

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 €
Speiseangebot solange Vorrat reicht Stand 8/2023

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

Kräuter-Flädlesuppe 4	4,40 €
Streifen von Pfannkuchen mit frischen Kräutern	
<i>soup with pancake strips and herbs</i>	
Pfeffer-Knoblauch-Rahmsuppe	5,80 €
mit Backerbsen und frischen Kräutern	
<i>pepper garlic cream soup, mit croutons and fresh herbs</i>	
Tomaten Creme-Suppe „vegetarisch“	5,10 €
mit Kräutercroutons und Sahnehäubchen	
<i>tomato soup with cream topping and herb croutons</i>	
Leberknödelsuppe 4 "hausgemacht"	5,80 €
mit Markklöschen	
<i>liver dumpling soup</i>	
gefüllte Weinblätter (5St.)	6,80 €
gefüllt mit Reis dazu Tzatziki und Chiabattabrot	
<i>filled wine leaves (with rice) with tzatziki and ciabatta</i>	
Garnelen Pfännchen „mediterran“	15,80 €
Garnelen (10 Stück) mit frisch gegrilltem Gemüse, abgelöscht mit Knoblauchöl und Wein dazu Ciabattabrot	
<i>Shrimps in garlic oil with freshly grilled vegetables served with bread</i>	
gebackener Camembert	9,70 €
an Salatbukett mit Preiselbeeren dazu Ciabattabrot	
<i>backed camembert (cheese) with cranberries, served with bread</i>	
Käsewürfel 3,8,	10,20 €
Portion Käse reichlich ausgarniert dazu Brot	
<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.

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

frische bunte Salatberge *colorful salads*

Beilagen Salat *side salad* 4,30 €

Sommersalat 11,50 €

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

Sommersalat „vegan“ ohne Ei 10,90 €

versch. Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, *vegan*
leaf salad, tomatoes, green pepper, cucumber, onion and egg
"vegan" without 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*

Garnelen Salat 18,90 €

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

Salatteller "Falafel" (frittierte Bällchen aus Kichererbsen) 15,50 €

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

Salatteller "Falafel" (frittierte Bällchen aus Kichererbsen) *vegan ohne Ei* 14,90 €

versch. Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, *vegan*
versch. Kichererbsenbällchen (Edamome, Schwarzkümmel, getr. Tomaten...)
*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 Pommes frites

small pork "Schnitzel" with fries

„kleiner Lord“

6,10 €

1 Bratwurst 4,7 mit Pommes frites 1

fried sausage with fries

kleine Magd

5,60 €

Nudeln mit Tomatensoße

noodle with tomato sauce

Chicken Nuggets

7,50 €

mit Pommes frites

with fries

Beilagen *side dishes*

Bandnudeln oder Spätzle 1 **ohne** Soße

4,10 €

*"Nudel" or „Spätzle“, , **without** sauce*

Bandnudeln Spätzle **mit** Bratensoße 4

4,50 €

*"Nudel" „Spätzle“, „Rösti“ **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“ 9,80 €
mit Zwiebeln in Essig-Öl, dazu Brot
sliced sausage with onions in vinaigrette, served with bread

Schweizer Wurstsalat 2,3,8 „hausgemacht“ 11,70 €
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 21,80 €
mit frischen Champignon, Pfeffersoße
und Käse überbacken, dazu Pommes frites
*loin of pork with fresh mushrooms, pepper cream sauce
and cheese gratin, with fries*

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken 14,80 €
paniert mit Brezelpanade in Butterschmalz
gebraten dazu Pommes frites
Pork "Schnitzel" with 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 €
Garnelen (20 Stück) mit frisch gegrilltem
Gemüse, Knoblauchöl mit Wein abgelöscht dazu Ciabattabrot
Shrimps (20 piece) in garlic oil, grilled vegetables and ciabatta

gegrilltes Zanderfilet 21,90 €
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*

Tomaten Creme-Suppe mit Kräutercroutons und Sahnehäubchen	5,10 € vegetarisch
gebackener Camembert 3,8 an Salatbukett mit Preiselbeeren dazu Ciabattabrot	9,70 € vegetarisch
Tzatziki dazu Ciabatta <i>tzatziki served with bread</i>	6,30 € vegetarisch
gefüllte Weinblätter (5St.) dazu Tzatziki und Chiabattabrot <i>filled wine leaves with tzatziki and ciabatta</i>	6,80 € vegetarisch
Käsewürfel reichlich ausgarniert	10,20 € vegetarisch
Knoblauch Kartoffelchips „fritiert“ mit Tzatziki	6,30 € vegetarisch
Zucchini piccata Zucchini im Ei-Parmesanmantel dazu Bandnudeln und <i>courgette in egg and parmesan, with noodles and tomatoe</i>	13,50 € vegetarisch
Bulgurbratlinge dazu Kartoffelchips fritiert und Sour creme Dip <i>bulgur-wheat patties with tzatziki und potato chips</i>	14,10 € vegetarisch
verschiedene Falafel (frittierte Bällchen aus Kichererbsen) dazu Kartoffelchips fritiert und Sour creme Dip <i>falafel with sour creme dip und potato chips</i>	13,40 € vegetarisch
verschiedene Falafel "vegan" dazu Kartoffelchips fritiert und Salatbukett	13,40 € vegan
Beilagen Salat "side salad"	4,30 €
Sommersalat versch. Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Ei <i>assorted leaf salad, tomatoes, green pepper, cucumber, onion,</i>	11,50 € vegetarisch
Sommersalat "vegan" ohne Ei <i>"vegan" without egg</i>	10,90 € vegan
Salatteller "Falafel" (frittierte Bällchen aus Kichererbsen) versch. Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Ei, versch. Kichererbsen <i>assorted leafsalad, tomatoes, green pepper, cucumber, onion, "chickpeas"</i>	15,50 € vegetarisch
Salatteller "Falafel" "vegan" ohne Ei <i>"vegan" without egg</i>	14,90 € vegan

Dessert *dessert*

Apfelstrudel (warm) 5 7,80 €
Vanille Eiscreme, frische Früchten und
apple strudle with ice cream, fruits and whipped cream

Apfelstrudel (warm) 5 6,50 €
mit Vanillesoße und Sahnehäubchen
apple strudle with vanilla sauce and whipped cream

Apfelringe 2 Stück 6,50 €
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 6,10 €
*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 5,00 €
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 5,20 €
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“ 5,70 €
3 Kugeln Schokoladen Eiscreme, Schokosoße und Sahne
chocolate ice cream with whipped cream

Eisbecher „Stracciatella“ 5,90 €
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