

Wir verwenden ausschließlich Fleisch und Wurstwaren aus unserer Metzgerei mit EU-Zulassung. Sämtliche Tiere beziehen wir aus Kollnburg und der nahen Umgebung.

**NEU bei uns: Der DRY AGER Fleischreifeschrank und Beefer-Grill (800 Grad)**

Die Trockenreifung von Fleisch, das Dry Aging, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung überhaupt. Dabei wird das Fleisch am Knochen über einen bestimmten Zeitraum bei kontrollierter Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftqualität abgehängt. Es darf in Ruhe reifen und statt luftdicht in Plastikfolie zu liegen, darf es das tun, was Fleisch am liebsten tut: Es darf atmen.

Als Dank schenkt uns das auf diese Art veredelte, trockengereifte Fleisch ein unnachahmliches, intensives Aroma. Und eine Konsistenz, die nichts mit einem „normalen“ Stück Fleisch gemeinsam hat. Kein Wunder, dass Dry Aged Beef unter Kennern deshalb als „die Königsklasse unter den Steaks“ gilt.

### Suppen:

- ✧ Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Kalbsspätzle <sup>1,e,f</sup> 3,30 €
- ✧ Rinderkraftbrühe mit kleinem Leberknödel <sup>a,d,e,h</sup> 3,30 €
- ✧ Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot <sup>e,h</sup> 4,20 €

### Vorspeisen:

- ✧ Kollnburger Burgschinken (roh) mit Honig-Melone und Toast <sup>h</sup> 7,80 €
- ✧ „Burggasthof-Schlemmeraufstrich“ mit Landbrot <sup>e,h</sup> 5,90 €

### Salate:

- ✧ „Schlemmer-Filet-Salat“  
Blattsalate mit gegrillten Schweine- und Rinderfiletstreifen,  
dazu Chia-, und Leinsamen, Cranberrys und Toast <sup>d,f,g,h</sup> 14,90 €
- ✧ „Fitness-Salat“  
Blattsalatvariation, gegrillte Putenbrustmedaillons,  
Ananas, Physalis und Toastscheiben <sup>d,f,g,h</sup> 11,90 €
- ✧ Bunter Salatteller mit Schinken, Käse, Ei und Toast <sup>1,a,d,g,h</sup> 8,90 €
- ✧ „Salat - Garnele“  
Bunte Blattsalate mit gebackenen Panko-Garnelen,  
serviert mit, süß-scharfem Chilidipp und Toast <sup>a,c,d,g,h</sup> 12,90 €

### Vegetarisch:

- ✧ Mediterrane-Gemüse-Kräuter-Tagliatelle  
mit Grana Padano-Parmesanflocken und Blattsalaten <sup>a,d,e,h</sup> 9,80 €
- ✧ Hausgemachtes Gemüse-Rösti mit Käse gratiniert,  
serviert mit Salatgarnitur und Sour Creme <sup>a,d,e</sup> 9,50 €

## **Fisch:**

- ✧ Grilltes Fluss-Zanderfilet an Hummerbuttersoße,  
serviert mit Langkornreis und Salate der Saison <sub>a,b,c,d,e</sub> 14,50 €
- ✧ Lachsmedaillons im Beefer saftig gegart,  
gereicht mit mediterranen Kartoffeln und Salatteller <sub>b,d</sub> 16,90 €
- ✧ Gegrilltes Welsfilet an Rosen-Königssalzsoße,  
gereicht mit Petersilienkartoffeln und Salatteller <sub>a,b,d,e</sub> 11,90 €

## **Grill-, und Pfannengerichte:**

- ✧ „Burgpfandl“  
(Gegrillte Schweinelendchen in Kräuter-Sahnesoße,  
hausgemachten Eierspätzle, Salatteller) <sub>d,e</sub> 12,90 €
- ✧ Schnitzel „Wiener-Art“ in der Pfanne gebraten,  
serviert mit Pommes frites und Salate <sub>a,d,h</sub> 11,50 €
- ✧ Orangen-Pfeffersteak aus der Bayerwald-Jungbullenlende,  
dazu Pommes frites und Salatteller <sub>d</sub> 18,90 €

