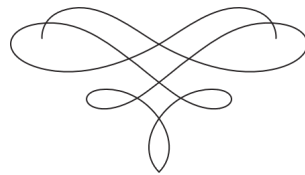




# BURG SCHENKE

HERZLICH WILLKOMMEN



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



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 und Christoph Viehauser 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	55,0
BURG Cuvée	0,375 l	29,0
BURG Cuvée Magnum	1,5 l	110,0
BURG Cuvée Doppelmagnum	3,0 l	220,0

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



**FONDUE SPEZIALIÄTEN**

Wälder Käsefondue 

*Birne und Weißbrot*

pro Person 32,0

Fondue Chinoise

*Feine Scheiben vom Bauernhendl und Rinderfilet in  
kräftiger Rindssuppe gegart, mit klassischen Fonduesaucen,  
gemischter Salat und Beilage nach Wahl*

pro Person 58,0

Fondue Bourguignonne

*Würfel vom Rinderfilet in Öl gegart mit klassischen Fonduesaucen,  
gemischter Salat und Beilage nach Wahl*

pro Person 61,0

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 63,0

**WILD**

AB 2 PERSONEN SERVIEREN WIR IHNEN

Entrecote double vom Hirsch *am Tisch tranchiert*

*Kohlsprossen, Rotkraut, Spätzle, Preiselbeersauce*

pro Person 49,0



BURG HOTEL  
BURG  
SCHENKE

**RACLETTE SPEZIALITÄTEN**

Klassisches Raclette 

*Kartoffeln, Champignons, Silberzwiebel, Essiggurkerl, Tomate,  
Baguette, verschiedene Saucen, gemischter Salat*

pro Person 34,0

Raclette mit Schinken und Speck

*Kartoffeln, Champignons, Schinken, Speck, Essiggemüse,  
Ananas, Tomate, Baguette, verschiedene Saucen, gemischter Salat*

pro Person 39,0

Raclette mit Fleisch

*Kartoffeln, Champignons, gebratenes Rinderfilet,  
gebratene Hühnerbrust, Essiggemüse, Ananas, Tomate, Baguette,  
verschiedene Saucen, gemischter Salat*

pro Person 48,0

Ergänzungen zum Raclette

+ Garnelen pro Stück 5,0

+ Oliven 7,5

+ Kapern und Sardellen 8,0

+ Trauben weiß oder rot 5,0

+ Rösti 7,0

+ Gemüse nach Wahl: je 7,80

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 86,0



**KALTE SCHMANKERL**

Sexy Salad 

*mit Avocado, Mango, Gurke, Chilli, Croûtons,  
geröstete Kerne und frischer Kresse garnitur* 24,0

+ auf Wunsch mit gebratenen Riesengarnelen und Räucherlachs 36,0

Cesar Salat

*Römersalat, Anchovies, Kapern, Kirschtomaten, Parmesan, Cesardressing* 23,0

+ mit gebratenen Hühnerbruststreifen 29,0

+ mit gebratenen Garnelen 31,5

+ mit Avocado 27,0

Après Ski Bowl

*Schwarzer Wildreis, rote Indianerbohnen, Mais, Paprika, Kirschtomaten,  
Gurken, Romanesco, Erdnuss – Zitronendressing* 22,5

+ mit gezupftem Schweinefleisch 29,0

+ mit gebackenen Kichererbsenbällchen (Falafel) 27,5

Feines „Beef Tartar“ *am Tisch für sie zubereitet*

*Filet vom heimischen Rind, Toastbrot, Butter* 46,0

Pikant gebeizter „Zuger“ Seesaibling

*mit Sprossensalat, Ingwer, Chili und Limette* 23,0

Austern

*Pumpernickel, Vinaigrette, Zitrone* Tagespreis pro Stück

FÜR 4 BIS 8 PERSONEN

Seafoodplatte

*Balik Lachs, Austern, Jakobsmuschel, Burrata, Langusten/Hummer Ceviche,  
Sushi Ingwer, Wasabi* Tagespreis

+ mit Kaviar (50g/125g/250g) Tagespreis



BURG HOTEL  
BURG  
SCHENKE

**SUPPEN**

Kräftige Rindsuppe mit Wurzelgemüse und Schnittlauch

*Hausgemachte Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerln* 10,8

Schaumsuppe vom Bergkäse von der Kriegeralpe 

*Honigcroûtons* 11,4

Gulaschsuppe

*Hausgemachtes Bauernbrot* 11,6

AB 2 PERSONEN

Bouillabaisse *im Suppentopf serviert*

*Knoblauchbrot, Sauce Rouille* Tagespreis

**ZWISCHENGANG**

Spaghetti alla puttanesca 19,0

+ mit gebratenen Riesengarnelen 32,0

Erdäpfel – Melanzane Lasagne mit Bolognese vom Steinwild

*Rucola – Tomatensalat* 22,8


Bouillabaisse Risotto

*Gemüwestreifen, gebratene Edelfische* 35,0

**VEGETARISCHE GENÜSSE (WAHLWEISE ALS ZWISCHENGANG ODER HAUPTGANG)**

Grünkohl - Hirselaibchen 

*Rote Rüben, Chimichurri, Tomatencoulis (ovo – lactovegetarisch)* 22,0 / 32,0

Gebackene Rolle von Kürbis und Kohlsprossen 

*Tomaten – Kichererbsenragout, Korianderjoghurt* 18,5 / 26,0



**HAUPTGERICHTE**

**Wiener Schnitzel vom Kalb**

*Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren* 39,8

**Gekochter Tafelspitz vom heimischen Rind** *in der Marksuppe serviert*

*Gemüstreifen, Rahmspinat, Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce, Apfelkren* 39,0

