites und Gurkensalat ^{A, D}	€ 13,50
<i>fried chicken with french fries and cucumber salad</i>	
Zwiebelrostbraten vom Roastbeef mit Bratkartoffeln und Beilagensalat ^{E, L}	€ 17,90
<i>onion roast with fried potatoes and side salad</i>	
Ofenkartoffel mit hausgebeiztem Lachs und Kräuter-Sauerrahm-Dip ^{D, L, 15}	€ 10,50
<i>baked potato with homemade salmon and herbal sour cream dip</i>	
Ofenkartoffel mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Salatbouquet ^{D, L, 15}	€ 9,50
<i>baked potato with fried chicken breast strips and salad bouquet</i>	
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Beilagensalat ^{A, D, I}	€ 12,50
<i>„Wiener Schnitzel“ with french fries and side salad</i>	
Champignon-Rahmschnitzel mit Pommes frites und Beilagensalat ^{A, D, I}	€ 13,50
<i>mushroom cream Schnitzel with french fries and side salad</i>	
Rahmschnitzel mit Pommes frites und Beilagensalat ^{A, D, I}	€ 13,50
<i>Schnitzel with cream, french fries and side salad</i>	
Pfeffer-Rahmschnitzel mit Pommes frites und Beilagensalat ^{A, D, I}	€ 13,50
<i>Schnitzel with pepper cream, french fries and side salad</i>	
Schnitzel mit Zwiebelsauce, Pommes frites und Beilagensalat ^{A, D, I}	€ 13,50
<i>Schnitzel with onion sauce, french fries and side salad</i>	
Schnitzel paniert mit grüner Soße und Petersilienkartoffeln ^{A, D, I}	€ 13,50
<i>Schnitzel breaded with green sauce and parsley potatoes</i>	
Portion frischer Spargel mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise	€ 15,50
<i>portion of fresh asparagus with potatoes and hollandaise sauce</i>	
✱ mit einem kleinen Schweineschnitzel, <i>with a small pork schnitzel</i>	€ 19,50
✱ mit gebratenem Lachsfilet, <i>with fried salmon fillet</i>	€ 22,50





Vegetarisches Hauptgericht ~ **Vegetarian course**

Käsespätzle mit geschmolzenen Zwiebeln und Beilagensalat ^{A, D, I, L, 1, 2, 15} <i>„Käsespätzle“ - cheese noodles with fried onions and side salad</i>	€ 10,50
Ofenkartoffel mit Quark und Salatbouquet ^{D, 15} <i>baked potato with cottage cheese and salad bouquet</i>	€ 6,50
Ofenkartoffel mit gebratenen Champignons und Salatbouquet ^D <i>baked potato with fried mushrooms and salad bouquet</i>	€ 8,50
hausgemachte grüne Soße mit gekochten Eiern und Petersilienkartoffeln ^{A, D, L} <i>homemade green sauce with boiled eggs and parsley potatoes</i>	€ 9,50

Desserts ~ **Desserts**

Erdbeerbecher: frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne <i>strawberry cup: fresh strawberries with vanilla ice cream and cream</i>	€ 5,90
verschiedene Mövenpick-Eisarten nach Wahl <i>different Mövenpick ice cream of your choice</i>	





Biere vom Fass " Draft beer

Radeberger Premium Pilsner	0,3 l	€ 2,50
	0,5 l	€ 3,50
Allgäuer Büble Edelweissbier hell	0,3 l	€ 2,50
	0,5 l	€ 3,50
Jever Pilsner	0,3 l	€ 2,50
	0,5 l	€ 3,50
Biere der Saison	0,3 l	€ 2,50
	0,5 l	€ 3,50

Apfelwein " Cider

Heil Apfelwein verschiedene Sorten	0,25 l	€ 2,20
	0,5 l	€ 3,50

Biere aus der Flasche " Bottled beer

Clausthaler Extra Herb Alkoholfrei	0,33 l	€ 2,50
Büble Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 3,50
Schöffelhofer Hefeweizen dunkel	0,5 l	€ 3,50
Schöffelhofer Kristallweizen	0,5 l	€ 3,50
Vitamalz	0,33 l	€ 2,50

Alkoholfreie Getränke " Non-alcoholic beverages

Tafelwasser	0,3 l	€ 2,00
Selters Culinaria Classic	0,25 l	€ 2,50
	0,75 l	€ 5,00
Selters Culinaria Naturell	0,25 l	€ 2,50
	0,75 l	€ 5,00
Pepsi-Cola	0,3 l	€ 2,50
	0,5 l	€ 3,50
Pepsi-Cola light	0,3 l	€ 2,50
	0,5 l	€ 3,50
Mirinda	0,3 l	€ 2,50
	0,5 l	€ 3,50
7up	0,3 l	€ 2,50
	0,5 l	€ 3,50