



Burg-Schänke

Lokale Fränkische &
traditionelle Siebenbürgische Küche

Speisekarte

In Zusammenarbeit mit regionalen Metzgern:



Pfettner
METZGEREI



FEINKOST - RUMÄNISCHE SPEZIALITÄTEN - CATERING



TRANSGOURMET



Nürnberg

Lokale Fränkische Küche

Nürnberg ist bekannt für seine historische Altstadt und den Christkindlesmarkt, aber auch die fränkische Küche hat einiges zu bieten. Typische Gerichte sind Nürnberger Bratwürste, fränkisches Schäufele und Nürnberger Lebkuchen. Die deftigen Spezialitäten sind ein Genuss für alle, die traditionelle fränkische Küche lieben. Ein kulinarisches Erlebnis, das die Herzen von Genießern höher schlagen lässt.

Guten Appetit!



Hausgemachte Suppen

Homemade Soups

Pikante Gulaschsuppe^{Aa,G,I} 8,90 €
(Spicy goulash soup)

Herzhafte Fleischknödelsuppe^{G,I} 7,90 €
mit frischen Kräutern und Brot
(Meatball soup with fresh herbs and bread)

Champignoncremesuppe^{Aa} 7,90 €
mit frischen Kräutern und Croutons
(Mushroom cream soup with fresh herbs and croutons)

Salate

Salads

Gemischter Salatteller^J 6,90 €
(Mixed salad)

Großer gemischter Salatteller^J 8,90 €
(Big mixed salad)

Fränkischer Bauernsalat^{C,G,J} 13,90 €
Bunte Blattsalate der Saison, marktfrisches Gemüse, Oliven,
Schinkenstreifen, gekochte Eier und Schafkäsewürfel
*(Frankonian farmer's salad with fresh leaf salads, vegetables of the
season, feta cheese, ham, eggs, olives and dressing)*

Salat Variation mit Putenstreifen^J 13,90 €

Salat Variation mit Rinderstreifen^J 14,90 €

Verschiedene Blattsalate der Saison, marktfrisches Gemüse
und gegrillte Putenbruststreifen
(Fresh leaf salads, vegetables of the season with grilled turkey or beef stripes)

Bratwürste

Frying sausages

3 Original Fränkische Bratwürste 13,90 €

auf Sauerkraut mit Senf und Brot

(3 frankonian sausages served with pickled cabbage, mustard and bread)

8 Original Nürnberger Bratwürste 13,90 €

10 Original Nürnberger Bratwürste 15,90 €

auf Sauerkraut mit Senf und Brot

(8 or 10 nürnbergger sausages served with pickled cabbage, mustard and bread)

Herzhafte Bratwurstvariation 14,90 €

Frische, geräucherte Nürnberger Bratwürste und fränkische Bratwürste

auf Sauerkraut mit Senf und Brot

(Variation of frankonian and smoked nürnbergger sausages served with pickled cabbage, mustard and bread)

Hauptgerichte

Main courses

Saftiger Schweinebraten^{Aa,1,3,1,2} 14,90 €

mit Kloß, Sauerkraut und kräftiger, hausgemachter Dunkelbiersoße

(Roast pork served with potato dumpling, pickled cabbage and homemade dark beer sauce)

Knuspriges Schweineschäufele^{Aa,1,3,1,2} 18,90 €

mit Kloß, Sauerkraut und kräftiger, hausgemachter Dunkelbiersoße

(Shoulder of pork served with potato dumpling, pickled cabbage and homemade dark beer sauce)

Hausgemachtes paniertes Schweineschnitzel^{Aa,C} 14,90 €

auf Wunsch: mit Champignon Soße. 15,90 €

mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat

(Homemade pork schnitzel, breaded with french fries or homemade potato salad, by request: with mushroom sauce)

Vom Grill

From the grill

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet^{Aa,G,J} 15,90 €

mit Sommersalat, Champignonrahmsoße und Kartoffelkroketen
(Grilled chicken breast fillet with summersalad and potato croquettes)

Schweinelendchen^{Aa,Ae,C,G} 18,90 €

mit Butterspätzle und Champignonrahmsoße
(Filet of pork served with fresh mushroom cream sauce and butter noodles)

Rinderfilet ca. 200g^J 28,90 €

mit Kräuterbutter, Kartoffelrösti und bunter Salatgarnitur
(Fillet of beef served with herb butter, hash brown and mixed salad)

