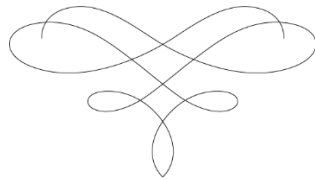




BURG SCHENKE



Unser gesamtes Burg-Team mit Küchenchef Sebastian Daeche und unserer einzigartigen Helga freuen sich, Sie in der Burg Schenke aka Fondue-Stüberl zu verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen einen legendären Aufenthalt
in unserem Haus.

Ihre Familie Lucian und das Burg-Team

Our Chef de cuisine Sebastian Daeche and his team will take care of
your culinary pleasure; and you have probably already met our
unique Helga.

We wish you a pleasant time with us, please, feel comfortable and
enjoy our service!

Family Lucian and the Burg Team



Burg Hotel
BURG
SCHENKE

DAS RICHTIGE GLASERL

Als Mitglied des 1. Club de la Sommellerie sind Gerhard und Christian Lucian sowie unsere Sommeliers Claudia Fath, Hermann Lankmaier, Christoph Viehauser und Anina Ocampo besonders darum bemüht, Ihnen bei der Auswahl des passenden Tropfens aus unserer umfangreichen Weinkarte mit optimaler Beratung zur Seite zu stehen.



Burg Cuvée

Unser Burg Cuvée stammt von den Top-Weinproduzenten Heribert und Patrick Bayer aus Neckenmarkt im Burgenland und ist für jeden Weinkenner ein Erlebnis. Die eigens angefertigte schwarz mattierte Flasche besticht durch Geschmack und ist ein Design-Highlight!

BURG Cuvée	0,75 l	61,0
BURG Cuvée	0,375 l	34,0
BURG Cuvée Magnum	1,5 l	124,0
BURG Cuvée Doppelmagnum	3,0 l	238,0

Preise beim Kauf zum Mitnehmen. Im Restaurant gilt der Preis unserer Weinkarte. Alle Produkte sind an der Rezeption erhältlich.



Burg Hotel
BURG
SCHENKE

THE RIGHT GLAS

As a member of the 1st Club de la Sommelier we are particularly endeavoured about our wine cellar. Gerhard and Christian Lucian and our Sommeliers Claudia Fath, Christoph Viehauser, Anina Ocampo and Hermann Lankmaier will gladly advise you on the more than 1200 wines on our wine list.



Burg Cuvée

Our Burg Cuvée comes from the top wine producers Heribert and Patrick Bayer from Neckenmarkt in Burgenland and is an experience for every wine connoisseur. The custom-made black matte bottle captivates with its taste and is a design highlight!

BURG Cuvée	0,75 l	61,0
BURG Cuvée	0,375 l	34,0
BURG Cuvée Magnum	1,5 l	124,0
BURG Cuvée Doppelmagnum	3,0 l	238,0

Prices when buying to go. In the restaurant, the price of our wine list applies. All products are available at the reception.



Burg Hotel
**BURG
SCHENKE**

FONDUE SPEZIALIÄTEN

Wälder Käsefondue *V

Birne und Weißbrot	pro Person	32,0
--------------------	------------	------

Fondue Chinoise

Feine Scheiben vom Bauernhendl und Rinderfilet in kräftiger Rindsuppe gegart, mit klassischen Fonduesaucen, gemischter Salat und Beilage nach Wahl	pro Person	59,0
--	------------	------

Fondue Bourguignonne

Würfel vom Rinderfilet in Öl gegart mit klassischen Fonduesaucen, gemischter Salat und Beilage nach Wahl	pro Person	62,0
--	------------	------

Szechuan Ingwer Fondue

Feine Scheiben von Bauernhendl, Rinderfilet und Garnelen werden in pikant-würziger Suppe gegart, dazu vielerlei Saucen, gemischter Salat und einer Beilage nach Wahl	pro Person	61,0
--	------------	------

Bouillabaisse Fondue

Seeteufel, Garnelen und Jacobsmuschel in Bouillabaissefond mit viel Gemüse gegart, dazu vielerlei pikante Saucen, Knoblauchbaguette, Salat vom Buffet und einer Beilage nach Wahl	pro Person	64,0
---	------------	------

