



## *Burggasthof Weissenstein*

### **Warm ums Herz:**

**Tagessuppe**<sup>(a,h,d,k)</sup> | 6,50

### **Sämige Curry-Kürbissuppe**

steierisches Kürbiskernöl | Sahnetupfer | Croutons<sup>(a,h,d,k)</sup> | 6,90

---

### **Unser geröstetes Brot mit:**

**Gebratenem Ziegenkäse** Speckmantel | Salatgarnitur<sup>(1,2,12,a,h,d,k)</sup> | 12,90

**Fassbutter & Meersalz**<sup>(a,h,d,k)</sup> | 6,90

**Obatzter & roten Zwiebeln**<sup>(a,h,d,k)</sup> | 8,50

**Hausgemachtes Glasfleisch**<sup>(a,h,d,k)</sup> | 8,50

---

### **Flammkuchen aus dem Steinbackofen – der Klassiker aus dem Elsass:**

#### **Arber**

Schmand | Speck | Lauchzwiebeln<sup>(a,h)</sup> | 9,50

#### **Lusen**

Schmand | Camembert | Preiselbeeren<sup>(a,h)</sup> | 10,50

#### **Osser**

Schmand | roher Schinken | roten Zwiebeln | Kren<sup>(a,h)</sup> | 10,50

#### **Geisskopf**

Schmand | Ziegenkäse | Birne | Walnuss | Honig<sup>(a,h)</sup> | 11,90 €

---

### **Ab ins Grüne!**

#### **Salat Heidi**

Großer Marktsalat | gebackene Briespitzen | Preiselbeeren | Balsamico Dressing<sup>(a,h,d,k)</sup> | 16,90

#### **Caesars Salad**

Großer Marktsalat | gebratene Hähnchenbrust | Parmigiano | Caesars Dressing<sup>(a,h,d,k)</sup> | 17,90

#### **Haussalat**

Großer Marktsalat | gebratenes Chili-Sesam Hähnchen | Sesam | Frühlingsrollen |

Balsamico Dressing<sup>(a,h,d,k)</sup> | 17,90

#### **Steirischer Backhendlsalat**

Backhendlstreifen | Kartoffelsalat | Kernöl<sup>(a,h,d,k)</sup> | 17,90

#### **Großer Marktsalat**

vom Büffet zum Selbstzusammenstellen | 13,90 - Kleiner Salat | 4,90



## Burggasthof Weißenstein

### **Klassisch und Guad:**

#### **Österreichischer Kalbsgulasch**

Rahmsauce | Spätzle | Salat vom Büffet<sup>(a,h,d,k)</sup> | 23,90

#### **Oma´s Krenfleisch**

Meerrettichrahm | Petersilienkartoffeln | Kren | Salat vom Büffet<sup>(a,h,d,k)</sup> | 23,90

#### **Fränkischer Sauerbraten**

Kartoffelknödel | Gewürzblaukraut | Salat vom Büffet<sup>(a,h,d,k)</sup> | 23,90

#### **Niederbayerischer Schweinebraten vom Halsgrat**

Reiberknödel | Salat vom Büffet<sup>(a,h,d,k)</sup> | 16,90

#### **„Wirtsteller“**

¼ Ente Geflügelhof Lugeder | Schweinebraten | Kartoffelknödel | Gewürzblaukraut<sup>(a,h,d,k)</sup> | 24,90

#### **¼ Ente**

Geflügelhof Lugeder, Pleiskirchen | Kartoffelknödel | Gewürzblaukraut<sup>(a,h,d,k)</sup> | 21,90

#### **Thaicurry**

gebratenem Wokgemüse | Jasminreis | Salat vom Büffet

Vegetarisch<sup>(a,h,d,k)</sup> | 17,90

Hähnchenbrustfilet<sup>(a,h,d,k)</sup> | 21,90

Lachsfilet<sup>(a,h,d,k)</sup> | 26,90

#### **Rumpsteak**

Bayerischen Jungbulle | Rösti | Kräuterbutter | Salat vom Büffet<sup>(a,h,d,k)</sup> | 29,90

