



Herzlich Willkommen
in den alten Gemäuern
der Burg Wertheim.

Mit viel Einsatz und Engagement
zaubern wir für unsere Gäste

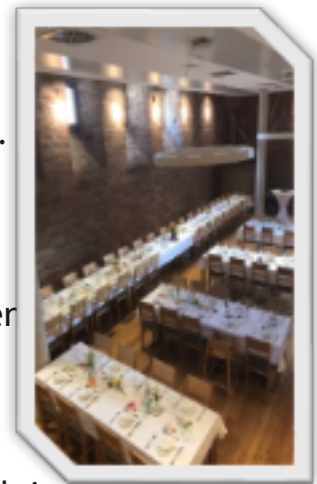
immer wieder das Beste aus unseren Töpfen.

Wir verwenden beste regionale Qualität, und passen
unsere Küche immer wieder den Wünschen unserer Gäste an.

Wir möchten, dass Sie sich in unserem Hause wohl fühlen
und ein paar schöne Stunden in netter Gesellschaft genießen.

Unsere Speisekarte wird durch
wechselnde Saisonkarten und Extrablatt erweitert
Unter Umständen können wir Gerichte kurzfristig nicht anbieten

Wenn Sie unser Restaurant besuchen möchten
und sich einen Menüplan zusammenstellen
bitte im Vorfeld mit uns besprechen Vielen Dank für Ihr Verständnis



**„Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst“
„Tauberfranken ein Wein von dem man spricht
ein Wein den man genießt“**

Unsere Speisen werden frisch zubereitet und mit frischen Kräutern verfeinert.
deshalb kann es zeitweise zu Wartezeiten kommen.

all dishes are cooked fresh, you might have a short waiting time

Bei Änderungen Aufschlag 1 € *in case of changes surcharge 1 €*

Die Küche sagt vielen Dank für Ihr Verständnis

thank you for your understanding

Für Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind,
möchten wir alle Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken
verwendeten Allergenen Zutaten geben.

Burg Wertheim Restaurant

Steigerwald/Bayerlein GbR
Schlossgasse 11, 97877 Wertheim
Tel: 09342 / 91 32 38
www.burgwertheim.de
Email: info@burgwertheim.de

Öffnungszeiten:

Januar Februar bis Mitte März Winterpause
April bis Oktober ab 11.00
November, Dezember, ab Mitte März
Fr., Sa., So. ab 11.00
bis Einbruch der Dunkelheit und länger
Küche immer ab 12.00 Uhr geöffnet
durchgehend warme Küche

<p>Kräuter-Flädlesuppe ⁴ <i>soup with pancake strips and herbs</i></p>	4,20 €
<p>Pfeffer-Knoblauch-Rahmsuppe mit Backerbsen und frischen Kräutern <i>pepper garlic cream soup, mit croutons and fresh herbs</i></p>	5,50 €
<p>Tomaten Creme-Suppe „vegetarisch“ mit Kräutercroutons und Sahnehäubchen <i>tomato soup with cream topping and herb croutons</i></p>	4,80 €
<p>Leberknödelsuppe ⁴ mit Markklöschen <i>liver dumpling soup</i></p>	5,60 €
<p>Sivaner-Mostsuppe mit Zimt-Croutons mit Karotten, Sellerie, Sahne <i>franconian cider soup</i></p>	5,40 €
<p>gefüllte Weinblätter (5St.) gefüllt mit Reis dazu Tzatziki und Chiabattabrot <i>filled wine leaves (with rice) with tzatziki and ciabatta</i></p>	5,90 €
<p>Garnelen Pfännchen „mediterran“ Black Tiger Garnelen (10 Stück) mit frisch gegrilltem Gemüse, abgelöscht mit Knoblauchöl und Wein dazu Ciabattabrot <i>Black Tiger prawns in garlic oil with freshly grilled vegetables served with bread</i></p>	14,50 €
<p>gebackener Camembert <i>Cheese board</i> an Salatbukett mit Preiselbeeren dazu Ciabattabrot <i>backed camembert (cheese) with cranberries, served with bread</i></p>	8,90 €
<p>gemischtes Käsebrett ^{3,8,} 3 verschiedene Käsesorten, ausgarniert, Butter, Brot und Preiselbeeren <i>different cheese, cranberries, butter and bread</i></p>	10,90 €

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel
 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit
 Süßungsmittel, 9 gewachst 10 mit Koffein, 11 mit Chinin, 12 enthält Pfenylalaninquelle
 Weine Sulfite

Block House Rumpsteak

Bei einem Steak von Block House können Sie sich sicher sein
gleichbleibend hohe Steak-Qualität zu genießen.
Das Fleisch ist besonders zart und saftig, bei uns ohne Fettrand

you can be sure to enjoy consistently high steak quality.