WILD

ab 2 Personen servieren wir Ihnen

Entrecote double vom Hirsch am Tisch tranchiert

Wintergemüse, Rotkraut, Spätzle, Preiselbeersauce	pro Person	49,0
---	------------	------



Burg Hotel

BURG SCHENKE

OUR FONDUE SPECIALITIES

Cheese Fondue *V

with Williams pear and baguette

per person 32,0

Fondue Chinoise

Slices of farmer's chicken and beef fillet boiled in beef broth with savory fresh sauces, salad from buffet and one side dish of your choice

per person 59,0

Fondue Bourguignonne

Beef fillet cubes fried in oil with various hearty sauces, salad from buffet and one side dish of your choice

per person 62,0

Szechuan Ginger Fondue

Fine slices of chicken and shrimp are cooked in a spicy soup, with various hearty sauces, salad from buffet and one side dish of your choice

per person 61,0

Fondue Bouillabaisse

Prawns, angler fish and spiny lobster are fried with a lot of vegetables, served with piquant sauces, garlic baguette, salad from buffet and one side dish of your choice

per person 64,0

WILD GAME

From 2 People we serve

Entrecote double from venison carved at the table

Winter vegetables, red cabbage, spaetzle, cranberry sauce

per person 49,0



Burg Hotel
BURG
SCHENKE

RACLETTE SPEZIALITÄTEN

Klassisches Raclette *V

Kartoffeln, Champignons, Silberzwiebel, Essiggurkerl, Tomate,
Baguette, verschiedene Saucen, gemischter Salat pro Person 35,0

Raclette mit Schinken und Speck

Kartoffeln, Champignons, Schinken, Speck, Essiggemüse, Ananas, Tomate,
Baguette, verschiedene Saucen, gemischter Salat pro Person 41,0

Raclette mit Fleisch

Kartoffeln, Champignons, gebratenes Rinderfilet, gebratene Hühnerbrust,
Essiggemüse, Ananas, Tomate, Baguette,
verschiedene Saucen, gemischter Salat pro Person 49,0

Ergänzungen zum Raclette

+ Garnelen pro Stück	6,0
+ Oliven	7,0
+ Kapern und Sardellen	7,5
+ Trauben weiß oder rot	4,5
+ Rösti	6,0
+ Gemüse nach Wahl:	je 6,0
Brokkoli, Karfiol, Karotten, Kohlsprossen, Kohlrabi oder Paprika	

ENTE

Für 2 Personen servieren wir Ihnen

Bauernente im Ganzen gebraten in zwei Gängen serviert

Brust mit Rotkraut, Spätzle und Orangensauce
Keule mit Serivettenknödel, Wirsing und Rosmarin-Preiselbeersauce
für 2 Personen 88,0



Burg Hotel
BURG
SCHENKE

OUR RACLETTE SPECIALITIES

Classic Raclette *V

Potatoes, mushrooms, pickled onions, gherkin, tomato,
baguette, different sauces, mixed salad

per person 35,0

Raclette with ham and bacon

Potatoes, mushrooms, ham, bacon, mixed pickles, pineapple, tomato,
baguette, Different sauces, mixed salad

per person 41,0

Raclette with meat

Potatoes, mushrooms, fried beef fillet, fried chicken breast,
mixed pickles, pineapple, Tomato, baguette,
different sauces, mixed salad

per person 49,0

Supplements to raclette

+ Shrimp per piece	6,0
+ Olives	7,0
+ Capers and anchovies	7,5
+ Grapes white or red	4,5
+ Hash brown	6,0
+ Vegetables of your choice:	6,0 each
Broccoli, cauliflower, carrots, sprouts, kohlrabi or peppers	

DUCK

For 2 persons we serve

Whole roasted Farmer's duck served in two courses

Breast, red cabbage, spaetzle, and orange sauce
Leg, dumpling, savoy, rosemary – lingonberry sauce

for 2 persons 88,0



Burg Hotel
BURG
SCHENKE

KALTE SCHMANKERL

Sexy Salad *V (vegan)

Avocado, Mango, Gurke, Chili, Sauerteig Croûtons,
geröstete Kerne und Kresse 24,5

