

Speisekarte Burgunder Stube



Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem Restaurant und freuen uns sehr, dass Sie heute bei uns sind.

Genießen Sie Ihre Zeit in gemütlichem Ambiente und lassen Sie sich von unserer Küche verwöhnen.

Unsere Speisen werden mit viel Liebe, Erfahrung und frischen Zutaten zubereitet für Genussmomente, die in Erinnerung bleiben sollen. Sollte dennoch einmal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, freuen wir uns über Ihr ehrliches Feedback.

Wenn es Ihnen gefallen und geschmeckt hat, erzählen Sie es gerne weiter.

Zum Abschluss empfehlen wir Ihnen einen Besuch in unserem Eiscafé. Dort erwarten Sie feine, hausgemachte Eissorten, um Ihren Besuch genussvoll abzurunden.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Ihr Burgunder - Stube - Team



Speisekarte Burgunder Stube

Suppen

1 Rindfleischsuppe mit Nudeln ¹¹	5,90€
2 Hühnersuppe mit Nudeln ¹¹	5,90€
3 Serbische Bohnensuppe mit Speck ^{4,11}	5,90€
4 Tomatensuppe mit Croutons ^{4,11}	5,90€
5 Gulaschsuppe würzig ¹¹	5,90€

Kalte Vorspeisen und Salate

8 Gemischter Salat ^{9,12}	4,90€
9 Sopska Salat Tomate, Gurke, Zwiebeln mit Schafskäse ⁵	9,90€
10 Großer Salatteller mit gekochtem Schinken, Ei, Brot und Butter ^{5,9,11}	12,90€
11 Wurstsalat mit Zwiebeln, Paprika, Brot und Butter ^{5,11}	13,00€
12 Großer Salatteller mit Rinderstreifen ^{5,9,12}	18,90€
13 Küchenchef Salat mit rohem Schinken, Schafskäse, Brot und Butter ^{5,9,11,12}	14,90€
15 Krabben-Cocktail mit Toast und Butter ^{5,9,11,12}	15,90€
16 Wurstsalat mit Zwiebeln, Paprika und Pommes ^{5,11}	14,00€

Warme Vorspeisen und kleine Gerichte

18 Gegrillte Peperoni mit Knoblauchsoße und Brot ¹¹	9,90€
19 Gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl und Brot ¹¹	8,90€
20 Gebackener Schafskäse mit Toast, Butter und Preiselbeeren ^{5,9,11}	11,90€
21 Schafskäse überbacken mit Tomate, Paprika, Zwiebeln und Brot ^{5,11}	12,90€
22 Omelette mit Champignons oder Schinken und Salat ^{5,9,12}	9,90€
24 Hawaii-Toast mit gekochtem Schinken, Ananas, mit Käse Überbacken und Salatgarnitur ^{5,9,11}	11,90€
25 Herren-Toast mit 2 kl. Rumpsteaks, Champignons, Zwiebel, Sauce Hollandaise und Salatgarnitur ^{5,9,11,12}	18,90€
26 Senioren-Toast mit kl. Hacksteak, Spiegelei, mit Käse überbacken und Salatgarnitur ^{5,9,12}	12,90€

Preise inkl. Bedienung und gesetzl. Mehrwertsteuern.
Zusatzstoffe und Allergene auf der letzten Seite.



Speisekarte Burgunder Stube



Spezialitäten vom Fisch

30 Calamares in Backteig, mit Butterreis, Remoulade und Salat ^{5,9,11,12,14}	16,90€
31 Tintenfisch vom Grill mit Salzkartoffeln, Knoblauchöl und Salat ^{5,9,11,12,14}	17,90€
33 Schollenfilet in Eihülle, mit Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich und Salat ^{1,5,9,12}	18,90€
34 Norwegischer Lachsfilet mit Salzkartoffeln und Salat ^{1,5,9,12}	23,90€
35 Garnelen-Spieß vom Grill, mit Paprika, Zwiebeln, Speck, Butterreis und Salat ^{2,5,9,12}	26,90€
36 Zanderfilet in Rieslingsoße, mit Bratkartoffeln und Salat ^{1,4,5,9,12}	23,90€

