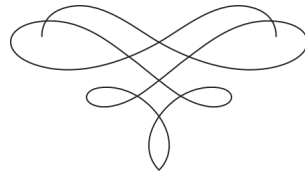




MITTAGS- KARTE

HERZLICH WILLKOMMEN



Für Ihre kulinarischen Genüsse sorgen unser Küchenchef
Sebastian Daeche und sein Team.

Alle Gerichte dieser Karte servieren wir Ihnen gerne von 11:30 Uhr bis 17:00 Uhr.

Von 18:30 Uhr bis 21:00 Uhr verwöhnen wir Sie gerne in unserem Restaurant
„Lechtaler Stube“ (3 Hauben Gault Millau, 84 Punkte à la carte) mit leichter
österreichischer und internationaler Küche.

Für einen Abend in rustikaler, gemütlicher Atmosphäre empfehlen wir einen
Besuch in unserer **„Burg Schenke“** mit einer Auswahl an Fondue-Spezialitäten
und heimischen Schmankerln.



BURG HOTEL
MITTAGS-
KARTE

DAS RICHTIGE GLASERL

Als Mitglied des 1. Club de la Sommellerie sind Gerhard und Christian Lucian sowie unsere Sommeliers Claudia Fath und Hermann Lankmaier 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.

BURG HOTEL
MITTAGS-
KARTE



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
MITTAGS-
KARTE

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

BURG HOTEL
MITTAGS-
KARTE



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
MITTAGS-
KARTE

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**

BURG HOTEL
MITTAGS-
KARTE



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
MITTAGS-
KARTE

DESSERTS

Apfeltiramisu

Hausgemachtes Mandel – Zimteis ???

Magische Schokoladenkugel mit Knusperereffekt

Weißes Schokokugel, Tonkabohne, Zwetschke, Blattgold 25,5

Karamellierter Kaiserschmarren

Zwetschkenröster 23,5

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet

nach Wahl 6,0

Salzburger Nockerl 

Preiselbeerosers 39,5

Apfelstrudel oder Topfenstrudel 

Vanillesauce 11,5

Sachertorte oder Himbeermohntorte 

Schlagobers 10,8

BURG HOTEL
MITTAGS-
KARTE



APERITIF (4 CL/5 CL)

Martini dry, rosso oder bianco		6,0
Campari - Cynar		6,0
Portwein	0,1 l	10,4
Sherry Cuesta, Fino, Dry Oloroso oder Manzanilla	0,1 l	8,7

LIKÖR (2 CL)

Cointreau		6,0
Grand Marnier		6,9
Drambuie		6,9
Amaretto di Saronna		6,0
Bailey's Irish Cream		6,0

EDELBRÄNDE (2 CL)

Marillenbrand, Destillerie Freihof		6,0
Williams, Destillerie Freihof		6,0

SPIRITUOSEN (2 CL)

Obstler, Destillerie Freihof		6,0
Wodka Feige		XXX
Williams Birne		XXX
Aquavit Line		6,0
Rum 60%		3,5
Bacardi Rum	4cl	12,0
Wodka Absolut	4cl	12,0
Bombay Sapphire	4cl	12,0
Wildstueck „Burg Edition“	4cl	13,8
Ginix Luxembourg	4cl	13,8

DIGESTIF (2 CL)

Underberg		6,0
Fernet branca		6,0
Averna	4cl	12,0



BURG HOTEL
MITTAGS-
KARTE

BIERSPEZIALITÄTEN

Fohrenburger Pils vom Fass	0,3l	5,4
Fohrenburger alkoholfrei	0,3l	5,4
Maisels Hefeweizen vom Fass	0,3l	5,6
	0,5l	8,6
Maisels alkoholfreies Weizen	0,5l	8,6
Maisels – dunkles Weizen	0,5l	8,6
Fohrenburger Radler vom Fass	0,3l	5,4

OFFENER WEIN

Weißwein gespritzt	1/8	5,4
--------------------	-----	-----

FRUCHTSÄFTE UND LIMONADEN

Terramater Ursaft		
Waldheidelbeere oder Himbeere	0,1l	4,5
Tomaten-, Marille- oder Mangosaft	0,2l	4,9
Organics Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2l	6,4
Fever Tree Indian Tonic	0,2l	6,4
Mineralwasser Vöslauer, prickelnd oder still	0,35l	4,9
Mineralwasser Vöslauer, prickelnd, medium oder still	0,75l	9,8
Coca Cola, Fanta, Spezi, Sprite, Almdudler	0,25l	4,9
Coca Cola, Fanta, Spezi, Sprite, Almdudler	0,5l	8,3
Coca Cola Zero	0,35l	5,6
Eistee	0,25l	4,9
Apfelsaft pur	0,25l	4,9
Apfelsaft gespritzt	0,25l	4,5
	0,5l	8,3
Orangensaft natur	0,25l	8,7

BURG HOTEL
MITTAGS-
KARTE



WARME GETRÄNKE

Kännchen Heiße Zitrone natur	6,7
Heiße Schokolade	5,2
Kännchen Tee mit Zitrone oder Milch	8,0
Glühwein	7,5
„Jagatee“	7,5

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso	4,0
Doppelter Espresso	8,0
Verlängerter Espresso	5,2
Café Hag	5,2
Cappuccino mit Milchschaum	5,2
Latte Macchiato	5,8

WHISKIES (4 CL)

Johnnie Walker Red Label	12,0
Johnnie Walker Black Label	15,8
Chivas Regal	15,8
Jim Beam	12,0
Jack Daniels	15,8

Große Auswahl an Single Malt's auf unserer Whiskykarte.

WEINBRAND - COGNAC - CALVADOS (2 CL)

Remy Martin VSOP	6,8
Calvados Vieux	7,1



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.