#### **Champignonrahmschnitzel**

frischer Rahm | Rösti | Salat vom Büffet<sup>(a,h,d,k)</sup> | 18,50

#### **Metzger Currywurst**

pikante Sauce | Steakhouse Fries<sup>(1,2,12,a,h,d,k)</sup> | 12,90

**Portion Steakhouse Fries<sup>(a,h)</sup> 5,00**

**Kinderschnitzel oder Chicken Nuggets<sup>(a,h)</sup> Steakhouse Fries | 7,90**

**Knödel oder Spätzle | Bratensauce<sup>(a,h)</sup> | 4,90**

#### **Bayerischer Wurstsalat**

Regensburger | Essiggurke | Garnitur<sup>(1,2,12,a,h,d,k)</sup> | 9,50

#### **Schweizer Wurstsalat**

Regensburger | Emmentaler | Essiggurke | Garnitur<sup>(1,2,12,a,h,d,k)</sup> | 10,50

Alle Preise in Oiroh (Euro), inkl. gesetzlicher Abgabe und Bedienung, Bei Allergien, Unverträglichkeiten fragen Sie unser Servicepersonal

Kennzeichnung gemäß § 59 der Zusatzstoffzulassungs-Verordnung:

Allergene: (a) glutenhaltig; (d) mit Ei; (e) mit Fischerzeugnissen; (h) mit Milch, lactosehaltig, (i) mit Schalenfrüchten; (j) mit Sellerieerzeugnissen; (k) mit Senferzeugnissen, (m) schwefelhaltig. Bei Allergien/Unverträglichkeiten fragen Sie unser Personal. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

Zusatzstoffe:(1) mit Phosphat; (2) mit Konservierungsstoffen; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Farbstoff; (7) mit Schwefel; (8) mit Süßungsmitteln; (10) koffeinhaltig, (11) chininhaltig



*Burggasthof Weißenstein*

## **Schnitzel – der Klassiker aus der österreichischen Küche!**

Wir legen besonderen Wert auf die Zubereitung unserer Speisen!

Deshalb werden unsere Schnitzel und Cordons mit österreichischen Bröseln und bayerischen Eiern paniert,  
in der Pfanne mit Butterschmalz

gebraten, mit knusprigen Steakhouse Fries serviert, dazu gibt es einen Salat vom Büffet!

### **Schnitzel „Wiener Art“**

vom bayerischen Landschwein<sup>(a,h,d,k)</sup> | 18,90

### **„Münchner Schnitzel“**

Senf | Meerrettich bestrichen | knusprig wellig serviert<sup>(a,h,d,k)</sup> | 19,90

### **„Wiener Schnitzel“**

von der Kalbsoberschale | Preiselbeeren | Zitronenschnitz<sup>(a,h,d,k)</sup> | 26,90

### **Cordon bleu – das Original**

Hinterkochschinken | Emmentaler <sup>(a,h,d,k)</sup> | 21,90

### **Cordon Weißenstein – im Burggasthof kreiert**

Salami | Emmentaler | süßer Senf <sup>(a,h,d,k)</sup> | 22,90

### **Cordon Bayerwald – muss man probieren**

rohem Schinken | Obatztem <sup>(a,h,d,k)</sup> | 22,90

### **Scharfes Cordon**

Cheddarkäse | Jalapeños <sup>(a,h,d,k)</sup> | 22,90

### **Braumeisterschnitzel – das Original nur bei uns!**

gefüllt mit Camembert & rohem Schinken, paniert,

gebacken, mit Preiselbeeren bestrichen

und Emmentaler überbacken<sup>(a,h,d,k)</sup> | 25,90

## **Perfekt zum Teilen**

### **Balkan Grillpfanne**

Medaillons vom Schwein, Rind, Hähnchen | Cevapcici | Speck |

Grillgemüse | Steakhouse Fries | Kräuterbutter | Ajvar |

pikante Gemüsesauce | rote Zwiebeln | Salat vom Büffet<sup>(a,h,d,k)</sup>

ab zwei Personen | p.P. 23,90



## Burggasthof Weissenstein

### Biere:

<b>Export Hell Augustiner oder Falter<sup>(a)</sup></b>	0,5l 4,20
<b>Export Hell Schnitt/Pfiff<sup>(a)</sup></b> Augustiner oder Falterbräu Schaum	3,60
<b>Augustiner Dunkel<sup>(a)</sup></b>	0,5l 4,40
<b>Augustiner alkoholfrei<sup>(a)</sup></b>	0,5l 4,50
<b>Augustiner Edelstoff<sup>(a)</sup></b>	0,5l 4,60
<b>Radler Export<sup>(a,8,12)</sup></b>	0,5l 4,20
<b>Weißbier<sup>(a)</sup> Augustiner oder Falter</b>	0,5l 4,40
<b>Falter Weissbier Dunkel<sup>(a)</sup></b>	0,5l 4,40
<b>Falter Weissbier Leicht<sup>(a)</sup></b>	0,5l 4,40
<b>Privat Pils „Budderl“<sup>(a)</sup></b>	0,33l 3,90
<b>Russ<sup>(a,8,12)</sup></b>	0,5l 4,40
<b>Colaweizen<sup>(a,1,4,8,10,12)</sup></b>	0,5l 4,40
<b>Alkoholfreies Weißbier<sup>(a)</sup></b>	0,5l 4,40
<b>Goaßhoibe<sup>(a,1,4,8,10,12)</sup></b>	0,5l 6,50
<b>Goaßmass<sup>(a,1,4,8,10,12)</sup></b>	1,0l 13,--

