

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
eine wechselnde Saison - und Tageskarte erweitert

"Ein gutes Essen, ein guter Wein & nette Gesellschaft ist Balsam für die Seele"

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*

Speisekarte von März bis Oktober 2024 gültig, separate Winterkarte
Gerne können Sie per Email näheres erfragen

Wir danken für Ihr Verständnis

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 €)

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

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

Vorspeisen & kleine Gerichte

starters & small dishes

Flädlesuppe 4 Rinderkraftbrühe mit frischen Kräutern 4,60 €
soup with pancake strips and herbs

Pfeffer-Knoblauch-Rahmsuppe 6,10 €
mit Backerbsen und frischen Kräutern
pepper garlic cream soup, mit croutons and fresh herbs

Tomatencreme-Suppe „vegetarisch“ 5,50 €
mit Kräutercroutons und Sahnehäubchen
tomato soup with cream topping and herb croutons

Leberknödelsuppe 4 mit Markklöschen 6,30 €
liver dumpling soup

Garnelen Pfännchen „mediterran“ 16,20 €
Garnelen mit frisch gegrilltem Gemüse.
Abgelöscht mit Knoblauchöl und Wein dazu Ciabattabrot
shrimps with grilled vegetables, Oil of garlic served with bread

Käsewürfel 10,60 €
Portion reichlich ausgarniert dazu Brot
Cheese cubes
abgelöscht mit Knoblauchöl und Wein dazu Ciabattabrot
Shrimps in garlic oil with freshly grilled vegetables served with bread

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

..2024..

Argentinisches Roastbeef

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

Rittersteak	Rumpsteak	26,90 €	200g
mit Kräuterbutter, Pommes Frites		34,40 €	300g
<i>Rumpsteak with herb butter, fries</i>		40,90 €	400g
Steak á la Graf	Rumpsteak	27,90 €	200g
mit frischen Champignons, Spätzle und Pfefferrahmsoße		35,40 €	300g
<i>Rumpsteak with mushrooms, pepper cream sauce, „Spätzle“</i>		42,90 €	400g
Steak vom Scheiterhaufen	Rumpsteak	28,90 €	200g
mit gebackenen Zwiebeln (mehliert) und Pommes Frites		36,40 €	300g
<i>Rumpsteak with baked onions (in flour) and fries</i>		43,90 €	400g
Surf & Turf	Rumpsteak mit 3 Garnelen	27,90 €	200g
mit Kräuterbutter und Pommes Frites		35,40 €	300g
<i>Rumpsteak with 3 shrimps, herb butter and fries</i>		42,90 €	400g
Buffalo Steak	Rumpsteak	27,70 €	200g
im Pfeffermantel (grober Pfeffer 1/8 Korn),		36,20 €	300g
mit Rösti und Kräuterbutter		43,20 €	400g
<i>Rumpsteak in a pepper coat (coarse pepper) herb butter and „Rösti“</i>			

Beilagensalat bitte separat bestellen *please order your side salad separately*

Burgfräulein Steak	Rumpsteak	26,90 €	200g
mit Kräuterbutter, Ciabattabrot und Salat mittlerer Größe		34,40 €	300g
<i>Rumpsteak with herb butter, ciabatta and salat medium size</i>		40,90 €	400g

frische bunte Salatberge *colorful salads*

Beilagensalat *side salad* 4,80 €

Sommersalat 11,90 €

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

Sommersalat „vegan“ ohne Ei 11,40 €

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

Burg Salat 17,50 €

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

Garnelen Salat 19,50 €

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

Salatteller "Falafel" (frittierte Bällchen aus Kichererbsen) 16,50 €

versch. Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Ei *vegetarisch*
und verschiedene Kichererbsenbällchen
*assorted leaf salad, tomatoes, green pepper, cucumber, onion, "**chickpeas**"*

Salatteller "Falafel" (frittierte Bällchen aus Kichererbsen) 15,90 €

vegan ohne Ei *vegan*
*salad with chickpeas **vegan whitout eggs***

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 werden mit **Ciabattabrot** serviert,
the „big“ salad with ciabattabread

Kinderkarte *children`s menu*

Erwachsene bieten wir Teilportionen an
adults please ask for a smaller portion
Speisen für Kinder servieren wir ohne Schnickschnack, ohne Kräuter