Block-House Fleisch von Angus und Hereford Rindern
aus Uruguay und Argentinien, leben auf saftigen Weiden ernähren sich
von frischem Gras und kräftigen Kräutern

Rittersteak	Rumpsteak	26,20 €	200g
mit Kräuterbutter, Pommes frites		33,70 €	300g
<i>Rumpsteak with herb butter, french fries</i>		40,20 €	400g
Steak a`la Graf	Rumpsteak	27,20 €	200g
mit frischen Champignon dazu Pfefferrahmsoße Spätzle		34,70 €	300g
<i>Rumpsteak with mushrooms, pepper cream sauce „Spätzle“</i>		42,20 €	400g
Steak vom Scheiterhaufen	Rumpsteak	28,20 €	200g
mit gebackenen Zwiebeln (mehliert) und Pommes frites		35,70 €	300g
<i>Rumpsteak with baked onions (in flour) and french fries</i>		43,20 €	400g
Surf & Turf	Rumpsteak mit 3 Black Tiger Garnelen	29,20 €	200g
Kräuterbutter und Pommes frites		36,70 €	300g
<i>Rumpsteak with 3 black tiger shrimps, herb butter and french fries</i>		44,20 €	400g
Buffalo Steak	Rumpsteak	27,20 €	200g
im Pfeffermantel (grober Pfeffer 1/8 Korn),		35,70 €	300g
dazu Kräuterbutter und Rösti		42,70 €	400g
<i>Rumpsteak in a pepper coat (coarse pepper) herb butter and „Rösti“</i>			
Beilagensalat bitte separat bestellen <i>please order your side salad separately</i>			
Burgfräulein Steak	Rumpsteak auf Teller serviert	26,70 €	200g
mit Kräuterbutter, Ciabattabrot und Salat mittlerer Größe		33,70 €	300g
<i>Rumpsteak with herb butter, ciabatta and salat medium size</i>		40,20 €	400g

frische bunte Salatberge *colorful salads*

Beilagen Salat *side salad* 4,20 €

Sommersalat „vegetarisch“ *vegetarian* 9,80 €
versch. Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Ei
assorted leaf salad, tomatoes, green pepper, cucumber, onion and egg

Burg Salat *castle salad* 15,60 €
versch. Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Ei
und Hühnerbrustfiletstreifen
*assorted leaf salad, tomatoes, green pepper, cucumber, onion,
egg and chicken filet strips*

Black Tiger Salat 17,50 €
versch. Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Ei
und 10 Black Tiger Garnelen 1 in Öl gebraten
*assorted leaf salad, tomatoes, green pepper, cucumber, onion,
egg and 10 Black Tiger shrimps, fried in garlic oil*

rustikaler Salatteller *rustic salad* 15,10 €
versch. Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln,
Ei, Schinken u Käsestreifen
*assorted leaf salad, tomatoes, green pepper, cucumber,
onion, egg, ham and cheese*

Unsere Salatspezialitäten werden im hauseigenen Essig Öl Dressing
gereicht, mit frischen Kräutern und Joghurtdressing garniert.

*our salad are served in our own vinegar oil dressing,
garnished with fresh herbs and yoghurt dressing*

Die „Großen“ Salate mit **Ciabattabrot**, *the „big“ salad with ciabatta*

Kinderkarte *children`s menu*

Erwachsene bitte nach Teilportion fragen

adults please ask for a smaller portion

Speisen für Kinder ohne Schnickschnack, ohne Kräuter

„kleiner Knappe“

7,70 €

kleines Schnitzel mit Pommes frites

small pork "Schnitzel" with french fries

„kleiner Lord“

6,10 €

1 Bratwurst 4,7 mit Pommes frites 1

fried sausage with french fries

kleine Magd

5,60 €

noodle with tomato sauce

Chicken Nuggets

7,50 €

mit Pommes frites

Beilagen *side dishes*

Bandnudeln, Spätzle **oder** Kroketten 1 ohne Soße 4,10 €
*"Nudel" „Spätzle“, „Rösti“ or croquettes, **without** sauce*

Bandnudeln **oder** Spätzle **oder** Kroketten, **mit** Bratensoße 4 4,50 €
*"Nudel" „Spätzle“, „Rösti“ **or** croquettes **with** gravy*

Portion Bratensoße 4 *portion gravy (dark sauce)* 1,70 €

Portion Pfefferrahmsoße *portion pepper creame sauce* 2,50 €

Pommes frites 4,00 €

jedes weitere Ketchup *every next ketchup* 0,30 €

Portion Kräuterbutter 1,60 €

Butter 1,20 €

Tzaitziki 2,00 €

Preiselbeeren 1,80 €

vom Huhn *chicken*

Hühnerbrustfilet „überbacken“ 17,50 €
in Pfefferrahmsoße mit Käse überbacken, Pommes
chicken breast with cream sauce, cheese gratin and french fries

Hühnerbrustfilet paniert 15,90 €
paniert mit Brezelpanade in Butterschmalz
gebraten dazu Pommes frites
chicken with french fries