## **aus hauseigener Dry Aged-Reifung:**

- ✧ Gegrilltes Dry Aged Kotelette vom heim. Bayerwald-Schwein,  
mit Kartoffel-Wedges, Apfel-Bacon-Jam und Salate <sub>d</sub> 15,90 €
- ✧ Dry Aged gereiftes Rinder-Roastbeef - mind. 300 g (medium gebeeft),  
mit Königssalz-Pfefferbutter, Mini-Rösti und Saisongemüse <sub>d</sub> 24,90 €
- ✧ „Red Bull-Burger“  
Roter Dry Aged gereifter Premium-Burger,  
gereicht mit Steak Pommes und BBQ-Soße <sub>a,d,h</sub> 13,90 €
- ✧ Dry Aged Rinder-Edelgulasch in Waldpilzsoße,  
serviert mit hausgemachten Eierspätzle und Salate <sub>d,e</sub> 15,90 €

## **Raffiniert Bayrisch:**

- ✧ Gebratene Ochsenfetzen mit Zwiebeln, Kräuterdipp,  
dazu Pommes frites und Salatteller <sub>d,e</sub> 11,90 €
- ✧ Dunkelbier-Gulasch aus der Junggrinderhüfte,  
gereicht mit hausgemachten Eierspätzle und Salate <sub>d,e</sub> 11,90 €
- ✧ „Metzger-Cordon-Bleu“ mit Bratkartoffeln und Salatteller <sub>d</sub> 13,90 €

### Nur bei Vorbestellung: (ab 4 Personen)

- ✧ Knusprig gegrillte Schweinshax`n,  
mit Sauerkraut und Semmelknödel <sub>d,e</sub> 10,50 € (pro Person)

### Rittermahl: Nur bei Vorbestellung (ab 4 Personen)

1. Ein köstlich Dunkelbier aus dem Ochsenhorn
2. deftige Brotaufstriche <sub>h</sub>
3. Allerlei gebratenes „Swinefleisch“ mit „Gemues“ und „Erdäpfel“  
in der Reine gereicht <sub>e</sub>
4. ein Stamperl mannhafter Burgherrentrunk

zu zahlen 16,90 vom neuen Gelde, für jed anwesend, gleich  
Mann oder Frouwe

### Toast:

- ✧ Toast „Hawaii“ (Schinken, Ananas, Käse) <sub>1,2,3,d,h</sub> 6,90 €
- ✧ Toast „Hubertus“ (Schinken, Champignons, Kräuter, Käse) <sub>1,2,3,d,e,h</sub> 7,90 €

### Warme Wurstgerichte:

- ✧ 2 Paar Wiener mit Senf und Brot <sub>1,2,3,e,g,h</sub> 4,90 €
- ✧ 1 Paar Weißwürste mit Senf und Brot <sub>1,2,3,e,g,h</sub> 4,90 €
- ✧ 1 Paar Depreziner mit Meerrettich und Brot <sub>1,e,h</sub> 4,90 €
- ✧ Fleischwurst mit Kartoffelsalat und Brot <sub>1,2,3,e,h</sub> 6,50 €
- ✧ 1 Paar Käsewurstchen mit Senf und Brot <sub>1,2,3,e,g,h</sub> 4,90 €
- ✧ Bratwürstl mit Sauerkraut und Brot <sub>1,2,3,e,h</sub> 6,50 €
- ✧ Currywurst mit Pommes frites <sub>1,2,3,e</sub> 7,50 €
- ✧ Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Salatteller <sub>1,2,3,a,d,e,h</sub> 7,50 €

### Eierspeisen:

- ✧ Rühreier mit Schinken, Dampfkartoffeln und Blattsalate 1,2,3,a,d 7,90 €
- ✧ Strammer Max (Schinkenbrot mit 2 Spiegeleier) 1,2,3,a,d 5,90 €

