



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 Werthim
Tel: 09342 / 913238
www.burgwertheim.de
Email: info@burgwertheim.de

Öffnungszeiten:

Januar Februar bis Mitte März Winterpause

April bis Oktober Mo & Di ab 16.00 Uhr

Mittwoch bis Sonntag ab 11.00 Uhr

November, Dezember, ab Mitte März

Freitag, Samstag & Sonntag ab 11.00 Uhr

bis Einbruch der Dunkelheit

durchgehend warme Küche



Vorspeisen & kleine Gerichte
starters & small dishes

..2022..

Kräuter-Flädlesuppe 4

4,20 €

Streifen von Pfannkuchen mit frischen Kräutern
soup with pancake strips and herbs

Pfeffer-Knoblauch-Rahmsuppe

5,80 €

mit Backerbsen und frischen Kräutern
pepper garlic cream soup, mit croutons and fresh herbs

Tomaten-Creme-Suppe "vegetarisch"

5,10 €

mit Kräutercroutons und Sahnehäubchen
tomato soup with cream topping and herb croutons

Leberknödelsuppe 4 "hausgemacht"

5,80 €

mit Markklöschen
liver dumpling soup

5 gefüllte Weinblätter

6,30 €

gefüllt mit Reis dazu Tzatziki und Ciabattabrot
filled wine leaves (with rice) with tzatziki and ciabatta bread

Garnelen Pfännchen „mediterran“

15,50 €

Black Tiger Garnelen (10 Stück) mit frisch gegrilltem Gemüse,
abgelöscht mit Knoblauchöl und Wein dazu Ciabattabrot

*Black Tiger prawns in garlic oil with freshly grilled
vegetables served with ciabatta bread*

gebackener Camembert

9,50 €

an Salatbukett mit Preiselbeeren dazu Ciabattabrot
backed camembert (cheese) with cranberries, served with ciabatta bread

gemischtes Käsebrett 3,8

11,90 €

3 verschiedene Käsesorten, aus garniert, Butter, Brot und Preiselbeeren
cheese board with different cheese, cranberries, butter and bread

TAGESKARTE

argentinisches Roastbeef

Sie können eine gleichbleibend hohe Steak-Qualität genießen.
Das Fleisch ist besonders zart und saftig, bei uns ohne Fettrand
you can be sure to enjoy consistently high steak quality.

Rittersteak	26,70 €	200g
Rumpsteak mit Kräuterbutter und Pommes frites	34,20 €	300g
<i>Rumpsteak with herb butter, french fries</i>	40,70 €	400g
Steak a`la Graf	27,70 €	200g
mit frischen Champignon dazu Pfefferrahmsoße und Spätzle	35,20 €	300g
<i>Rumpsteak with mushrooms, pepper cream sauce and „Spätzle“</i>	42,70 €	400g
Steak vom Scheiterhaufen	28,70 €	200g
mit gebackenen Zwiebeln (mehliert) und Pommes frites	36,20 €	300g
<i>Rumpsteak with baked onions (in flour) and french fries</i>	43,70 €	400g
Surf & Turf	29,70 €	200g
mit Black Tiger Garnelen Kräuterbutter und Pommes frites	37,20 €	300g
<i>Rumpsteak with black tiger shrimps, herb butter and french fries</i>	44,70 €	400g
Buffalo Steak	27,70 €	200g
im Pfeffermantel (grober Pfeffer 1/8 Korn),	36,20 €	300g
dazu Kräuterbutter und Rösti	43,20 €	400g
<i>Rumpsteak in a pepper coat (coarse pepper) herb butter and „Rösti“</i>		
Beilagensalat	4,20 €	
bitte separat bestellen		
<i>side salad please order your side salad separately</i>		

Burgfräulein Steak	26,70 €	200g
mit Kräuterbutter, Ciabattabrot und Salat mittlerer Größe	34,20 €	300g
<i>Rumpsteak with herb butter, ciabatta bread and salat medium size</i>	40,70 €	400g

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 €
Kräuter-Flädlesuppe 4 Streifen von Pfannkuchen mit frischen Kräutern <i>soup with pancake strips and herbs</i> vegetarisch bitte dazu bestellen	4,20 €
gebackener Camenbert 3,8 an Salatbukett mit Preiselbeeren dazu Ciabattabrot <i>backed camenbert (cheese) with cranberries and bread</i>	9,50 €
Zucchinipiccata Zucchini im Ei-Parmesanmantel dazu Bandnudeln und Tomatensoße <i>courgette in egg and parmesan, with noodles and tomato sauce</i>	13,50 €
Bulgurbratlinge dazu Kartoffelchips frittiert und Tzatziki <i>bulgur-wheat patties with tzatziki and potato chips</i>	14,50 €
5 gefüllte Weinblätter dazu Tzatziki und Ciabattabrot <i>filled wine leaves with tzatziki and ciabatta bread</i>	6,30 €
Beilagen Salat <i>side salad</i>	4,20 €
Sommersalat versch. Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln und Ei <i>assorted leaf salad, Tomatoes, green pepper, cucumber, onion and egg</i>	10,50 €
Knoblauch Kartoffelchips „frittiert“ mit Tzatziki	6,60 €
Tzatziki dazu Ciabattabrot <i>tzatziki served with ciabatta bread</i>	5,50 €

