

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 Saison,- und Tageskarte erweitert  
Wenn Sie unser Restaurant besuchen möchten  
und sich einen Menüplan zusammenstellen  
bitte im Vorfeld mit uns besprechen  
Unsere Speisen sind normalerweise in ausreichender Menge vor Ort.  
Jedoch kann es auch in unserer Branche zu Lieferengpässen kommen.  
Wir danken für Ihr Verständnis

Anfragen gerne per Email

**„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.

Fragen Sie nach dem Verzeichnis. *ask if you have allergies*

Wir haben keine "to go" Speisen in unserer Speisekarte  
Catering zum abholen verpacken wir gerne in Wärmebehälter  
Tellerreste verpacken wir auf Wunsch auch in Mehrwegbehälter, Pfand 6 €

#### **Burg Restaurant**

Steigerwald/Bayerlein GbR  
Schlossgasse 11 , 97877 Wertheim  
Tel: 09342 / 91 32 38  
www.burgwertheim.de  
Email: info@burgwertheim.de  
Gerne öffnen wir auch außerhalb unserer Öffnungszeiten

#### **Öffnungszeiten:**

Januar/Februar bis Mitte März Winterpause  
**April bis Oktober**  
**Mo + Di ab 16.00 Uhr Mi - So ab 11.00 Uhr**  
November, Dezember , ab Mitte März  
Fr. ab 16.00 Uhr Sa., So. ab 11.00 Uhr  
bis Einbruch der Dunkelheit und länger  
durchgehend warme Küche

## Vorspeisen & kleine Gerichte

..2023..

*starters & small dishes*

<b>Kräuter-Flädlesuppe</b> 4	4,20 €
Streifen von Pfannkuchen mit frischen Kräutern	
<i>soup with pancake strips and herbs</i>	
<b>Pfeffer-Knoblauch-Rahmsuppe</b>	5,80 €
mit Backerbsen und frischen Kräutern	
<i>pepper garlic cream soup, mit croutons and fresh herbs</i>	
<b>Tomaten Creme-Suppe</b> „vegetarisch“	5,10 €
mit Kräutercroutons und Sahnehäubchen	
<i>tomato soup with cream topping and herb croutons</i>	
<b>Leberknödelsuppe</b> 4 "hausgemacht"	5,80 €
mit Markklöschen	
<i>liver dumpling soup</i>	
<b>gefüllte Weinblätter</b> (5St.)	6,80 €
gefüllt mit Reis dazu Tzatziki und Chiabattabrot	
<i>filled wine leaves (with rice) with tzatziki and ciabatta</i>	
<b>Garnelen Pfännchen</b> „mediterran“	15,50 €
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>	
<b>gebackener Camembert</b>	9,70 €
an Salatbukett mit Preiselbeeren dazu Ciabattabrot	
<i>backed camembert (cheese) with cranberries, served with bread</i>	
<b>Käsewürfel</b> 3,8,	9,20 €
Portion Käse reichlich ausgarniert	
<i>Cheese cubes</i>	

9,5

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

## 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.*

<b>Rittersteak</b> <i>Rumpsteak</i>	26,70 €	200g
mit Kräuterbutter, Steakhouse fries	34,20 €	300g
<i>Rumpsteak with herb butter, steakhouse fries</i>	40,70 €	400g
<b>Steak a`la Graf</b> <i>Rumpsteak</i>	27,70 €	200g
mit frischen Champignon dazu Pfefferrahmsoße Spätzle	35,20 €	300g
<i>Rumpsteak with mushrooms, pepper cream sauce „Spätzle“</i>	42,70 €	400g
<b>Steak vom Scheiterhaufen</b> <i>Rumpsteak</i>	28,70 €	200g
mit gebackenen Zwiebeln (mehliert) und Steakhouse fries	36,20 €	300g
<i>Rumpsteak with baked onions (in flour) and steakhouse fries</i>	43,70 €	400g
<b>Surf &amp; Turf</b> <i>Rumpsteak</i> mit 3 Black Tiger Garnelen	29,70 €	200g
Kräuterbutter und Steakhouse fries	37,20 €	300g
<i>Rumpsteak with 3 black tiger shrimps, herb butter and steakhouse fries</i>	44,70 €	400g
<b>Buffalo Steak</b> <i>Rumpsteak</i>	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>		
<b>Beilagensalat</b> bitte separat bestellen <i>please order your side salad separately</i>		
<hr/>		
<b>Burgfräulein Steak</b> <i>Rumpsteak</i> auf Teller serviert	26,70 €	200g
mit Kräuterbutter, Ciabattabrot und Salat mittlerer Größe	34,20 €	300g
<i>Rumpsteak with herb butter, ciabatta and salat medium size</i>	40,70 €	400g