Gegrillte Spezialitäten

39 Cevapcici mit Zwiebeln und Brot ¹¹	14,90€
40 Cevapcici mit Djuwetschreis, Pommes, Ajvar und Salat ^{4,5,9,12}	16,90€
41 Raznjici 2 Spieße mit Djuwetschreis, Pommes, Ajvar und Salat ^{4,5,9,12}	16,90€
42 Pijskavica Hacksteak mit Djuwetschreis, Pommes, Ajvar und Salat ^{4,5,9,12}	16,90€
43 Pijskavica Spezial Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, Djuwetschreis, Pommes, Ajvar und Salat ^{4,5,9,12}	18,90€
45 Pola Pola Cevapcici, Spieß, mit Djuwetschreis, Pommes, Ajvar und Salat ^{4,5,9,12}	16,90€
46 Schweinelende mit Käse überbacken, Rahmsoße, Speck, Kroketten und Salat ^{4,5,9,11}	21,90€
47 Grillteller verschiedene Fleischsorten, Djuwetschreis, Pommes, Ajvar und Salat ^{4,5,9}	18,90€
48 Küchenchef-Teller Schweinefilet, Kroketten, Gemüse und Sauce Hollandaise ^{4,5,9,11,12}	21,90€
49 Zigeuner-Spieß Schweinefilet mit Speck, Zwiebeln, Paprika, Zigeunersoße, Djuwetschreis, Pommes und Salat ^{4,5,9,11,12}	22,90€
50 Husaren-Spieß Rumpsteak, Schweinefilet, Naturschnitzel, Speck, Djuwetschreis Pommes und Salat ^{4,5,9,12}	26,90€

Preise inkl. Bedienung und gesetzl. Mehrwertsteuern.
Zusatzstoffe und Allergene auf der letzten Seite.



Speisekarte Burgunder Stube



Platten für 2 Personen

51 **Fisch-Platte** ^{1,2,4,5,9,12,14}

Lachsfilet, Zanderfilet,
Tintenfisch, Garnelen,
Schollenfilet,
Scampi Soße, Butterreis,
Rieslingsoße, Salzkartoffeln
und Salat
60,00€

52 **Balkan-Platte** ^{4,5,9,12}

Raznjici, Cevapcici,
Pljeskavica, Rumpsteaks,
Dörrfleisch, Ajvar
Djuwetschreis, Pommes
und Salat
50,00€

53 **Orient-Platte** ^{4,5,9,11,12}

Raznjici, panierte Schnitzel,
Leber, Schweinelendchen,
Dörrfleisch
Gemüse, Bratkartoffeln
und Salat
46,00€

54 **Hausplatte** ^{4,5,9,12}

kleine Rumpsteaks, Lammkoteletts,
Schweinelendchen, Pljeskavica
mit Schafskäse gefüllt, Dörrfleisch,
Djuwetschreis, Pommes,
Speckbohnen und Salat
64,00€

55 **Balkanspieß** flambiert ^{4,5,9,11,12}

kleine Rumpsteaks, panierte Schnitzel
Pljeskavicas, Kalbfleischstücke,
Dörrfleisch, mit Djuwetschreis,
Pommes, Ajvar und Salat
56,00€

Preise inkl. Bedienung und gesetzl. Mehrwertsteuern.
Zusatzstoffe und Allergene auf der letzten Seite.