Dessert *dessert*

Apfelstrudel 5 (warm) Vanille Eiscreme, mit frischen Früchten und Sahne <i>apple strudle with ice cream, fruits and whipped cream</i>	7,50 €
Apfelstrudel 5 (warm) mit Vanillesoße und Sahnehäubchen <i>apple strudle with vanilla sauce and whipped cream</i>	6,20 €
2 Apfelringe warme panierte Apfelküchle frittiert, dazu Vanille Eiscreme und Sahne <i>warm apple fritters breaded and fried, with ice cream and whipped cream</i>	6,20 €
2 Apfelringe mit Vanillesoße und Sahnehäubchen <i>warm apple fritters breaded and fried, with vanilla sauce and whipped cream</i>	5,00 €
Schokosouffle mit Vanille Eiscreme, frischen Früchten und Sahne <i>chocolate cake, ice cream, fruits and whipped cream</i>	8,20 €
gemischtes Eis im Glas 3 Kugeln Eiscreme, Schokoraspeln und Sahne <i>assorted ice cream with whipped cream</i>	4,90 €
2 Kugeln Eis, Schokoraspeln und Sahne	3,50 €
1 Kugel Eis, Schokoraspeln und Sahne	2,30 €
Eisbecher „Stracciatella“ im Glas 3 Kugeln Stracciatella Eiscreme, Schokosoße und Sahne <i>stracciatella ice cream with whipped cream</i>	5,80 €
3 Kugeln Stracciatella, Schokoraspeln und Sahne	5,10 €
2 Kugeln Stracciatella, Schokoraspeln und Sahne	3,70 €
1 Kugel Stracciatella, Schokoraspeln und Sahne	2,50 €
Eisbecher „Schoko“ 3 Kugeln Schokoladen Eiscreme, Schokosoße und Sahne <i>chocolate ice cream with whipped cream</i>	5,60 €
in der Waffel BITTE im Restaurant abholen	
1 Kugel Eiscreme	1,20 €
1 Kugel Straciattella	1,30 €
Unsere Eissorten: Vanilleeiscreme, Schokoeiscreme, Stracciatelleeiscreme	

vom Schwein
pork dishes

„Burghofmeister“ 20,80 €
Schweinelende mit frischen Champignon, Pfefferrahmsoße
und Käse überbacken, dazu Pommes frites
*loin of pork with fresh mushrooms, pepper cream sauce
and cheese gratin, with french fries*

Schnitzel „Wiener Art“ 13,90 €
vom Schweinerücken paniert mit Brezelpanade
in Butterschmalz gebraten dazu Pommes frites
Pork "Schnitzel" with french fries

Portion **Braten Soße** 1,90 €
gravy (dark sauce)

6 Nürnberger ^{4,7} Würstchen 7,80 €
mit Sauerkraut und Brot
6 small of special German fried sausages with "Sauerkraut" and bread

vom Huhn
chicken

Hühnerbrustfilet 18,50 €
in Pfefferrahmsoße mit Käse überbacken, Pommes
chicken breast with cream sauce, cheese gratin and french fries

Fisch
fish

Garnelen Pfanne „a la chef“ 24,80 €
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 ciabatta bread*

Gegrilltes Zanderfilet 21,50 €
auf Spinatbett dazu Salzkartoffeln
pike perch with spinach and potatoes

Beilagensalat 4,20 €
bitte separat bestellen
please order your side salad separately

frische bunte Salate
colorful salads

Beilagensalat 4,20 €
side salad

Sommersalat 10,50 €
versch. Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln und Ei
assorted leaf salad, tomatoes, green pepper, cucumber, onion and egg
„vegetarisch“ *vegetarian*

Burg Salat 16,60 €
castle salad
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 18,50 €
versch. Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Ei
und 10 Black Tiger Garnelen¹ in Öl gebraten
*assorted leaf salad, tomatoes, green pepper, cucumber, onion,
egg and 10 Black Tiger shrimps, fried in garlic oil*

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“ salat with ciabatta bread

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.*

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

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 €

3 Nürnberger Würstchen^{4,7} mit Pommes frites 1
small fried sausage with french fries

kleine Magd

5,60 €

Nudeln mit Tomatensoße
noodle with tomato sauce

Chicken Nuggets

7,50 €

mit Pommes frites

Beilagen

side dishes

Bandnudeln, **oder** Spätzle 1 **ohne Soße**

4,10 €

*noodle „Spätzle“, **without** sauce*

Bandnudeln **oder** Spätzle **mit** Bratensoße⁴

4,50 €

*noodle „Spätzle“, **with** gravy*

Portion Bratensoße⁴ *portion gravy (dark sauce)*

1,90 €

Portion Pfefferrahmsoße *portion pepper creame sauce*

2,80 €

Pommes frites

4,00 €

jedes weitere Ketchup *every next ketchup*

0,30 €

Portion Kräuterbutter *herb butter*

2,00 €

Butter *butter*

1,40 €

Tzaitziki

2,40 €

Preiselbeeren *cranberries*

2,00 €