



Burg Hotel

Gerne servieren wir Ihnen zu Beginn
ein Amuse-Bouche:

- Kalbsbries – Kichererbse, Ribisel
- Schweinswangerl – Kürbis, Balsamico
- Beef Tatar „Asia“ – Sesam, Toast
- Seesaibling – Wan Tan, Limette

Grillgemüse

Mozzarella, Liebstöckel



Cappuccino von Petersilie

Lachsforelle, Buchweizen



Zander

Flusskrebse, Fenchel, Buddhas Hand



Hirsch

Sellerie, Sonnenblume



Tomate

Basilikum, Gin



Schwarzfederhuhn

Schwarzwurzel, Kohlsprosse, Zitronenthymian



Epoisses

Walnuss, Apfel



Savarin

Ruby, Himbeere

We are happy to serve you an amuse-bouche
to start with:

- Sweetbreads – chickpeas, redcurrants
- Pork cheek – pumpkin, balsamic vinegar
- Beef tartare “Asia” – sesame, toast
- Arctic char – wonton, lime

Grilled vegetables

Mozzarella, lovage



Parsley cappuccino

Salmon trout, buckwheat



Zander

Crayfish, fennel, Buddha's hand



Venison

Celery, sunflower



Tomato

Basil, gin



Black feather chicken

Black salsify, Brussels sprouts, lemon thyme



Epoisses

Walnut, apple



Savarin

Ruby, raspberry

8 Gang	172,00 €
5 Gang	122,00 €
3 Gang	84,00 €

8 courses	172,00 €
5 courses	122,00 €
3 courses	84,00 €

Preise in Euro inklusive Amuse-Bouche und Steuern
Prices in Euro inclusive amuse-bouche and taxes



PASSEND AUS UNSEREM WEINKELLER „ST. URBAN“
RECOMMENDATIONS FROM OUR WINE CELLAR „ST. URBAN“

2023 Pinot Gris „Die weisse Versuchung“

Gustav Krug, Gumpoldskirchen, Thermenregion
0,75l € 77,00



2020 Chasselas

Les Maladières, Domaine Ruedin, Cressier, Neuchâtel
0,75l € 103,00



2024 Riesling Limestone

Klaus Peter Keller, Rheinhessen
0,75l € 64,00



2017 Sankt Laurent Reserve

Juris, Axel Stiegelmar, Gols, Neusiedlersee
0,75l € 76,00



2013 Monteverro

Monteverro, Maremma
0,375l € 125,00
0,75l € 225,00
1,5l € 451,00



2009 Gratallops

René Barbier/Sara Pérez, Priorat, Spanien
0,75l € 121,00



Beerenauslese

Assemblage von 15 Jahrgängen
Weingut Heidi Schröck, Rust am Neusiedlersee
0,375l € 69,00



2002 Late Bottled Vintage Port

Taylor's
0,375l € 75,00