„kleiner Knappe“

7,30 €

kleines Schnitzel mit Pommes frites
small pork "Schnitzel" with fries

„kleiner Lord“

7,10 €

1 Bratwurst ^{4,7} mit Pommes Frites ¹
fried sausage with fries

kleine Magd

5,80 €

Nudeln mit Tomatensoße
noodle with tomato sauce

Chicken Nuggets

7,90 €

mit Pommes Frites
with fries

Beilagen *side dishes*

Bandnudeln oder Spätzle ¹ **ohne** Soße
*"Nudel" or „Spätzle“ **without** sauce*

4,50 €

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

4,80 €

Portion Bratensoße ⁴ *portion gravy (dark sauce)*

1,90 €

Portion Pfefferrahmsoße *portion pepper cream sauce*

2,60 €

Pommes Frites

4,50 €

jede weitere Portion Ketchup *every next ketchup*

0,40 €

Portion Kräuterbutter

2,00 €

Portion Butter

1,30 €

Portion Tzatziki

2,20 €

Portion Preiselbeeren

1,80 €

vom Schwein *pork dishes*

Wurstsalat 2,3,8 „hausgemacht“ vier versch. Wurstsorten und Schinken mit frischen Zwiebeln im Essig-Öl Sud, dazu Brot <i>four different types of sausage and ham with onions in vinegar and oil, with bread</i>	10,50 €
zusätzlich Yalapenios (scharf) Preisaufschlag	1,00 €
Schweizer Wurstsalat 2,3,8 „hausgemacht“ vier versch. Wurstsorten und Schinken mit frischen Zwiebeln im Essig-Öl Sud, dazu Brot <i>four different types of sausage and ham with onions in vinegar and oil, with cheese and bread</i>	12,20 €
Bratwurst <i>fried sausage</i>	
1 Paar fränk. Bratwürste 4,7 mit Sauerkraut und Brot <i>a pair of special German fried sausages with sauerkraut and bread</i>	10,20 €
1 Paar fränk. Bratwürste 4,7 mit Brot <i>a pair of special German fried sausages with bread</i>	9,50 €
„Burghofmeister“ Schweinelende mit Käse überbacken mit frischen Champignons, Pfefferrahmsoße und Pommes Frites <i>loin of pork with fresh mushrooms, pepper cream sauce and cheese gratin, with fries</i>	22,80 €
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken paniert mit Brezelpanade in Butterschmalz gebraten dazu Pommes Frites <i>Pork "Schnitzel" with pretzel breading and fries gebraten dazu Pommes frites Pork "Schnitzel" with fries</i>	15,50 €
Portion dunkle Soße <i>gravy (dark sauce)</i>	1,90 €
Portion Pfefferrahm Soße <i>pepper-cream sauce</i>	2,60 €
Beilagensalat	4,80 €
bitte separat bestellen <i>please order your side salad separately</i>	

Senioren bzw. Teilportionen abzügl. 2,00 €, außer Suppen, Vesper, Vorspeisen,
Tagesgerichte, Rumpsteak, Fisch, vegetarische Gerichte, Kinder und Dessert.
*partial portions less. € 2,00, except soups, appetizers, snacks, daily specials,
children and dessert.*

vom Huhn *chicken*

Hofdame

19,80 €

Hühnerbrustfilet im Sesammantel
mit Pfefferrahmsoße und Champignons dazu Spätzle
chicken breast with sesame, peppercreame sauce and "Spätzle"

Fisch *fish*

Garnelen Pfanne „à la chef“

25,50 €

Garnelen mit frisch gegrilltem Gemüse,
mit Knoblauchöl und Wein abgelöscht, dazu Ciabattabrot
*Shrimp swith fresh grilled vegetables,
garlic oil and wine, served with ciabatta bread*

gegrilltes Zanderfilet

23,20 €

auf Spinatbett dazu Salzkartoffeln
pike perch with spinach, potatoes and lemonsauce

gegrillter Lachs

23,30 €

auf Grillgemüse und Salzkartoffeln
Salmon on grilled vegetables and boiled potatoes

Portion dunkle Soße *gravy dark sauce*

1,90 €

Portion Pfefferrahm Soße *pepper-cream sauce*

2,60 €

Beilagensalat

4,80 €

bitte separat bestellen

please order your side salad separately

Senioren bzw. Teilportionen abzügl. 2,00 €, außer Suppen, Vesper, Vorspeisen,
Tagesgerichte, Rumpsteak, Fisch, vegetarische Gerichte, Kinder und Dessert.
*partial portions less. € 2,00, except soups, appetizers, snacks, daily specials,
children and dessert.*