### Kalte Speisen:

- ✧ Gemischter Presssack rot/weiß mit Brot e,h 5,90 €
- ✧ Gemischter Leberkäse mit Butter und Brot 1,2,3,d,e,h 6,90 €
- ✧ Bayerischer Wurstsalat mit Brot 1,2,3,e,h 5,90 €
- ✧ Schweizer Wurstsalat mit Brot 1,2,3,e,h 6,50 €
- ✧ Fleischsülze und Brot e,h 5,90 €
- ✧ Wurstplatte garniert mit Butter und Brot 1,2,3,d,e,h 7,50 €
- ✧ Schinkenplatte garniert mit Butter und Brot 1,2,3,d,e,h 8,50 €
- ✧ Käseplatte garniert mit Butter und Brot 2,d,h 8,50 €
- ✧ Gemischte kalte Platte mit Butter und Brot 1,2,3,d,e,h 7,90 €
- ✧ Kalter Braten mit Butter und Brot d,h 8,50 €
- ✧ Tartar mit Butter und Brot a,h 8,90 €
- ✧ „Brotzeit-Burg-Bredl“ mit Hausschnaps, Butter und Brot 1,2,3,d,e,h 8,90 €

1= mit Phosphat, 2=konserviert 3=mit Geschmacksverstärker  
a= Eier, b=Fisch, c=Krebstiere, d=Milch, e=Sellerie, f=Nüsse, g=Senf, h=Gluten

## Biere

Fassbier hell - GBV <sup>h</sup>	0,5 l	2,70 €
Fassbier hell - GBV <sup>h</sup>	0,25 l	1,90 €
Radler - GBV <sup>h</sup>	0,5 l	2,70 €
Spezial Dunkel - GBV <sup>h</sup>	0,5 l	3,20 €
Weizenbier - GBV <sup>h</sup>	0,5 l	3,20 €
Leichtes Weizenbier - GBV <sup>h</sup>	0,5 l	3,20 €
Russen - GBV <sup>h</sup>	0,5 l	3,20 €
Alkoholfreies Bier - GBV <sup>h</sup>	0,5 l	2,90 €
Alkoholfreies Weißbier - Erdinger <sup>h</sup>	0,5 l	3,20 €
Bergkristall Pils - GBV <sup>h</sup>	0,33 l	2,70 €
Pils vom Fass - GBV <sup>h</sup>	0,4 l	3,20 €
Hofmark - Premium Lager in der Bügelflasche <sup>h</sup>	0,33 l	2,70 €

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,5 l	2,50 €
Bio Mineralwasser - Labertaler Classic oder Naturell (still)	0,25 l	1,90 €
Bio Mineralwasser - Labertaler Classic oder Naturell (still)	0,75 l	3,90 €
Orangenlimonade* <sup>4</sup>	0,2 l	1,90 €
Orangenlimonade* <sup>4</sup>	0,4 l	2,90 €
Coca Cola * <sup>4</sup> ,* <sup>10</sup>	0,2 l	1,90 €
Coca Cola * <sup>4</sup> ,* <sup>10</sup>	0,4 l	2,90 €
Cola Mix * <sup>4</sup> ,* <sup>10</sup>	0,2 l	1,90 €
Cola Mix * <sup>4</sup> ,* <sup>10</sup>	0,4 l	2,90 €
Almdudler	0,33 l	2,90 €
Apfelsaft/Traubensaft/Johannesbeersaft	0,4 l	3,20 €
Orangensaft	0,4 l	3,40 €
Zitronenlimonade	0,5 l	2,70 €
Apfel- o. Trauben- o. Johannisbeersaftschorle	0,5 l	3,20 €
Orangenschorle	0,5 l	3,40 €
Malzbier <sup>h</sup>	0,33 l	2,70 €

Für Leitungswasser berechnen wir eine Servicepauschale von 1,00 € (0,5 l) und 0,60 € (0,25 l)

## Warme Getränke

Tasse Tee	1,80 €
Tasse Kaffee (Lavazza Kaffee)	2,10 €
Portion Kaffee (Lavazza Kaffee)	3,70 €
Milchkaffee (Lavazza Kaffee)	3,70 €
Cappuccino (Lavazza Kaffee)	2,70 €
Espresso (Lavazza Kaffee)	2,10 €
Latte Macchiato (Lavazza Kaffee)	3,70 €
Tasse heiße Schokolade	2,70 €
Glas Glühwein	3,00 €
Glas Jagertee	4,20 €