Fisch Menü

Fisch menu

Gegrillte Dorade^{D,J} 20,90 €

mit Zitrone und bunter Salatgarnitur
(Grilled sea bream served with lemon and mixed salad)

Frisches Lachsfilet vom Grill^{D,J} 19,90 €

mit gemischtem Salat und Kartoffeln
(Fresh grilled salmon fillet served with mixed salad and potatoes)

Beilagen

Side dishes

Extra Kloß ^{Aa,1,3,8}	3,90 €
<i>(Potato dumpling)</i>	
Kloß mit Soße ^{Aa,1,3,8}	4,90 €
<i>(Potato dumpling with sauce)</i>	
Portion Sauerkraut.	3,90 €
<i>(Pickled cabbage)</i>	
Portion Pommes Frites.	4,90 €
<i>(French fries)</i>	
Portion Kartoffelsalat	3,90 €
<i>(Potato salad)</i>	
Portion Käsespätzle ^C	6,90 €
<i>(Cheese butter noodles)</i>	
Portion Kartoffelkroketten	4,50 €
<i>(Potato croquettes)</i>	
Portion Kartoffelrösti	4,50 €
<i>(Hash browns)</i>	
Extra Brot	1,50 €
<i>(Extra bread)</i>	
Extra Ketchup	0,50 €
<i>(Extra ketchup)</i>	
Extra Mayonnaise	0,50 €
<i>(Extra mayonnaise)</i>	

Nachtisch

Dessert

Hausgemachte Panna Cotta ^{G,Ha} 5,90 €

mit gebratenen Mandeln und Karamellsoße
(Homemade Panna Cotta with almonds and caramel sauce)

3 Stück gebackene Apfelküchle ^{G,C,Ha} 6,90 €

in Zimt und Zucker gewendet, dazu Vanilleeis und Sahne
(3 fried apple rings tossed in cinnamon and sugar with vanilla ice cream and whipped cream)

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Vanilleeis ^{G,Ha} 6,90 €

dazu Sahne und Puderzucker
(Hot apple pie with whipped cream, vanilla sauce and vanilla ice cream)

Vanilleeis mit Himbeersoße ^G 5,90 €

(Vanilla ice cream with hot raspberry sauce)

Papanași cu smântână și dulceață ^{Aa,C,G} (Lassen Sie sich überraschen!). . 7,90 €

Traditionelles Dessert aus Siebenbürgen, Transsilvanien
(Traditional dessert from Transylvania)



Burg-Schänke

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Non-alcoholic drinks

	0,5l
Flasche Wasser still oder spritzig.	4,50 €
<i>(Bottle of water still or sparkling)</i>	
	0,4l
Coca-Cola ^{2,11}	4,40 €
Fanta ^{1,2,3}	4,40 €
Spezi ^{1,3,3,11}	4,40 €
Sprite ^{2,3}	4,40 €
Apfelschorle	4,50 €
<i>(Apple juice spritzer)</i>	
Orangenschorle	4,50 €
<i>(Orange juice spritzer)</i>	
Apfelsaft	4,40 €
<i>(Apple juice)</i>	
Orangensaft	4,40 €
<i>(Orange juice)</i>	
Traubensaft	4,40 €
<i>(Grape juice)</i>	

Warme Getränke

Warm drinks

Kaffee Crema ¹¹	3,00 €
<i>(Coffee)</i>	
Cappucino ^{G,11}	3,50 €
Espresso ¹¹	2,50 €
Tee.	2,50 €
<i>Verschiedene Sorten</i>	
<i>(Various types)</i>	

Alkoholische Getränke

Alcoholic drinks

Biere vom Fass

Beers on tap

Lederer Premium Pils.	0,4l	4,50 €
<i>(Lederer Premium Pils beer)</i>		
Tucher Urfränkisch dunkel.	0,5l	4,90 €
Im Steinkrug serviert <i>(Tucher dark beer served in a stone jug)</i>		
Tucher Hefeweizen hell.	0,5l	4,90 €
<i>(Tucher wheat light beer)</i>		
Grüner Bier hell.	0,4l	4,50 €
<i>(Grüner light beer)</i>		
Radler.	0,4l	4,50 €
<i>(Light beer lemonade)</i>		