+ auf Wunsch mit gebratenen Riesengarnelen und Räucherlachs 36,5

Caesar Salat

Römersalat, Anchovies, Kapern, Kirschtomaten, Parmesan, Caesardressing 24,0

+ mit gebratenen Hühnerbruststreifen 29,5

+ mit gebratenen Garnelen 32,0

+ mit Avocado 28,0

Superfood Salad *V (vegan)

Babyspinat, wilder Brokkoli, eingelegte Shitake, gegrillte Papaya
Granatapfelkerne, geröstete Mandeln, Quinoa, Kurkuma-Ingwerdressing 26,0

Das BURG „Beef Tartar“ am Tisch für sie zubereitet

Filet vom heimischen Rind, Toastbrot, Butter 47,5

Ceviche vom Seesaibling

Paprika, rote Zwiebeln, Chili, Koriander 24,0

Ganze Artischoke *V

Tomaten-Oreganovinaigrette, Aioli, Limetten-Korianderschaum 22,5

Austern

Pumpnickel, Vinaigrette, Zitrone Tagespreis pro Stück



Burg Hotel

BURG SCHENKE

Cold Snacks

Sexy Salad *V (vegan)

Avocado, mango, cucumber, chili, sourdough croûtons,
roasted seeds and cress 24,5

+ with grilled prawns and smoked salmon 36,5

Caesar Salad

Romaine lettuce, anchovies, capers, cherry tomatoes, parmesan, caesar dressing 24,0

+ with roasted chicken strips 29,5

+ with roasted shrimps 32,0

+ with Avocado 28,0

Superfood Salad *V (vegan)

Baby spinach, wild broccoli, pickled shiitake, grilled papaya
Pomegranate seeds, roasted almonds, quinoa, curcuma-ginger dressing 26,0

The BURG „Beef Tartar“ prepared at your table

Minced fillet of local beef, toast, butter 47,5

Ceviche of char

Bell pepper, red onions, chili, coriander 24,0

Whole artichoke *V

Tomato oregano vinaigrette, Aioli sauce, lime coriander sour cream 22,5

Oysters

Pumpernickel, vinaigrette, lemon Daily rate per price



Burg Hotel
BURG
SCHENKE

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe mit Wurzelgemüse und Schnittlauch

Entscheiden Sie sich zwischen
Hausgemachten Frittaten, Leberspätzle oder Grießnockerln 11,8

Zitronengras - Kokossuppe *V (vegan)

Champignon Wan Tan 12,2

Gulaschsuppe

Hausgemachtes Bauernbrot 11,8

Bouillabaisse im Suppentopf serviert Ab 2 Personen

Knoblauchbrot, Sauce Rouille Tagespreis

ZWISCHENGANG

Penne al Arrabiata *V 23,0

+ gebratene Garnelen 36,0

„Kakuni“ japanisch geschmorte Schulter vom Duroc Schwein aus eigener Zucht *V

Erbsenschoten, Shiitake Pilze 24,0

Pochierte Lachsforelle

Buttermilch, Saubohnen 24,5

Vegetarische Gerichte

Kichererbsen - Gemüse „Tajine“ *V vegane Alternative auf Anfrage

Aromatischer Couscous, Harissa, Mandeln 28,0

Ofen - Süßkartoffel *V vegane Alternative auf Anfrage

Gefüllt mit Spinat und Fetakäse, Junglauch 27,5

Burrata *V

Pikante Tomatensauce, wilder Brokkoli, Oliven 31,0



Burg Hotel

BURG SCHENKE

SOUPS

Consommé with root vegetables and chives

Please choose between

Homemade sliced pancakes, liver spaetzle, or semolina dumplings 11,8

Lemongrass – coconut soup *V (vegan)