### Kaffee und Tee:

<b>Tasse Kaffee Crema<sup>(10)</sup></b>	3,60
<b>Haferl Kaffee Crema<sup>(10)</sup></b>	4,20
<b>Haferl entkoffeinierter Kaffee</b>	4,20
<b>Espresso<sup>(10)</sup></b>	3,20
<b>Doppelter Espresso<sup>(10)</sup></b>	4,50
<b>Affogato ala caffè<sup>(10,L)</sup></b>	4,50
<b>Espresso macchiato<sup>(10,L)</sup></b>	3,90
<b>Latte macchiato<sup>(10,L)</sup></b>	4,50
<b>Milchkaffee<sup>(10,L)</sup></b>	4,50
<b>Cappuccino<sup>(10,L)</sup></b>	4,50
<b>Heiße Schokolade<sup>(a)</sup></b>	4,20
<b>Tee (verschiedene Sorten)</b>	3,90

### Alkoholfreie Getränke

<b>Teinacher Mineralwasser medium / still:</b>	0,5l 4,00
<b>Tafelwasser</b>	0,2l/0,4l 2,20/2,90
<b>Cola<sup>(1,4,10,11)</sup></b>	0,2l/0,4l 2,60/4,00
<b>Coca-Cola light<sup>(1,4,8,10,11,13)</sup></b>	0,2l/0,4l 2,60/4,00
<b>Frucade Orangenlimonade<sup>(4,12)</sup></b>	0,2l/0,4l 2,60/4,00
<b>Frucade Zitronenlimonade<sup>(4,12)</sup></b>	0,2l/0,4l 2,60/4,00
<b>Frucade Cola-Mix<sup>(4,10,12)</sup></b>	0,2l/0,4l 2,60/4,00
<b>Wolfra-Säfte: Apfel,-Orange,-</b>	0,2l/0,4l 3,30/4,90
<b>Johannisbeer,- oder Traubensaft</b>	
<b>Saftschorle</b>	0,2l/0,4l 2,60/4,20
<b>Almdudler / Almdudler zero</b>	0,33l 4,20
<b>Rauch Bio Schorle Rhabarber</b>	0,33l 4,70
<b>Rauch Bio Eistee</b>	0,33l 4,30

Kirsch, Pfirsich, Zitrone



## Burggasthof Weissenstein

**Unsere Burger werden frisch zubereitet und mit Steakhouse Fries serviert!**

### **Almburger - Unser Klassiker!**

226 g Beef | Emmentaler | Tomate | Essiggurke | Speck | roten Zwiebeln | Sauce<sup>(a,d,h,k,8)</sup> | 16,90

### **Sennerin - Burger**

Angusbeef | Emmentaler | Tomate | Gurke | Speck | Chili - Cheesesauce<sup>(a,d,h)</sup> | 16,90

### **Scharfe Sepp**

mit Angusbeef, Jalapeños, Emmentaler, Tomate, Gurke, gebratenem Speck, Chili Cheesesauce<sup>(a,d,h)</sup> | 16,90

### **Veggieburger**

gegrillter Halloumi Käse | Tomate | Gurke | Sauce | Dinkel Bun<sup>(a,d,h,k,8)</sup> | 15,90

### **Waidler – Burger**

Laugensemmel serviert, mit Angus-Beef, Camembert, Preiselbeeren<sup>(a,d,h)</sup> | 16,90

### **Curry-Hendl-Burger**

Hendlbrustfilet vom Grill, fruchtige Currysauce, Tomaten, Gurke<sup>(a,d,h)</sup> | 15,90