Speisekarte Burgunder Stube



Gerichte vom Kalb

58 Wiener Schnitzel mit Pommes und Salat ^{5,9,11,12}	24,90€
59 Kalbsrückensteak mit Rahmsoße, Pilzen, Kroketten und Salat ^{4,5,9,12}	26,90€
61 Kalbsschnitzel Natur mit Pommes, Kräuterbutter und Salat ^{5,9,12}	24,90€

Gerichte vom Lamm

64 Lamm Carré mit Bratkartoffeln und grünen Speckbohnen ⁴	32,90€
65 Lammfilet mit Bratkartoffeln, Knoblauchbratensoße und Gemüse ⁴	33,90€
66 Lammkeulenbraten mit Rosmarinsoße, Kroketten und Speckbohnen ^{4,9,11}	26,90€

Gerichte vom Schwein

70 Naturschnitzel gegrilltes Schweineschnitzel, Kräuterbutter mit Pommes und Salat ^{5,9,12}	16,90€
71 Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Salat ^{5,9,11,12}	16,90€
72 Cordon Bleu mit Käse und Schinken gefüllt, Bratkartoffeln und Salat ^{5,9,11,12}	18,90€
73 Jägerschnitzel Natur mit hausgemachten Spätzle und Salat ^{4,5,9,11,12}	16,90€
74 Zigeunerschnitzel Natur mit Pommes und Salat ^{4,5,9,11,12}	16,90€
75 Schnitzel „Spezial“ mit Käse und Schinken überbacken, Pommes und Salat ^{5,9,11,12}	17,90€
77 Schnitzel nach „Art des Hauses“ mit Creme Fraiche, Schinken, Kroketten und Salat ^{5,9,11,12}	18,90€
78 Rahmschnitzel Natur mit hausgemachten Spätzle und Salat ^{4,5,9,11,12}	16,90€

auf Anfrage auch in Hähnchen möglich!

Preise inkl. Bedienung und gesetzl. Mehrwertsteuern.
Zusatzstoffe und Allergene auf der letzten Seite.



Speisekarte Burgunder Stube



Gerichte vom Rind

(Argentinisches Rumpsteaks Qualitätsfleisch)

79 Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes und Salat ^{4,5,9}	29,90€
80 Rumpsteak mit Zwiebeln mit Pommes und Salat ^{4,5,9}	29,90€
81 Rumpsteak mit Champignons mit Bratkartoffeln und Salat ^{4,5,9}	29,90€
82 Rumpsteak nach „Art des Hauses“ mit Zwiebeln, Shrimps, Knoblauchtost Bratkartoffeln und Salat ^{2,4,5,9,11}	31,90€
83 Pfeffersteak mit Bratkartoffeln und Salat ^{4,5,9,11}	30,90€
84 Holzfüllersteak mit Champignons, Zwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat ^{4,5,9}	30,90€

Unsere Küche empfiehlt

92 Satarasch geschnetztes Schweinefleisch, mit Tomaten, Paprika, Ei, Schafskäse, Butterreis und Salat ^{4,5,9}	18,90€
93 Rinderleber nach „Art des Hauses“ mit Djuwetschreis, Knoblauchöl und Salat ^{4,5,9}	15,90€
94 Muckalica (im Topf serviert) Schweinefleisch, mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Butterreis und Salat ^{4,5,9}	18,90€
95 Schweinelende mit Champignons, Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat ^{4,5,9}	21,90€
96 Räuberpfanne Rumpsteak, Schweinelende, Gemüse, Paprikasoße und Bratkartoffeln ^{4,5,9,11}	27,90€
97 Gefüllte Paprika mit Salzkartoffeln ^{4,5,9,11}	17,90€
98 Rindergulasch mit hausgemachten Spätzle und Salat ^{4,5,9,11}	19,90€
99 Sarma (nur im Winter) hausgemachte Krautwickel mit Salzkartoffeln ^{4,11}	17,90€
100 Rindfleisch mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln ^{4,5,11}	19,90€

Preise inkl. Bedienung und gesetzl. Mehrwertsteuern.
Zusatzstoffe und Allergene auf der letzten Seite.