With roasted cashew seeds 12,2

Goulash soup

Homemade bread 11,8

Bouillabaisse served in a soup pot From 2 people

Garlic bread, rouille sauce daily rate

INTERMEDIATE COURSES

Penne al Arrabiata *V 23,0

+ roasted prawns 36,0

“Kakuni” Japanese braised shoulder of Duroc pork from our own farm *V

Snow peas, shiitake mushrooms 24,0

Poached salmon trout

Buttermilk, broad beans 24,5

Vegetarian Dishes

Chickpea - vegetable tajine *V vegan option available on request

Aromatic couscous, Harissa, almonds 28,0

Baked sweet Potatoe *V vegan option available on request

Filled with spinach and feta cheese, leek 27,5

Burrata *V

Piquant tomato sauce, wild broccoli, olives 31,0



Burg Hotel
BURG
SCHENKE

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren 39,8

Gekochter Tafelspitz vom heimischen Rind in der Marksuppe

Gemüsestreifen, Rahmspinat, Röstkartoffeln,
Schnittlauchsauce, Apfelkren 41,0

Rinderfilet vom Grill

grüne Pfeffersauce, Wintergemüse 59,0

„Unser Trüffelschwein“ am Tisch tranchiert

Kotelette vom Duroc Schwein mit Trüffelkruste auf Blattspinat
+ Trüffel 47,0
Tagespreis

Backhend'l

Erdäpfel-Junglauch Salat, Kresse, Kürbiskernöl 31,0

Wagyu Burger im Briôche bun

Speck, Bergkäse, BBQ - Chilisauce 32,0

Wildbutterschnitzel

Erdäpfel - Röstzwiebelpüree, Pilzrahmsauce, Kohlsprossen 32,5

Rib Eye Steak

Pfeffersauce, Sauce Bernaise, Pilze, Grigliate di verdure 63,0

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Grigliate di verdure, Trüffelpolenta 36,0

Ab 2 Personen

Surf and Turf

Grigliate di verdure mit Sauce Pistou, geröstete Pinienkerne, Sauce Bernaise, Kräuterbutter,
Rucola Tagespreis

Im Ganzen gebratene Fische Für 2 bis 6 Personen

Nach Angebot oder auf Vorbestellung Tagespreis



Burg Hotel

BURG SCHENKE

MAIN COURSES

„Wiener Schnitzel“ breaded and deep-fried escalope of veal

Parsley potatoes, lingonberries 39,8

Prime boiled beef served in marrow soup

Vegetable strips, roast potatoes, creamy spinach,
apple-horseradish, chive sauce 41,0

Roasted beef fillet

Green pepper sauce, winter vegetables 59,0

„Our truffle pork“ carved at your table

Pork chop in truffle crust, leaf spinach
+ truffle 47,0
daily rate

Breaded and deep-fried chicken

Potato-leek salad, cress, pumpkin seed oil 31,0

Wagyu burger in a briôche bun

Bacon, mountain cheese, BBQ - Chili sauce 32,0

Minced game meat

Mashed potatoes with roasted onions, mushroom cream sauce, sprouts 32,5

Rib eye steak

Pepper sauce, Sauce Bernaise, mushrooms, grigliate di verdure 63,0

On the skin roasted pikeperch fillet

Grigliate di verdure, truffle polenta 36,0

From 2 people

Surf and Turf

Grigliate di verdure with Pistou sauce, roasted pine nuts, bernaise sauce,
herb butter, rucola daily rate

Whole roasted fish for 2 to 6 people

According to our daily offer or on advance order daily rate



Burg Hotel

BURG SCHENKE

BEILAGEN *V

Gebratener wilder Brokkoli	7,8
Grigliate di verdure mit Sauce Pistou und Pinienkerne	7,8
BURG Spinat mit getrockneten Tomaten und Parmesan	7,8
Gebratene Pilze	7,8
Süßkartoffelpommes	7,2
Pommes Frites	7,2

Saucen

Aioli	4,0
Trüffelmayonnaise	4,0
Pfeffersauce	7,5
Madeirasauce	7,5
Beurre Noir mit Kapern	5,6



Burg Hotel
BURG
SCHENKE

Side dishes *V

Roasted wild broccoli	7,8
Grigliate di verdure with Sauce Pistou and pine nuts	7,8
BURG spinach with dried tomatoes and parmesan	7,8
Roasted mushrooms	7,8
Sweet Potato fries	7,2
French fries	7,2

Saucen

Aioli	4,0
Truffle mayonnaise	4,0
Green pepper sauce	7,5
Madeirasauce	7,5
Beurre Noir with capers	5,6



