

Restaurant „Burgwächter“

Gruppen-Menüauswahl:

Bitte stellen Sie sich aus den folgenden Speisen nach Ihren eigenen Wünschen ein Menü zusammen.

Beachten Sie bitte bei Ihrer Menüauswahl, dass alle *kursiv* gedruckten Speisen nicht vorrätig sind und speziell für Sie bestellt und zubereitet werden.

Aus diesem Grund bereiten wir diese Speisen ausschließlich ab einer Mindestbestellmenge von 10 Personen zu. Außerdem benötigen wir die genaue Portionsanzahl für den Einkauf und die Zubereitung. Diese Anzahl kann kurzfristig, wenn die Waren beschafft sind, nicht mehr geändert werden.

Wenn Sie im Vorfeld keine Angaben über die Anzahl der jeweiligen Speisen machen können wählen Sie bitte aus den *normal* gedruckten Speisen aus.

Suppen und Vorspeisen (alle Preisgruppen):

Fränkische Kartoffelsuppe

Bayerische Leberknödelsuppe

Pikante Gulaschsuppe mit Baguette

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen

Fränkische Brotsuppe mit gerösteten Brotwürfeln und Zwiebeln (vegetarisch)

Waldpilzcremesuppe

Meerrettich-Senf-Suppe mit Räucherlachs (+ € 1,00)

Gänsesüppchen mit Flädle (+ € 1,00)

Pfefferrösti mit Lachs und Remoulade (+ € 1,50)

Gemischter Salat der Saison

Knoblauchbaguette mit frischem Knoblauch

3 Nürnberger Bratwürste mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat

3 „Sauere Zipfel“, Bratwürste in Wein-Essig-Zwiebelsud mit Brot

Hauptgericht - Sparpreisgruppe:

Terrine mit fränkischer Kartoffelsuppe und Würstchen

Terrine mit hausgemachter Gulaschsuppe (Rindfleisch)

6 Nürnberger Bratwürstchen mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat

6 „Sauere Zipfel“, Bratwürste in Wein-Essig-Zwiebelsud, mit Brot

Fleischspieß mit pikanter Sauce, dazu Pommes frites

Überbackener Schafskäse mit Oliven, Peperoni, Knoblauch, dazu

Fladenbrot

Salatteller mit Putenbruststreifen

6 Fischstäbchen mit Pommes frites oder Kartoffelsalat

Schinkennudeln mit Salatteller

Saisongerichte auf Anfrage

Hauptgericht - Preisgruppe 1:

Linseneintopf mit Räucherbauchfleisch

Fränkische Fleischküchle (Bouletten) mit Kartoffel-Gurkensalat

Hackbraten mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und Salat

Fränkischer Schweinehalsbraten mit Kartoffelkloß und Salatteller

Bayerischer Krustenbraten vom Schweinebauch mit Semmelkloß und

Sauerkraut

„Holzfäller-Steak“, zartes Schweinehalssteak mit Speck,

Champignons und Zwiebeln, dazu Potato-Wedges

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat (vegetarisch)

Salat der Saison mit gegrillten Putenbruststreifen

Kassler und warme Stadtwurst mit Sauerkraut und Brot

Putengeschnetzeltes mit Spätzle

Waldpilze mit Semmelkloß (vegetarisch)

Fränkischer Krautwickel (Kohlroulade) mit Kartoffelpüree

Frischer Blumenkohl, mit Sauce-Hollandaise und Käse überbacken, dazu

Salzkaroffeln (vegetarisch)

„Braumeister-Gulasch“, vom Schweinenacken, mit Röstzwiebeln und

Semmelkloß

Saisongerichte auf Anfrage

Hauptgericht - Preisgruppe 2:

Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln

Bratwurstteller „Barbarossa“, 9 verschiedene Nürnberger

Bratwürste, 3 vom Grill, 3 Geräucherte, 3 „Sauere Zipfel“ in

Wein-Essig-Zwiebelsud, mit Sauerkraut, Kartoffelsalat, Meerrettich und Brot

Ofenfrisches Schäufile (Bratenstück vom Schweinerücken mit Knochen) mit Kartoffelkloß und Salatteller

Schwammerl-Rostbraten mit Speckknödel

Kalbsbraten mit Semmelkloß und Salatteller

Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Butterspätzle und Salatteller

Fränkischer Sauerbraten mit Lebkuchensauce, Kloß und Blaukraut

Rinderroulade mit Kartoffelkloß und Blaukraut

Schweinehaxe bayerische Art mit Semmelkloß und Sauerkraut

Champignonrahmschnitzel mit Pommes frites und Salatteller

Rindergulasch mit Semmelkloß und Blaukraut

Lachsfilet vom Grill mit Dillrahmsauce und Salzkartoffeln

Karpfenfilet, gebacken, mit großer Salatplatte

Karpfenfilet, „blau“, mit Salzkartoffeln, warmer Butter und Salat

Forelle „Müllerin“, mit Salzkartoffeln

Argentinisches Rinderhüftsteak, mit Pommes frites, Kräuterbutter und Dips

Saisongerichte auf Anfrage

Hauptgericht - Preisgruppe 3:

Argentinisches Rinderfiletsteak 180 g. oder Rumpsteak 250 gr., auf dem heißen Stein serviert, mit Pommes frites, Kräuterbutter und Dips

Lammkeule mit Rosenkohl und Kartoffelgratin

Pfeffersteak vom Hirschkalbsrücken mit Portweinschalotten und Feigenknödel

„Burgwächter-Pfännchen“, Schweinefilets in Champignonrahmsauce mit Butterspätzle und Salatteller

Dorade „Royal“ frisch aus dem Ofen, auf Kräuter-Gemüse-Beet, mit Salzkartoffeln

Kalbshaxe oder Kalbschäufile, frisch aus dem Ofen, mit Semmelkloß und Sauerkraut, Portion

½ Ente oder ¼ Gans, knusprig gebraten, mit Apfel-Zimt-Baukraut und rohem Kloß

Hirschbraten mit Preiselbeerbirne, Semmelkloß und Blaukraut

Pikantes Hirschgulasch mit Blaukraut, Preiselbeerbirne und Semmelkloß

Saisongerichte auf Anfrage

Dessert (alle Preisgruppen):

Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Frischer Obstsalat

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Lebkuchenparfait mit Glühweinbirne und Rumrosinen

Weisse Kaffeemousse mit Schokosahne

Saisondesserts auf Anfrage

Preise pro Person:

	Sparmenü	Preisgr. 1	Preisgr. 2	Preisgr. 3
3-Gang-Menü + 1 Getränk *	€ 16,90	€ 19,90	€ 22,90	€ 27,90
3-Gang-Menü + Getränke **	€ 30,90	€ 33,90	€ 36,90	€ 41,90
3-Gang-Menü	€ 13,90	€ 16,90	€ 19,90	€ 24,90
2-Gang-Menü + 1 Getränk *	€ 13,90	€ 16,90	€ 19,90	€ 24,90
2-Gang-Menü + Getränke **	€ 27,90	€ 30,90	€ 33,90	€ 38,90
2-Gang-Menü	€ 10,90	€ 13,90	€ 16,90	€ 21,90

* Bier 0,5/0,4 l, alkoholfreie Getränke 0,4 l, Kaffeegetränk, Hauswein 0,2 l

** incl. aller Getränke (Bier, alkoholfreie Getränke, Kaffee, Hauswein weiss/rot, für einen Zeitraum von maximal 5 Stunden)

Mindestbestellung: 15 Personen (weniger Personen auf Anfrage)

Stand 10/2011, gültig bis 04/2012