Biere aus der Flasche

Beers from the bottle

Tucher Hefeweizen dunkel.	0,5l	4,90 €
<i>(Tucher dark wheat beer)</i>		
Tucher Hefeweizen alkoholfrei.	0,5l	4,50 €
<i>(Tucher wheat beer non-alcoholic)</i>		
Jever alkoholfrei	0,5l	4,50 €
<i>(Jever non-alcoholic)</i>		
Rauchbier Schlenkerla.	0,5l	4,90 €
<i>(Smoked beer Schlenkerla)</i>		
Tucher Rotbier naturtrüb.	0,5l	4,90 €
<i>(Tucher red beer naturally cloudy)</i>		

Sekt

Sparkling wine

Henkel Trocken (Flasche)	0,7l	21,50 €
<i>(Henkel dry (bottle))</i>		
Henkel Trocken	0,2l	5,50 €
<i>(Henkel dry)</i>		

Weißweine

White wine

Scheurebe (trocken)	0,2l	7,50 €
<i>(Scheurebe dry)</i>		
Fränkischer Silvaner (trocken)	0,2l	6,90 €
<i>(Fränkischer Silvaner dry)</i>		
Pinot Grigio (trocken)	0,2l	5,90 €
<i>(Pinot Grigio dry)</i>		
Bacchus (halbtrocken)	0,2l	6,90 €
<i>(Bacchus semi-dry)</i>		
Aperol Spritz	0,3l	6,90 €
<i>(Aperitif cocktail with Aperol, Prosecco and soda water)</i>		
Hugo	0,3l	6,90 €
<i>(Alcoholic cocktail with prosecco, elderflower syrup, fresh mint and mineral or soda water)</i>		

Rotweine

Red wine

Val Duna Merlot (trocken)	0,2l	5,90 €
<i>(Val Duna Merlot dry)</i>		
Domina (trocken)	0,2l	6,90 €
<i>(Domina dry)</i>		

Liköre

Liqueur

Burgspitz Beerenlikör	2cl	3,50 €
<i>(Burgspitz berry liqueur)</i>		
Fränkischer Pflaumenlikör	2cl	3,50 €
<i>(Franconian plum liqueur)</i>		

Schnäpse

Schnapps

Williamsbirne	2cl	3,00 €
<i>(Pear schnapps)</i>		
Kellerbirne	2cl	3,50 €
<i>(Pear schnapps)</i>		
Fernet Branca	2cl	3,50 €
<i>(Herbal liqueur)</i>		
Marille	2cl	3,50 €
<i>(Apricot schnapps)</i>		
Schlehengeist	2cl	3,00 €
<i>(Wild fruits schnapps)</i>		
Palincă de prune	2cl	3,50 €
<i>Rumänischer Pflaumenschnaps</i>		
<i>(Romanian plum brandy)</i>		

Spirituosen

Spirits

	2cl	4cl
Absolut Vodka	3,90 €	6,90 €
<i>(Absolut Vodka)</i>		
Hennessy Cognac V.S.	4,50 €	7,90 €
<i>(Hennessy Cognac V.S.)</i>		
Chivas Regal	---	6,50 €
<i>(Chivas Regal whiskey)</i>		
Jack Daniel's	---	6,00 €
<i>(Jack Daniel's whiskey)</i>		
Don Papa Rum	5,90 €	8,90 €
<i>(Fruity filipino rum)</i>		



Specialitati Romanești Rumänische Spezialitäten

Traditionelle Siebenbürgische Küche

Willkommen auf einer kulinarischen Reise durch Siebenbürgen!

Entdecken Sie die einzigartigen Aromen und Traditionen dieser faszinierenden Region Rumäniens. Von herzhaften Spezialitäten bis hin zu süßen Leckereien. Tauchen Sie ein in die Welt der siebenbürgischen Köstlichkeiten und lassen Sie sich von den Geschmäckern und Düften dieser einzigartigen Region verzaubern.

Guten Appetit!



Ciorbe

Suppen (Soups)

Ciorbă de burtă ^{I,A,G,C} 7,90 €
Traditionelle Kuttelsuppe
(*Traditonal tripe soup*)

Ciorbă de perișoare ^{G,I} 7,90 €
Herzhafte Fleischknödelsuppe
(*Hearty meatballs soup*)

Supă cremă de ciuperci ^{Aa} 7,90 €
Champignoncremesuppe mit frischen Kräutern und Croutons
(*Creamy mushroom soup with fresh herbs and croutons*)

Feluri principale

Hauptgerichte (Main courses)

4 Mici la grătar cu salată de cartofi/cartofi prăjiți 14,90 €
4 Hackfleischwürstchen mit hausgemachtem Kartoffelsalat/Pommes
(*4 minced meat sausages with homemade potato salad/french fries*)