Speisekarte Burgunder Stube



Nur für unsere kleinen Gäste

103 kl. Portion Cevapcici mit Pommes	10,90€
104 kl. Paniertes Schnitzel (vom Schwein) mit Pommes ^{5,9,11}	11,90€
105 kl. Jägerschnitzel Natur (vom Schwein) mit hausgemachten Spätzle ^{5,9,11}	11,90€
106 Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce ^{5,9,11}	10,90€
107 Hähnchen Nuggets in Backteig mit Pommes ^{9,11}	10,90€

Beilagen

108 Pommes, Butterreis, Kroketten	4,00€
109 Bratkartoffeln, hausgemachte Spätzle ⁹ , Djuwetschreis ⁴ , Salzkartoffeln	4,50€

Desserts

110 Churros Spritzgebäck mit Zimt, Zucker und Vanillesauce ^{5,7,9,11}	7,90€
111 Tartufo-Eis garniert mit Obst und Sahne ^{5,9}	7,90€
114 Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne ^{5,9}	7,50€
116 Lava-Kuchen Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleeis ^{5,9,11}	7,90€
117 2 Palatschinken mit Konfitüre ^{5,7,9,11}	7,00€
118 2 Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis und garniert mit Schokoladensauce ^{5,9,11}	7,90€

Preise inkl. Bedienung und gesetzl. Mehrwertsteuern.
Zusatzstoffe und Allergene auf der letzten Seite.



Speisekarte Burgunder Stube



Warme Getränke

120 Tasse Kaffee	2,80€
121 Espresso Doppio	3,80€
122 Espresso	2,40€
123 Cappuccino	3,60€
124 Glas Tee	2,50€
125 Mokka	3,00€
126 Latte Macchiato	3,80€

Biere vom Fass

130/131 Eichbaum Export	0,3l	3,50€	0,4l	3,90€
132/133 Eichbaum Pils	0,3l	3,50€	0,4l	3,90€
134 Eichbaum Hefeweizen			0,5l	4,10€
135/136 Radler	0,3l	3,50€	0,4l	3,90€

Flaschenbiere

137 Eichbaum Aktiv (alkoholfrei)	0,3l	3,90€
137 Eichbaum Kristallweizen	0,5l	4,10€
139 Eichbaum Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5l	4,10€
141 Eichbaum Radler (alkoholfrei)	0,33l	3,90€

Preise inkl. Bedienung und gesetzl. Mehrwertsteuern.
Zusatzstoffe und Allergene auf der letzten Seite.



Speisekarte Burgunder Stube

Alkoholfreie Getränke

140 Eistee Elephant Bay (Flasche) verschiedene Sorten				
Pfirsich, Zitrone, Wassermelone, Mango/Ananas, Granatapfel, Blaubeere	0,33l			3,90€
150/151 Mineralwasser	0,2l	2,00€	0,4l	3,00€
152/153 Mineralwasser (Flasche)	0,2l	2,80€	0,75l	5,50€
154/155 Apfelsaft	0,2l	3,20€	0,4l	4,20€
156/157 Apfelsaftschorle	0,2l	2,90€	0,4l	3,90€
158/159 Orangensaft	0,2l	3,20€	0,4l	4,20€
160/161 Orangensaftschorle	0,2l	2,90€	0,4l	3,90€
162/163 Traubensaft	0,2l	3,20€	0,4l	4,20€
164/165 Traubensaftschorle	0,2l	2,90€	0,4l	3,90€
166/167 Johannisbeernektar	0,2l	3,20€	0,4l	4,20€
168/169 Johannisbeernektarschorle	0,2l	2,90€	0,4l	3,90€
170/171 Coca Cola	0,2l	2,90€	0,4l	3,90€
172/173 Coca Cola Zero	0,2l	2,90€	0,4l	3,90€
174/175 Fanta	0,2l	2,90€	0,4l	3,90€
176/177 Mezzo Mix	0,2l	2,90€	0,4l	3,90€
178/179 Bitter Lemon	0,2l	2,90€	0,4l	3,90€
182/183 Zitronenlimonade	0,2l	2,90€	0,4l	3,90€

Spirituosen

180 Sljivovic	2cl	2,80€
184 Vodka	2cl	2,80€
186 Remy Martin	2cl	4,50€
190 Ouzo	2cl	2,80€
191 Fernet Branca	2cl	2,80€
192 Jägermeister	2cl	2,80€
196 Obstler	2cl	2,80€
197 Williams Christ	2cl	2,80€
198 Himbeergeist	2cl	2,80€
199 Malteser Aquavit	2cl	2,80€
200 Schnaps der Fein-Brennerei-Prinz	2cl	4,80€

Preise inkl. Bedienung und gesetzl. Mehrwertsteuern.
Zusatzstoffe und Allergene auf der letzten Seite.