## frische bunte Salatberge *colorful salads*

**Beilagen Salat** *side salad* 4,30 €

**Sommersalat** „vegetarisch“ 10,50 €

versch. Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Ei  
*leaf salad, tomatoes, green pepper, cucumber, onion and egg*

**Sommersalat** „vegan“ ohne Ei 10,50 €

versch. Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln,  
*leaf salad, tomatoes, green pepper, cucumber, onion and egg*

**Burg Salat** 16,60 €

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** 18,50 €

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*

**Salatteller "Falafel"** "vegetarisch"

versch. Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Ei  
versch. Kichererbsenbällchen (Edamome, Schwarzkümmel, getr. Tomaten). 15,10 €  
*assorted leaf salad, tomatoes, green pepper, cucumber, onion, "**chickpeas**"*

**Salatteller "Falafel"** vegan ohne Ei

versch. Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln,  
versch. Kichererbsenbällchen (Edamome, Schwarzkümmel, getr. Tomaten). 15,10 €  
*assorted leaf salad, tomatoes, green pepper, cucumber, onion, "**chickpeas**"*

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“**

7,20 €

kleines Schnitzel mit Steakhouse fries

*small pork "Schnitzel" with steakhouse fries*

### **„kleiner Lord“**

6,10 €

1 Bratwurst 4,7 mit Steakhouse fries 1

*fried sausage with steakhouse fries*

### **kleine Magd**

5,60 €

*noodle with tomato sauce*

### **Chicken Nuggets**

7,50 €

mit Steakhouse fries

## **Beilagen *side dishes***

Bandnudeln oder Spätzle 1 ohne Soße

4,10 €

*"Nudel" or „Spätzle“, , **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)*

1,90 €

Portion Pfefferrahmsoße *portion pepper creame sauce*

2,60 €

Pommes frites

4,20 €

jedes weitere Ketchup *every next ketchup*

0,30 €

Portion Kräuterbutter

1,80 €

Butter

1,30 €

Tzaitziki

2,00 €

Preiselbeeren

1,80 €

**vom Schwein**      *pork dishes*

**Kleinigkeiten**    *little things to eat*

**Wurstsalat** 2,3,8 „hausgemacht“      9,50 €  
mit Zwiebeln in Essig-Öl, dazu Brot  
*sliced sausage with onions in vinaigrette, served with bread*

**Schweizer Wurstsalat** 2,3,8 „hausgemacht“      11,20 €  
mit Zwiebeln in Essig-Öl und Käse, dazu Brot  
*sliced meat with onions in vinaigrette and cheese, served with bread*

**Bratwurst**    *fried sausage*

1 Paar fränk. Bratwürste 4,7      9,70 €  
mit Sauerkraut und Brot  
*a pair of special German fried sausages with sauerkraut and bread*

1 Paar fränk. Bratwürste 4,7      8,50 €  
mit Brot  
*a pair of special German fried sausages with bread*

**„Burghofmeister“** Schweinelende überbacken      21,50 €  
mit frischen Champignon, Pfeffersoße  
und Käse überbacken, dazu Steakhouse fries  
*loin of pork with fresh mushrooms, pepper cream sauce  
and cheese gratin, with steakhouse fries*

**Schnitzel** „Wiener Art“ vom Schweinerücken      13,90 €  
paniert mit Brezelpanade in Butterschmalz  
gebraten dazu Steakhouse fries  
*Pork "Schnitzel" with steakhouse fries*

Portion dunkle Soße *gravy (dark sauce)*      1,90 €  
Portion Pfefferrahm Soße *pepper-cream sauce*      2,60 €