### **Hamburger**

Tomate, Essiggurkerl, Burgersauce<sup>(a,d,h,k,)</sup> | 12,90

### **Cheeseburger**

Cheddar Käse, Tomate, Essiggurkerl, Burgersauce<sup>(a,d,h,k)</sup> | 13,90

### **Mississippi -BBQ**

doppelt Beef (300g), doppelt Cheddar, doppelt Speck, Tomate, Gurke, pikante Redchilli-Pepper-Sauce<sup>(a,d,h,k,8)</sup>  
| 19,90

---

## **Süßes für die Seele**

### **„Kaiserinnenschmarrn“**

Orange | Rum | Kompott<sup>(a,h,d)</sup> | 13,90

### **„Tante Finnie´s Schokoschmarrn“**

Schokosauce | Vanilleeis<sup>(a,h,d)</sup> | 13,90

### **Lauwarmes Schokoladensoufflé**

Salted-Caramelleis<sup>(a,h,d)</sup> | 7,90

### **Apfelkücherl oder Apfelstrudel**

Vanilleeis | Sahne<sup>(a,h,d)</sup> | 7,90

**Gemischtes Eis<sup>(a,h,d)</sup> | 4,50 mit Sahne | 5,50**

### **Eis und Heiss**

Waldbeeren | Vanilleeis | Sahne<sup>(a,h,d)</sup> | 7,90

### **Espresso Affogato**

Vanilleeis | Espresso | 4.00



## Burggasthof Weißenstein

### Weissweine

#### Lugana

Weingut Cá dei Frati– Lombardei 13% 0,75 lt. 24,90

#### Grüner Veltliner trocken

Österreich 12,5% 1,0 lt. 19,90 0,25 lt. 5,90

#### Veltlinerschorle

0,25 lt. 3,90 0,5 lt. 6,90

#### Riesling trocken / feinherb

Weingut Sippel - Weisenheim am Berg, Pfalz  
11% 1,0 | 19,90 0,25 | 5,90

### Rotweine

#### Ronchedone

Weingut Cá dei Frati – Lombardei 14,5% 0,75 lt. 29,90

#### Zweigelt

Weingut Pfaffl – Niederösterreich 13%  
0,75 lt. 18,90 0,25 | 6,50

#### Dornfelder trocken / halbtrocken

Weingut VIER JAHRESZEITEN - Pfalz  
1,0 lt. 19,90 0,25 lt. 5,90

### Roseweine

#### Rosa Dei Frati

Weingut Cá dei Frati– Lombardei 13% 0,75 lt. 25,90

#### Prosecco „Hausmarke“ 11%

Glas 0,1lt. 3,90 Auf Eis 0,2lt. 6,90 0,75 lt. 19,--

### Privatbrennerei Liebl, Bad Kötzing

Haselnusslikör 30% 4,10

Wildkirsch Chili Likör 25% 4,10

Blutwurz 56% 3,20

Marillenbrand 40% 5,30

Obstbrand Oktoberfest 40% 4,90

Williamsbirnenbrand 40% 4,20

Roter Williamsbirnenbrand 42% 5,60

Haselnuss Spirituose 40% 3,90%

### Aus aller Welt

Averna 29% 3,50

Ramazotti 30% 3,50

Asbach 40% Cola(1,4,10,11) 2cl 3,50

### Aperitif 0,2l

#### Lillet Wild Berry

Lillet blanc, Schweppes Wild Berry<sup>(2, 11)</sup> 6,90

#### Prosecco Aperol

Prosecco, Aperol, Orange<sup>(4)</sup> 6,90

#### Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Wasser, Orange<sup>(4)</sup> 6,90

#### Veneto Spritz

Veltliner, Aperol, Wasser, Orange<sup>(4)</sup> 6,90

#### Hugo

Prosecco, Wasser, Holunderblütensirup, Minze<sup>(4, 8)</sup> 6,90

#### San Bitter Spritz (alkoholfrei)

San Bitter, Wasser, Orange<sup>(4, 8)</sup> 6,90

Verehrte Gäste,

planen Sie eine Feierlichkeit oder Veranstaltung? Wir sind Ihr perfekter Partner, dass Ihre Veranstaltung zu einem Erlebnis wird.

Wir bieten Ihnen die perfekte Location, ob hier im Burggasthof, Burgkeller, im Almwirt oder auch im Brauereigasthof Falter,

z.B. 2026 im renovierten „Grünen Saal!“ bis 130 Personen.

Sie feiern kleiner oder größer, bei Ihnen zu Hause oder in einer anderen Location?

Kein Problem – Stefans Catering und Partyservice bringt es auch, wenn nötig mit dem ganzen Equipment und Personal!

Sprechen Sie uns an! Wir sind für Sie da!