Gerichte vegetarisch, vegane *vegetarian/vegan dishes*

Tomaten Creme-Suppe mit Kräutercroutons und Sahnehäubchen	5,50 € vegetarisch <i>vegetarian</i>
gebackener Camembert 3,8 an Salatbukett mit Preiselbeeren dazu Ciabattabrot	10,20 € vegetarisch <i>vegetarian</i>
Tzatziki dazu Ciabattabrot <i>tzatziki served with ciabattabread</i>	6,20 € vegetarisch <i>vegetarian</i>
gefüllte Weinblätter (5St.) dazu Tzatziki und Ciabattabrot <i>filled wine leaves with tzatziki and ciabattabread</i>	6,80 € vegetarisch <i>vegetarian</i>
Käsewürfel <i>Cheese cubes</i> mit Ciabattabrot serviert	10,60 € vegetarisch <i>vegetarian</i>
Knoblauch Kartoffelchips „frittiert“ mit Tzatziki	6,80 € vegetarisch
Zucchini-Piccata Zucchini im Ei-Käsemantel dazu Bandnudeln und Tomatensoße <i>courgette, egg and cheese, with noodles and tomato sauce</i>	14,50 € vegetarisch <i>vegetarian</i>
verschiedene Falafel (frittierte Bällchen aus Kichererbsen) dazu Kartoffelchips frittiert und Sour creme Dip <i>falafel with sour creme dip und potato chips</i>	14,40 € vegetarisch <i>vegetarian</i>
verschiedene Falafel (frittierte Bällchen aus Kichererbsen) dazu Kartoffelchips frittiert und Salatbukett <i>falafel with salad and potato chips</i>	14,20 € vegan <i>vegan</i>
Beilagen Salat „side salad“	4,80 €
Sommersalat versch. Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Ei <i>assorted leaf salad, tomatoes, green pepper, cucumber, onion,</i>	11,80 € vegetarisch <i>vegetarian</i>
Sommersalat "vegan" ohne Ei <i>"vegan" without egg</i>	11,40 € vegan
Salatteller "Falafel" (fritierte Bällchen aus Kichererbsen) versch. Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Ei, versch. Kichererbsen <i>assorted leaf salad, tomatoes, green pepper, cucumber, onion, "chickpeas"</i>	16,50 € vegetarisch <i>vegetarian</i>
Salatteller "Falafel" (fritierte Bällchen aus Kichererbsen) versch. Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, versch. Kichererbsen <i>assorted leaf salad, tomatoes, green pepper, cucumber, onion, "chickpeas"</i> <i>"vegan" without egg</i>	15,90 € vegan <i>vegan</i>

kleine süße Sünde aus der Küche *dessert*

Apfelstrudel (warm) 5 7,90 €
mit Vanille Eiscreme, frischen Früchten und Sahnehäubchen
apple strudle with ice cream, fruits and whipped cream

Apfelstrudel (warm) 5 6,80 €
mit Vanillesoße und Sahnehäubchen
apple strudle with vanilla sauce and whipped cream

Apfelringe (2 Stück) 7,10 €
warme Apfelküchle paniert und frittiert, dazu Vanille Eiscreme und Sahne
warm apple fritters breaded and fried, with ice cream and whipped cream

Apfelringe (2 Stück) mit Vanillesoße und Sahnehäubchen 6,30 €
*warm apple fritters breaded and fried,
with vanilla sauce and whipped cream*

Schokosouffle 8,60 €
mit Vanille Eiscreme, frischen Früchten und Sahne
chocolate cake, ice cream, fruits and whipped cream

gemischtes Eis 5,20 €
Glas 3 Kugeln Eiscreme, Schokoraspeln und Sahne
assorted ice cream with whipped cream

Glas 2 Kugeln Eis, Schokoraspeln und Sahne 3,70 €

Glas 1 Kugel Eis, Schokoraspeln und Sahne 2,50 €

Glas 3 Kugeln Stracciatella, Schokoraspeln und Sahne 5,40 €
Glas 2 Kugeln Stracciatella, 3,70€, 1 Kugel Stracciatella, 2,50€,

Waffel 1 Kugel Eiscreme in der Waffel BITTE im Restaurant abholen 1,50 €

Eisbecher „Schoko“ 6,10 €
3 Kugeln Schokoladen Eiscreme, Schokosoße und Sahne
chocolate ice cream with whipped cream

Eisbecher „Kürbis“ 6,30 €
3 Kugeln Vanille Eiscreme, gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Sahne
vanilla ice cream with pumpkin seeds, oil and whipped cream

Eisbecher „Baileys“ (Irish Cream Whisky 17%) 6,30 €
3 Kugeln Vanilleeiscreme, dazu „Baileys“ (Irish Cream Whisky) und Sahne
vanilla ice cream with „Baileys“ Irish Cream Whisky and whipped cream

Eiskaffee oder Eisschokolade 5,00 €
kalter Kaffee oder kalte Schokolade mit Vanille Eiscreme und Sahne
vanilla ice cream in cold coffee or cold chocolate and whipped cream topping
Unsere Eissorten: Vanilleeiscreme, Schokoeiscreme, Stracciatelleiscreme