

S P E I S E K A R T E

Vorneweg

(dazu unser Hausgemachtes Brot)

Tagessuppe

8

Südtiroler Speckbrettl und Butter

13

Jausnbrettl

15

Bunte Oliven

9.5

Dreierlei Aufstriche

8,5

Salate

Gemischte Blattsalate

8,5

Burgstyle "Caeser Salat" mit Maishendl & Parmesancreme

18

Bunte Blattsalate dazu karamellisierter Ziegenkäse & Deer Greens

16

-Burg Burrata-

Steiner Tomaten - Balsamico und Burrata

15

Gaukler Wurstsalat

16

Für unsere kleinen Ritter

Spätzle mit Bratensoße

oder

Nudeln mit Butter und Parmesan

8,5

Kinderpancakes mit Schokosoße

7,5

Hauptspeise

Selbstgemachte Tiroler Berg-Kas-Spätzle

mit Salat

18

Quiche des Tages mit Salat

16

Saisonales Risotto

16

„Herzhafter Burgschmaus“

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

17

Focaccia Toast:

Sauerteig-Focaccia- Prager
Schinken-
Alm Bergkäs- Burg Sauce -
Olivenöl Chips

14

Rustikaler Rittertoast:

Sauerteigbrot-Alm Bergkäs-
Knusperspeck-gepickelte rote
Zwiebeln-Burg Sauce-Olivenöl
Chips

15

Add Ons:

Freiland Spiegelei (+3) Burrata (+5) Beilagensalat (+5)

Dessert

Topfenknödel mit Zwetschgenröster und Butterbrösel

10,5

Selbstgemachtes Tiramisu

6,5

Selbstgebackene & von Konditorei Kronberger

Torten und Kuchen

5,9/5,5

Palazzoeis

Reinsortig im Becher:

Mango, Vanille, Erdbeere, Schokolade, Cookie

4,7 (3 für 12,-)

Brunchkarte

„Arme Ritter“

in Butterschmalz gebackenes Kastenweißbrot in Panko
– eingekochte Sauerkirschen – Powidl – Tonkabohne –
Crème Léger

12

Topfenknödel mit Zwetschgenröster

10,5

Ricotta Pancakes – Ahorn Sirup – Knusper Speck – Crème Léger

8,5

Rühreier von Ziegelmeisterhof Bio Eiern – Olio di Oliva

5,5

Omelette von Ziegelmeisterhof Bio-Eiern – Kräuter – Bergkäse

8,5

Pochiertes Ziegelmeisterhof Bio-Ei

3

Hummus mit buntem Sesam – Olio di Oliva – Shiso

5,5

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

„Henkerswürstl“

1 Paar Weißwürste vom Kaser im Tonkrug –
Frisch gebackene Breze–Süßer Senf

10,5

„Herzhafter Burgschmaus“

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

17

„Edler Avocado Ritt“

Hausgemachtes Roggen–Natarsauerteig Brot – Avocado – bunte
marinierte Tomaten – Balsamico Reduktion – Schnittlauch Öl – Kresse
15 (Vegan)

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