Speisekarte Burgunder Stube



Liköre

210 Pelinkovac	2cl	2,80€
211 Kruskovac	2cl	2,80€
212 Julischka	2cl	2,80€
213 Baileys	2cl	3,90€
216 Amaretto	2cl	2,80€
217 Eierlikör	2cl	2,80€

Longdrinks/Aperitif

218 Averna	4cl	4,40€
219 Ramazzotti	4cl	4,40€
220 Campari Soda	16cl	5,90€
221 Campari Orange	16cl	5,90€
222 Martini oder Cinzano	5cl	4,20€
223 Aperol Spritz	0,25cl	6,90€
224 Wildberry Lillet	0,25cl	6,90€
226 Vodka Orange	16cl	6,50€
227 Vodka Lemon	16cl	6,50€
228 Bacardi Cola	10cl	5,90€
229 Jacky Cola	10cl	5,90€

Preise inkl. Bedienung und gesetzl. Mehrwertsteuern.
Zusatzstoffe und Allergene auf der letzten Seite.



Speisekarte Burgunder Stube



WEINGUT KRÜCK Pfalz

Trickelndes

238 Secco trocken QbA	0,1l	4,20€
------------------------------	------	-------

Weißweine

240 Riesling trocken QbA	0,2l	4,90€
241 Rivaner trocken QbA	0,2l	4,90€
242 Scheurebe halbtrocken QbA	0,2l	4,90€
243 Weißburgunder spätlese trocken QbA	0,2l	5,20€

Rotweine

255 Dornfelder trocken QbA	0,2l	4,90€
256 Portugieser QbA	0,2l	4,90€
257 Rose Portugieser QbA	0,2l	4,90€

Preise inkl. Bedienung und gesetzl. Mehrwertsteuern.
Zusatzstoffe und Allergene auf der letzten Seite.



Speisekarte Burgunder Stube



Weißweine

234 Weinschorle Hausmarke süß oder sauer	0,25l	2,90€
235 Weinschorle Hausmarke süß oder sauer	0,5l	4,90€
236 Zilavka Mostar herb, aromatisch	0,2l	4,90€
237 Laski Riesling lieblich	0,2l	4,90€

Rotweine

245 Plavac herb	0,2l	4,90€
246 Dalmatiner lieblich	0,2l	4,90€
247 Vranac trocken	0,2l	4,90€

Sekt und Champagner

258 Pommery (Champagner) nur auf Anfrage	0,7l	100€
259 Möet (Champagner) nur auf Anfrage	0,7l	110€
260 Mumm	0,7l	29€
267 Mumm (Piccolo)	0,2l	7,90€

Preise inkl. Bedienung und gesetzl. Mehrwertsteuern.
Zusatzstoffe und Allergene auf der letzten Seite.



