

Brunchkarte

Freitag–Sonntag

10–15 Uhr

Eggs Ben „Burg Style“

Getoasteter Bagel – Frischkäse – Kren – Wacholder Schinken –
pochiertes Ziegelmeisterhof Bio-Ei – bunte Salate – braune Butter
Hollandaise

16

Eggs Ben „Wöhrsee“

Getoasteter Bagel mit gebeizter Lachsforelle – Rona Tatar –
Vogerlsalat – Kren Creme Fraiche

19

„Arme Ritter“

in Butterschmalz gebackenes Kastenweißbrot in Panko –
eingekochte Sauerkirschen – Powidl – Tonkabohne – Creme

Léger

12

„Herzhafter Burgschmaus“

Hausgemachtes Roggensauerteigbrot – Roastbeef vom österreichischen Bio-
Alpenrind – gepickeltes Gemüse & Zwiebeln – Senfkörner – Honig-Senf Mayo –
Koriandersamen

17

„Edler Avocado Ritt“

Hausgemachtes Roggen-Natursauerteig Brot – Avocado – bunte
marinierte Tomaten – Balsamico Reduktion – Schnittlauch Öl – Kresse

15 (Vegan)

(Mit pochierten Ziegelmeisterhof Bio-Ei/pro+2)



BURG CAFÉ

BURGHAUSEN

Willkommen im Café der weltlängsten Burg
täglich von 10–20 Uhr

Brunch von Freitag bis Sonntag
10–15 Uhr

TAGESKARTE | BRUNCH
VERANSTALTUNGEN | RITTERESSEN

Vorspeisen & Snacks

Bunte Oliven & Südtiroler Schüttelbrot

Eine klassische Kombination aus knackigem Schüttelbrot und aromatischen Oliven – perfekt zum Einstieg

7,5

Südtiroler Speckbrettl & Schüttelbrot

Original Südtiroler Speck, serviert am Brett – knuspriges Schüttelbrot

12

Jausnbrettl

Spezialitäten aus Bayern, Österreich & Südtirol – ideal für eine stärkende

Brotzeit

15

Dreierlei Aufstriche mit Natursauerteigbrot

Drei hausgemachte Aufstriche, serviert mit frischem Natursauerteigbrot

8,5

Suppe

Suppe vom saisonalen Gemüse

Unsere tagesaktuellen Kreationen – herzerwärmend

8

Brunchkarte

SIDES

Pochiertes Ziegelmeisterhof Bio-Ei

3

Rühreier von Ziegelmeisterhof Bio Eiern – Olio di Oliva – Schnittlauch –

Brot

5,5

Omelette von Ziegelmeisterhof Bio-Eiern – Kräuter – Bergkäse

6,5

Hummus mit buntem Sesam – Olio di Oliva – Shiso

5

Ricotta Pancakes – Ahorn Sirup – Knusper Speck – Crème Leger

8,5

Topfenknödel mit Zwetschgenröster

8,5

Bunte Oliven mit Südtiroler Schüttelbrot

7,5

Hauptgerichte

Handgemachte Pasta

Unsere Pasta wird aus hochwertigem Hartweizengrieß der Huemer Mühle gefertigt. Wählen Sie aus zwei Sorten & den saisonalen Saucen.

Farbige Mafaldine oder Spaghettini alla Chitarra

18

- Bolognese vom Hochburger Wild – Kräuter – Parmesan
- Grünes Pesto – Cocktail Tomaten – Olio di Oliva (+Burrata 4,5)

(vegane Alternative Tomatensauce 16)

Quiche mit Salat

Mürbteig Quiche mit wechselnden Füllungen, serviert mit frischem, bunt gemischtem Salat

16

Burgstyle Burger

knuspriger Kartoffelbun, saftiges Bio Kalb oder Rind Fleisch, bunten Blattsalaten, Ochsenherz Tomate und hausgemachter Burger Sauce & Olivenöl Kartoffelchips

18

Salate

„Gaukler Wurstsalat“

Lyoner vom Kaser, mit knackigem Gemüse, gepickelten Zwiebeln & hausgemachtes Roggensauerteig Brot

15

„Burrata“

Cremige Burrata trifft auf unsere saisonale Kreation – lasst euch überraschen & fragt nach der aktuellen Variation!

17

„Salat Chèvre Chaud“

Knackige Blattsalate, Weintrauben überbackener Ziegenkäse auf Baguette, verfeinert mit einer bunten Nussmischung & unserer hausgemachten Nuss-Vinaigrette

16

„Burgstyle“ Caesar Salat

Frische Blattsalate an Hausdressing getoppt mit Parmesancreme knusprigen Croutons & saftig gegrilltem Maishähnchen

18