\*<sup>4</sup> mit Farbstoff \*<sup>10</sup> koffeinhaltig \*<sup>h</sup> Gluten

## Aperitif

Sherry - medium dry		5 cl	3,20 €
Martini		5 cl	3,20 €
Campari Orange		0,2 l	3,20 €
Aperol Spritz		0,3 l	4,80 €

## Schnäpse

Burggasthof Hausschnaps (Obstler)	40 %	2 cl	2,10 €
Williams-Birne	40 %	2 cl	2,30 €
Bärwurz	40 %	2 cl	2,30 €
Pröllergeist	40 %	2 cl	2,30 €
Himbeergeist	42 %	2 cl	2,40 €
Hausbrand	50%	2 cl	3,20 €
Waldbeerentraum	40%	2 cl	3,20 €
Mirabellen-Edelbrand	40%	2 cl	3,20 €
Haselnuss-Edelbrand	40%	2 cl	3,20 €
Bergkirsch-Edelbrand	40%	2 cl	3,20 €
Honig-Willi-Edelbrand	40%	2 cl	3,20 €
Quitte-Edelbrand	40%	2 cl	3,20 €
Kirschlikör	25 %	2 cl	2,10 €
Lusenhex (Heidelbeer-Wildfruchtlikör)	25 %	2 cl	2,30 €
Ramazotti	30 %	2 cl	2,40 €
Blutwurz	50 %	2 cl	2,40 €
Kollnburger Burgfeuer	56 %	2 cl	2,40 €
Jägermeister	35 %	2 cl	2,40 €
Asbach Uralt	38 %	2 cl	2,40 €
Fernet Branca, Kümmerling	40 %	2 cl	2,40 €
Papidoux Calvados	40 %	2 cl	2,40 €
Grappa	43 %	2 cl	2,40 €
Cointreau	40 %	2 cl	2,40 €
Hennessy Cognac	40 %	2 cl	3,80 €
Collimor Bavarian Whisky	43 %	2 cl	3,80 €

## Sekt und Champagner

1 Glas Walderdbeerenprosecco		0,1 l	3,40 €
Prosecco		0,75 l	12,90 €
Söhnlein Brillant		0,75 l	12,90 €
Söhnlein Brillant - Piccolo		0,20 l	3,90 €
Henkell Trocken		0,75 l	14,90 €
Henkell Trocken - Piccolo		0,20 l	4,90 €

## Glas Wein 0,2 l:

### weiß:

✧ Hausschoppen - Bacchus, Franken, trocken	3,90 €
✧ Volkacher Kirchberg - Ortega Kabinett, Franken, trocken	5,50 €
✧ Nordheimer Vögelein, Müller-Thurgau, Franken, trocken	4,90 €
✧ Sommeracher Katzenkopf - Silvaner, Franken, trocken	4,90 €
✧ Volkacher Kirchberg - Bacchus Kabinett, Franken, halbtrocken	4,90 €
✧ Bernkastler Riesling - Mosel-Saar-Ruwer, halbtrocken	3,90 €
✧ Rheinberg - Scheurebe - Rheinhessen, lieblich	3,90 €

### rot:

✧ Hausschoppen - Steiermark, trocken	3,90 €
✧ Chianti - Italien, trocken	4,50 €
✧ Los Pagos, Cabernet Sauvignon - Chile, trocken	4,20 €
✧ Gundersheimer Rotwein - Rheinhessen halbtrocken	4,20 €
✧ Württemberger Trollinger - halbtrocken	4,20 €
✧ Dornfelder Rotwein - Pfalz, trocken oder lieblich	4,20 €

### rose:

✧ Spätburgunder Weißherbst - Kaiserstuhl, halbtrocken	4,50 €
✧ Portugieser Weißherbst - Pfalz, lieblich	4,50 €

## Fruchtweine:

✧ Brombeer- oder Heidelbeerwein - Bayr. Wald	4,50 €
--	--------

**Für Flaschenweine fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte!**