Burg Hotel
BURG
SCHENKE

DESSERTS

„Snickers Dessert“

Glasierte Schnitte von Schokolade und Nüssen mit Salzkaramell 11,8

Vegane Mango-Hafertarte

Kokossorbet 14,0

Magische Schokoladenkugel mit Knusperereffekt

Weißer Schokomousse, Tonkabohne, Zwetschke, Blattgold 25,5

Karamellisierter Kaiserschmarren

Zwetschkenröster 24,5

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet

nach Wahl 6,0

Salzburger Nockerl (für 2-6 Personen)

Preiselbeerober 39,5

Apfelstrudel oder Topfenstrudel

Vanillesauce 11,8

Sachertorte oder Himbeermohntorte

Schlagobers 11,2

Um Ihnen erstklassige Speisen servieren zu können, bevorzugen wir heimische Produzenten mit bester Qualität und beziehen unsere Produkte aus folgenden Regionen.

Süßwasserfische von bester Qualität (Andy Mittermayr)

Wildfleisch aus der Umgebung von Lech

Rindfleisch ausschließlich aus Österreich

Kalbfleisch vorwiegend aus Österreich

***V** vegetarisch



Burg Hotel
BURG
SCHENKE

DESSERTS

“Snickers Dessert”

Glazed slices of chocolate and nuts with salted caramel 11,8

Vegan mango oat tart

Coconut sorbet 14,0

Magical chocolate ball with a crunchy effect

White chocolate mousse, tonka beans, plum, gold, gold leaf 25,5

Caramelized „Kaiserschmarren“

With stewed plums 24,5

One scoop of homemade sorbet

Of your choice 6,0

“Salzburg sweet dumplings“ (for 2-6 people)

With cranberry cream 39,5

Apple strudel or curd cheese strudel

Vanilla sauce 11,8

Sacher cake or raspberry poppy seed cake

Whipped cream 11,2

To be able to serve you high-class food we prefer local producers with best quality and receive our products from the following suppliers:

Freshwater fish from Andy Mittermayr

Venison specialities from our own hunting ground and surroundings

Beef only from Austria

Veal mainly from Austria

***V** vegetarian



Burg Hotel
**BURG
SCHENKE**

ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR IHNEN

Sherry Cuesta, Fino, Dry Oloroso oder Manzanilla	0,1l	9,7
Campari	4 cl	6,6
Glas „Burg“ Sekt Brut	0,1l	8,5
Glas Champagner Taittinger Rosé	0,1l	23,0
Glas Champagner Taittinger Brut	0,1l	20,0
Föhrenburger	0,3l	5,7
Kellerbier	0,3l	5,9
Kellerbier	0,5l	8,5

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser	0,35l	5,4
Mineralwasser	0,75l	10,1
Cola, Orangenlimonade, Zitronenlimonade	0,25l	5,4
Apfelsaft	0,25l	5,4
Apfelsaft gespritzt	0,5l	8,4

WER HIER EINKEHRT, MUSS GETRUNKEN HABEN...

Helga's „Bumserle“		7,3
--------------------	--	-----

SCHNÄPSE

Obstler vom „Bodensee“	2 cl	6,5
Williams	2 cl	6,5
Marille	2 cl	6,5



Burg Hotel
BURG
SCHENKE

AS APERITIF WE RECOMMEND:

Sherry Cuesta, Fino, Dry Oloroso or Manzanilla	0,1l	9,7
Campari	4 cl	6,6
Glass „Burg“ sparkling wine Brut	0,1l	8,5
Glass Champagne „Taittinger“ Rosé	0,1l	23,0
Glass Champagne „Taittinger Brut“	0,1l	20,0
Fohrenburger	0,3l	5,7
Cellar beer naturally cloudy	0,3l	5,9
Cellar beer naturally cloudy	0,5l	8,5

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Mineral water	0,35l	5,4
Mineral water	0,75l	10,1
Cola, Orange lemonade, lemonade	0,25l	5,4
Apple juice	0,25l	5,4
Apple juice with sparkling water	0,5l	8,4

THOSE WHO STAY HERE SHOULD DEFINITLY TRY

Helga's „Bumserle“		7,3
--------------------	--	-----

SCHNAPPS

Obstler from „Lake Constance“	2 cl	6,5
Williams	2 cl	6,5
Apricot	2 cl	6,5