Speisekarte Burgunder Stube

In unseren Speisen sind folgende Zusatzstoffe enthalten

In allen Suppen → Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat
Pikante Gulaschsuppe → Farbstoff Zuckerulör, Emulgator Mono-und Diglyceride von Speisefettsäuren, Maltodextrin, Diphosphat
Gegrillte Peperoni → Säuerungsmittel Citronensäure und Essig, Konservierungsstoff Natriumbenzoat
Salatteller → Konservierungsstoff Natriumnitrit, Antioxidationsmittel Phosphat, Geliermittel Carrageen, Farbstoff Beta-Karotin
Wurstsalat → Konservierungsstoff Natriumnitrit, Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat, Emulgator Mono-und Diglyceride von Speisefettsäuren, Stabilisator Natriumcitrat, Antioxidationsmittel Natrium L-Ascorbat
Küchenchef-Salat und Schwarzwälder Schinken → Konservierungsstoff Natriumnitrit, Kaliumnitrat, Rauch
Shrimpscocktail → Antioxidationsmittel Natrium L-Ascorbat, Verdickungsmittel Xanthan, Guarkernmehl, Säuerungsmittel Zitronensäure
Omelette mit Schinken → siehe Salatteller
Hawaii-Toast → siehe Salatteller
Herren-Toast → Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat, Verdickungsmittel Xanthan
Senioren-Toast → Farbstoff Beta-Karotin
Calamares im Backteig → Backtriebmittel Diphosphat, Verdickungsmittel Methylcellulose, Säuerungsmittel Citronensäure, Farbstoff Tartrazin
Schollenfilet in Eihülle (Sahnemeerrettich) → Antioxidationsmittel Ascorbinsäure
Garnelenspieß (mit Speck) → Konservierungsstoff Natriumnitrit, Rauch
Grillteller, Zigeunerspieß, Husarenspieß → siehe Garnelenspieß
Balkan-Platte, Orient-Platte, Hausplatte, Balkanspieß flambiert → siehe Garnelenspieß
Lammkeulenbraten (Speckbohnen) → siehe Garnelenspieß
Cordon Bleu, Spezial Schnitzel, Schnitzel nach Art des Hauses → siehe Salatteller
Amerikanisches Filetsteak, Burgundersteak → siehe Garnelenspieß
Rindfleisch mit Meerrettichsoße → siehe Schollenfilet in Eihülle
In allen gebundenen Soßen → Farbstoff Zuckerulör, Emulgator Mono-und Diglyceride von Speisefettsäuren, Maltodextrin, Diphosphat
Eiscreme mit Vanille → Emulgator: Mono-und Diglyceride von Speisefettsäuren, Stabilisatoren Natriumalginat, Carrageen, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Farbstoff Carotin
Eiscreme mit Schokolade → siehe Vanille
Eiscreme mit Erdbeere → Emulgator siehe Vanilleeis, Farbstoff Rote-Beete-Saftkonzentrat, Stabilisatoren Carrageen, Johannisbrotkernmehl, Pektin, Methylcellulose
Eiscreme mit Haselnuss → siehe Vanille
Eiscreme mit Pistaziengeschmack → siehe Vanille
Palatschinken mit Vanilleeis → siehe Vanille
Unsere Desserts werden mit Sprühsahne garniert → Emulgator Mono-und Diglyceride von Speisefettsäuren, Stabilisator Natriumorthophosphate, Carrageen, Aufgeschäumt mit Distickstoffmonoxid
Johannisbeernektar → Süßstoff Cyclamat und Saccharin
Coca Cola → Farbstoff Zuckerulör, Säuerungsmittel Phosphorsäure, Koffein
Coca Cola Light → Farbstoff Zuckerulör, Süßstoffe Natriumcyclamat, Acesulfam-K, Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle), Säuerungsmittel Phosphorsäure, Citronensäure, Koffein
Fanta → Säuerungsmittel Citronensäure, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, Stabilisator Johannisbrotkernmehl, Farbstoff Karotin
Spezi → siehe Coca Cola
Bitter Lemon → Chininhaltig
Pelinkovic, Kruskovac, Julischka → mit Farbstoff
Campari Soda, Campari Orange → mit Farbstoff
Asbach-Cola, Cognac-Cola, Baccardi-Cola → siehe Coca Cola
Vodka-Lemon → siehe Bitter Lemon

Allergene die in unseren Speisen enthalten sind oder enthalten sein könnten

- 1) Fisch
- 8) Erdnüsse
- 2) Krebstiere
- 9) Eier
- 3) Schwefeldioxide und Sulfite
- 10) Lupinen
- 4) Sellerie
- 11) Gluten / Glutenhaltige Getreideprodukte
- 12) Senf
- 5) Milch und Laktose
- 13) Soja
- 6) Sesamen
- 7) Nüsse Walnüsse, Hasel-Casew.-Pekan.-Macadamia.-Paranüsse sowie Mandeln
- 14) Weichtiere, Tintenfisch, Muscheln etc.