**Beilagensalat**      4,30 €  
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.*

**vom Huhn *chicken***

**Burghofdame** 18,50 €  
Hühnerbrustfilet überbacken  
in Pfefferrahmsoße mit Käse überbacken, dazu Spätzle  
*chicken breast with cream sauce, cheese gratin and "Spätzle"*

**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*

**gegrilltes Zanderfilet** 21,50 €  
auf Spinatbett dazu Salzkartoffeln  
*pike perch with spinach, potatoes and lemonsauce*  
*pike perch with spinach, potatoes*

**Beilagensalat** 4,30 €  
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.*

**vegetarisch, vegane Gerichte** *vegetarian/vegan dishes*

<b>Tomaten Creme-Suppe</b> mit Kräutercroutons und Sahnehäubchen	5,10 € vegetarisch
<b>gebackener Camembert</b> 3,8 an Salatbukett mit Preiselbeeren dazu Ciabattabrot	9,70 €
<b>Tzatziki</b> dazu Ciabatta <i>tzatziki served with bread</i>	6,30 € vegetarisch
<b>gefüllte Weinblätter</b> (5St.) dazu Tzatziki und Chiabattabrot <i>filled wine leaves with tzatziki and ciabatta</i>	6,30 € vegetarisch
<b>Käsewürfel</b> reichlich ausgarniert	9,20 €
<b>Knoblauch Kartoffelchips</b> „fritiert“ mit Tzatziki	6,30 €
<b>Zucchini piccata</b> „vegetarisch“ Zucchini im Ei-Parmesanmantel dazu Bandnudeln und <i>courgette in egg and parmesan, with noodles and tomatoe</i>	13,50 € vegetarisch
<b>Bulgurbratlinge</b> "vegetarisch" dazu Kartoffelchips fritiert und Sour creme Dip <i>bulgur-wheat patties with tzatziki und potato chips</i>	14,10 € vegetarisch
<b>versch. Falafel</b> "vegetarisch" dazu Kartoffelchips fritiert und Sour creme Dip <i>falafel with sour creme dip und potato chips</i>	13,40 € vegetarisch
<b>versch. Falafel</b> "vegan" dazu Kartoffelchips fritiert und Salatbukett	13,40 € vegan
<b>Beilagen Salat</b> "side salad"	4,30 €
<b>Sommersalat</b> versch. Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Ei <i>assorted leaf salad, tomatoes, green pepper, cucumber, onion,</i>	10,50 € vegetarisch auch vegan
<b>Salatteller "Falafel"</b> "vegetarisch" versch. Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Ei, versch. Kichererbsen <i>assorted leaf salad, tomatoes, green pepper, cucumber, onion, "chickpeas"</i>	15,50 €
<b>Salatteller "Falafel"</b> "vegan" ohne Ei versch. Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, versch. Kichererbsenbällchen <i>assorted leaf salad, tomatoes, green pepper, cucumber, onion, "chickpeas"</i>	15,50 €



## Dessert *dessert*

**Apfelstrudel** (warm) 5 7,50 €  
Vanille Eiscreme, frische Früchten und  
*apple strudle with ice cream, fruits and whipped cream*

**Apfelstrudel** (warm) 5 6,20 €  
mit Vanillesoße und Sahnehäubchen  
*apple strudle with vanilla sauce and whipped cream*

**Apfelringe** 2 Stück 6,30 €  
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 5,90 €  
*warm apple fritters breaded and fried,  
with vanilla sauce and whipped cream*

**Schokosouffle** 8,20 €  
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 2 Kugeln Eis, Schokoraspeln und Sahne **3,50€**,  
Glas 1 Kugel Eis, Schokoraspeln und Sahne **2,30€**

Glas 3 Kugeln Stracciatella, Schokoraspeln und Sahne 5,10 €  
Glas 2 Kugeln Stracciatella, .... 3,70€, 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 „Stracciatella“** 5,80 €  
3 Kugeln Stracciatella Eiscreme, Schokosoße und Sahne  
*stracciatella ice cream with whipped cream*

**Eiskaffee oder Eisschokolade** 4,80 €  
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, Stracciatelleiscreme