8 Cârnăciori de casă cu usturoi, ușor afumați, pe varză 15,90 €

10 Cârnăciori de casă 17,90 €
8 oder 10 leicht geräucherte, rumänische Würstchen auf Sauerkraut
(*8 or 10 lightly smoked Romanian sausages on pickled cabbage*)

Ceafă de porc la grătar cu cartofi prajiti 14,90 €
Gegrilltes Schweinenackensteak mit Pommes Frites und Kräuterbutter
(*Grilled pork steak with French fries and herb butter*)

Ostropel de porc cu mămăligă și branză ^G 14,90 €
Schweineragout mit Butterpolenta und Käse
(*Pork ragout with butter polenta and cheese*)

Sarmale de casă cu mămăligă, branză și smantână^G 15,90 €
Hausgemachte Krautwickel mit Butterpolenta, Käse und Sauerrahm
(Homemade cabbage wraps with butter polenta, cheese and sour cream)

Iahnie de fasole cu cârnați de casă afumați. 14,90 €
Rumänische Knoblauchwürstchen auf Bohnengemüse
(Romanian garlic sausages on bean vegetables)

Mămăligă cu branză și smantână^G (vegetarisch). 10,90 €
Butterkäsepolenta mit Sauerrahm
(Butter cheese polenta with sour cream (vegetarian))

Cașcaval pane cu salată și roșii natur^G (vegetarisch) 13,90 €
Gebackener Käse mit frischem gemischtem Salat
(Baked cheese with fresh mixed salad (vegetarian))

Șnițel de porc cu cartofi prăjiți sau salată de cartofi^{Aa,C} 14,90 €
la cerere: cu sos de ciuperci. 15,90 €
Hausgemachtes paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites oder
hausgemachtem Kartoffelsalat, auf Wunsch: mit Champignon Soße
*(Homemade pork schnitzel, breaded with French fries or homemade
potato salad, by request: with mushroom sauce)*

Murături asortate de casă. 5,90 €
Selbsteingelegtes Gemüse
(Home-pickled vegetables)

Zum Verdauen

To digest

Palincă de prune 2cl 3,50 €
Rumänischer Pflaumenschnaps
(Romanian plum brandy)

Desert

Nachtisch (Dessert)

*(Atenție! Pericol de dependență :)
(Vorsicht, Suchtgefahr! :)*

Papanași cu smantână și dulceață^{Aa,C,G} 7,90 €
Rumänische Quarkknödel mit Sauerrahm und Marmelade
(Traditional dessert from Transylvania)

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Champignoncremesuppe^{Aa} 7,90 €

mit frischen Kräutern und Croutons
(Mushroom cream soup with fresh herbs and croutons)

Große Portion Käsespätzle^C 9,90 €

(Large portion of cheese butter noodles)

Gebackener Käse mit Salat^C 13,90 €

(Baked cheese with salad)

Bohngemüse mit Brot 11,90 €

(Bean vegetables with bread)

Butterkäse Polenta^C 10,90 €

(Butter cheese polenta)

Fränkischer Bauernsalat^{C,G,J} 12,90 €

Bunte Blattsalate der Saison, marktfrisches Gemüse, Oliven,
gekochte Eier und Käse
(Frankonian farmer's salad with fresh leaf salads, vegetables of the
season, cheese, eggs, olives and dressing)

2 Klöße^{Aa,1,3,8} 12,90 €

mit Sauerkraut und hausgemachter Dunkelbiersoße
(2 potato dumpling with pickled cabbage and homemade dark beer sauce)

Allergene und Zusatzstoffe

Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmackverstärker
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Süßungsmittel(n)
- 7 enthält eine Phenylalaninquelle
- 8 geschwefelt
- 9 geschwärzt
- 10 gewachst
- 11 koffeinhaltig
- 12 chininhaltig

Allergene

- A Gluten
 - Aa Weizen
 - Ab Roggen
 - Ac Gerste
 - Ad Hafer
 - Ae Dinkel
 - B Krebstiere
 - C Eier
 - D Fisch
 - E Erdnüsse
 - F Soja
 - G Milch (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte:
- Ha Mandeln
 - Hb Haselnüsse
 - Hc Walnüsse
 - Hd Cashewnüsse
 - He Pekannüsse
 - Hf Paranüsse
 - Hg Pistazien
 - Hh Macadonianüsse
 - I Sellerie
 - J Senf
 - K Sesamsamen
 - L Schwefeldioxid und Sulfite
 - M Lupinen
 - N Weichtiere