**Rinderfilet vom Grill**

*grüne Pfeffersauce, Wintergemüse* 59,0

**„Unser Trüffelschwein“** *am Tisch tranchiert*

*Kotelette vom Duroc Schwein mit Trüffelkruste auf Blattspinat* 46,0

**Backhend'l** *im Körberl serviert*

*Erdäpfel-Junglauch Salat, Kresse, Kürbiskernöl* 32,0

**Dry Aged Burger im Focaccia bun**

*Hausgeräucherter Speck, Bergkäse von der Kriegeralpe, rote Schmelzzwiebeln,  
BBQ Chilisauce* 31,5

**Geschmortes Gulasch von heimischen Wild** aus „Patrons Jagd“

*Spätzle* 33,0



BURG HOTEL  
BURG  
SCHENKE

**HAUPTGERICHTE**

FÜR 2 - 3 PERSONEN

**Tomahawk Steak** *am Tisch tranchiert*  
*Pfeffersauce, Sauce Bernaise, Pilze, Grillgemüse* **205,0**

AB 2 PERSONEN

**Surf and Turf**  
*Spaghetti alla puttanesca, Kräuterbutter, Ratatouille, Sauce Bernaise* **Tagespreis**

AB 4 PERSONEN

**Butchers Choice**  
*Trüffeljus, Sauce Bernaise, Kräuterbutter, Wintergemüse, Röstkartoffeln, Pilze*  
**Tagespreis**

**Auf der Haut gebratene Lachsforelle**  
*Ratatouillegemüse, Trüffelpolenta* **36,0**

FÜR 4 BIS 8 PERSONEN

**Seafood Platter**  
*Blattspinat, Grillgemüse, Kartoffeln, Kräuterbutter, Weißweinsauce* **Tagespreis**  
**+ mit Kaviar (50g/125g/250g) Tagespreis**

FÜR 2 - 6 PERSONEN

**Im Ganzen gebratene Fische**  
*nach Angebot oder auf Vorbestellung* **Tagespreis**





BEILAGEN 

Erdäpfelpüree	5,7
Petersilienkartoffel	5,7
Pommes Frites	7,2
Reis	5,7
Ofenerdäpfel	7,8
Erdäpfelsalat	7,2
Gemischter Salat	11,4
Spätzle	5,7
Salzkartoffeln	5,7
Rösterdäpfel	7,2
Gebratene Pilze	9,6
Spinat	7,8
Grillgemüse	7,8
Wintergemüse	7,8

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

- ✓ Zuger Süßwasserfische von bester Qualität (Andy Mittermayr)
- ✓ Bergkäse von der Kriegeralpe
- ✓ Wildfleisch aus der Umgebung von Lech
- ✓ Rindfleisch ausschließlich aus Österreich
- ✓ Kalbfleisch vorwiegend aus Österreich



BURG HOTEL  
BURG  
SCHENKE

DESSERTS

Apfeltiramisu

*Hausgemachtes Mandel – Zimteis* ???

Magische Schokoladenkugel *mit Knuspereffekt*

*Weißes Schokokugel, Tonkabohne, Zwetschke, Blattgold* 25,5

Karamellierter Kaiserschmarren

*Zwetschkenröster* 23,5

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet

*nach Wahl* 6,0

Salzburger Nockerl 

*Preiselbeeros* 39,5

Apfelstrudel oder Topfenstrudel 

*Vanillesauce* 11,5

Sachertorte oder Himbeermohntorte 

*Schlagobers* 10,8



**ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR IHNEN**

Sherry Cuesta, Fino, Dry Oloroso oder Manzanilla	0,1 l	8,7
Campari	4 cl	6,0
Glas „Burg“ Sekt Brut	0,1 l	8,0
Glas Champagner Taittinger Rosé	0,1 l	20,0
Glas Champagner Bollinger Brut	0,1 l	18,0
Fohrenburger	0,3 l	5,4
Kellerbier	0,3 l	5,6
Kellerbier	0,5 l	8,2

**ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

Mineralwasser	0,35 l	4,9
Mineralwasser	0,75 l	9,8
Coca Cola, Fanta, Sprite	0,25 l	4,9
Apfelsaft	0,25 l	4,9
Apfelsaft gespritzt	0,5 l	8,3

**WER HIER EINKEHRT, MUSS GETRUNKEN HABEN...**

Helga's „Bumserle“		6,7
--------------------	--	-----

**SCHNÄPSE**

Obstler vom „Bodensee“	2 cl	6,0
Williams	2 cl	6,0
Marille	2 cl	6,0



VEGETARISCH



VEGAN



GLUTENFREI

Unsere Servicemitarbeiter:innen informieren Sie auf Anfrage gerne über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.