Fisch *fish*

Garnelen Pfanne „a la chef“ 23,80 €
Black Tiger Garnelen (20 Stück) mit frisch gegrilltem
Gemüse, Knoblauchöl mit Wein abgelöscht dazu Ciabattabrot
Black Tiger prawns (20 piece) in garlic oil, grilled vegetables and

Gegrilltes Zanderfilet 19,80 €
auf Spinatbett dazu Salzkartoffeln
pike perch with spinach, potatoes

Beilagensalat bitte separat bestellen
please order your side salad separately

Senioren bzw. Teilportionen abzügl. 1,50 €, außer Suppen, Vesper, Vorspeisen,
Tagesgerichte, Rumpsteak, Fisch, vegetarische Gerichte, Kinder und Dessert.
*partial portions less. € 1.50, except soups, appetizers, snacks, daily specials,
children and dessert.*

vegetarische Gerichte *vegetarian dishes*

Tomaten Creme-Suppe mit Kräutercroutons und Sahnehäubchen <i>tomato soup with cream topping</i>	4,80 €
gebackener Camembert 3,8 an Salatbukett mit Preiselbeeren dazu Ciabattabrot <i>backed camembert (cheese) with cranberries and bread</i>	8,90 €
Knoblauch Kartoffelchips „fritiert“ mit Tzatziki	6,30 €
Zucchini piccata „vegetarisch“ Zucchini im Ei-Parmesanmantel dazu Bandnudeln und Tomatensoße <i>courgette in egg and parmesan, with noodles and tomatoe sauce</i>	12,90 €
Bulgurbratlinge "vegetarisch" dazu Kartoffelchips fritiert und Tzatziki <i>bulgur-wheat patties with tzatziki und potato chips</i>	13,80 €
Tzatziki dazu Ciabatta <i>tzatziki served with bread</i>	4,80 €
gefüllte Weinblätter (5St.) dazu Tzatziki und Chiabattabrot <i>filled wine leaves with tzatziki and ciabatta</i>	5,90 €
Beilagen Salat "side salad"	4,20 €
Sommersalat versch. Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Ei <i>assorted leaf salad, Tomatoes, green pepper, cucumber, onion</i>	9,80 €

Senioren bzw. Teilportionen abzügl. 1,50 €, außer Suppen, Vesper, Vorspeisen, Tagesgerichte, Rumpsteak, Fisch, vegetarische Gerichte, Kinder und Dessert.
partial portions less. € 1.50, except soups, appetizers, snacks, daily specials, children and dessert.

Dessert *dessert*

Apfelstrudel (warm) 5 7,20 €
Vanille Eiscreme, frische Früchten und
apple strudle with ice cream, fruits and whipped cream

Apfelstrudel (warm) 5 6,00 €
mit Vanillesoße und Sahnehäubchen
apple strudle with vanilla sauce and whipped cream

Apfelringe 2 Stück 6,00 €
warme Apfelküchle paniert und frittiert, dazu Vanille Eiscreme, Sahne
warm apple fritters breaded and fried, with ice cream and whipped cream

Apfelringe 2 Stück mit Vanillesoße und Sahnehäubchen 4,90 €
*warm apple fritters breaded and fried,
with vanilla sauce and whipped cream*

Schokosouffle 7,60 €
mit Vanille Eiscreme, frischen Früchten und Sahne
chocolate cake, ice cream, fruits and whipped cream

gemischtes Eis 4,90 €

Glas 3 Kugeln Eiscreme, Schokoraspeln und Sahne
assorted ice cream with whipped cream

Glas 3 Kugeln Stracciatella, Schokoraspeln und Sahne 5,10 €

Glas **2 Kugeln Eis, Schokoraspeln und Sahne 3,50€, 2 Kugeln Stracciatella, 3,70€**

Glas **1 Kugel Eis, Schokoraspeln und Sahne 2,30€, 1 Kugel Stracciatella, 2,50€**

Waffel 1 Kugel Eiscreme in der Waffel BITTE im Restaurant abholen 1,20 €

Waffel 1 Kugel Straciattella in der Waffel BITTE im Restaurant abholen 1,30 €

Eisbecher „Schoko“ 5,60 €
3 Kugeln Schokoladen Eiscreme, Schokosoße und Sahne
chocolate ice cream with whipped cream

Eisbecher „Eierlikör“ 5,60 €
3 Kugeln Vanille Eiscreme, Eierlikör und Sahne
ice cream with advocaat and whipped cream

Eisbecher „Stracciatella“ 5,80 €
3 Kugeln Stracciatella Eiscreme, Schokosoße und Sahne
stracciatella ice cream with whipped cream

Eiskaffee oder Eisschokolade 4,50 €
kalter Kaffee oder kalte Schokolade mit Vanille Eiscreme und Sahne
vanille ice cream in coffee or chocolate and whipped cream topping

Unsere Eissorten: Vanilleeiscreme, Schokoeiscreme, Stracciatelleeiscreme