

Herzlich willkommen in der Gaststätte

Zum Bürgerkrug

*Sehr verehrte Gäste,
wir freuen uns, Sie heute hier begrüßen zu dürfen!
Lassen Sie sich von unseren saisonalen und hauseigenen
Spezialitäten verwöhnen*

Festliche Anlässe

*Begeht man am besten dort, wo elegante Räume zur Verfügung stehen und
wo Ihnen ein Service geboten wird, der jede Feier zu einem
unvergesslichen Erlebnis macht.*

*Ob Hochzeit, Kommunion, Konfirmation, Geburtstag oder Jubiläum, für
jede Festlichkeit bieten wir den richtigen Rahmen (bis 70 Personen), ein
festliches Menü oder kalt-warmes Buffet. Lassen Sie sich verwöhnen.*

Ihre Familie Berger

*Da wir alle Gerichte für Sie frisch zubereiten, bitten wir um Ihr
Verständnis, wenn es einmal etwas länger dauert.*

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!³⁵

Öffnungszeiten:

Mi - Mo. ab 17.00 Uhr (Küche von 17:30 – 22:00 Uhr)

Sonn- und Feiertags 11.00 - 15.00 Uhr (Küche von 11:30 – 14:00 Uhr)

und. ab 17.00 Uhr (Küche von 17:30 – 22:00 Uhr)

Dienstag ist Ruhetag

*Informieren Sie sich auch unter www.zum-buergerkrug.de über
aktuelle Angebote und Sonderkarten*

Alle Preise in Euro incl. Bedienung und Mehrwertsteuer

Aus dem Suppentopf

1	<i>Feine Rindfleischsuppe</i> <i>mit Einlage</i>	3,90
2	<i>Französische Zwiebelsuppe</i> <i>Mit Käsecroutons</i>	4,20
3	<i>Hausgemachte Goulaschsuppe</i> <i>pikant und würzig</i>	4,20
4	<i>Tomatensuppe</i> <i>mit frischen Kräuter</i>	3,90

Für den kleinen Appetit

6	<i>Bockwurst</i> ⁸ <i>mit Pommes Frites</i>	4,50
7	<i>Bratkartoffeln</i> <i>mit 2 Spiegeleiern und Salatgarnitur</i>	5,90
8	<i>Gebackene Champignon</i> <i>mit Aioli-Sauce und frischem Blattsalat</i>	6,90
9	<i>Gebackener Camembert</i> <i>mit Preiselbeeren und frischem Blattsalat</i>	8,30
10	<i>Mild eingelegter Brathering</i> <i>mit Bratkartoffeln</i>	8,50
11	<i>Hausgemachte Schweinskopfsülze</i> <i>mit Sauce Remoulade² und Bratkartoffeln</i>	8,90

Knackig frische Salatvariationen

- | | | |
|-----------|---|-------------|
| 15 | <i>Kleiner bunter Salat</i> | 3,10 |
| 16 | <i>Großer Salatteller „Konny“</i>
<i>gemischte frische Salate mit Thunfisch</i> | 8,90 |
| 17 | <i>Großer Salatteller „France“</i>
<i>gemischte Salate mit kross gebratenen Speckstreifen
und warmen Putenbruststreifen</i> | 9,50 |

Alle Salate bieten wir mit hausgemachtem Sauerrahmdressing an

Feine Toastgerichte

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 20 | <i>„Damentoast“</i>
<i>kleines Schweineschnitzel mit Spargel und
Sauce Hollandaise und frischem Salat umlegt</i> | 9,80 |
| 21 | <i>„Kröstchen Art des Hauses“</i>
<i>Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Spiegelei
und frischem Salat umlegt</i> | 9,60 |
| 22 | <i>„Toast Mephisto“</i>
<i>Schweinelenzchen mit Preiselbeeren und
Camembert überbacken und frischem Salat umlegt</i> | 11,60 |

Gerichte aus der Pfanne²⁰

23	Zwiebel-Schnitzel <i>mit Bratkartoffeln und Salat</i>	12,80
24	Broccoli-Schnitzel <i>Schnitzel mit Broccoli und Käse überbacken dazu hausgemachte Nudeln und Käsesauce</i>	12,80
25	Schweinelendchen „Hawaii“⁶ <i>mit frischer Ananas und Käse¹ überbacken dazu Kartoffelkroketten und frische Blattsalate in Himbeerdressing</i>	16,90
26	Filetpfanne „Bürgerkrug“ <i>verschiedene Medaillons vom Schwein, Rind und Pute, auf Rahmsauce mit frischen Champignons, Bratkartoffeln und gartenfrischen Salaten</i>	17,80

***Wir bieten alle Gerichte (außer Toastgerichte)
auch als Kinder und Seniorenteller an.***

*Da wir alle Gerichte für Sie frisch zubereiten,
bitten wir um Verständnis, wenn es einmal länger dauert.*

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1	<i>Mit Farbstoff</i>	5	<i>Koffeinhaltig</i>
2	<i>Mit Konservierungsstoff</i>	6	<i>Mit Süßungsmittel</i>
3	<i>Mit Antioxidationsmittel</i>	8	<i>Mit Phosphat</i>
4	<i>Mit Geschmacksverstärker</i>	10	<i>Chininhaltig</i>
		11	<i>Mit Milcheiweiß</i>
11	<i>Steinobst könnte Reststeine enthalten</i>		
12	<i>In Fischfilets können Reste von Gräten enthalten sein</i>		
20	<i>Pfanne ist heiß</i>		
35	<i>Speisen nur zum sofortigen Verzehr</i>		

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen

Schnitzelecke

Alle Schnitzel werden aus dem Schweinerücken geschnitten

- | | | |
|-----|---|-------|
| 31. | Schnitzel „Wiener Art“
<i>mit Pommes frites, dazu Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise</i> | 10,80 |
| 32. | Puszta – Schnitzel⁶
<i>mit Pommes frites und gemischtem Salatteller</i> | 11,50 |
| 33. | Schnitzel „Braumeister Art“
<i>mit frischen Champignons, Spargel, Rührei und Sauce Hollandaise, dazu Bratkartoffeln und Salat</i> | 12,80 |
| 34. | Curry-Schnitzel „Hawaii“ in frischer Ananas-Fruchtcurrysauce⁶
<i>mit Buttereis und frischem Blattsalat in Himbeerdressing</i> | 12,80 |
| 35. | Champignon-Rahmschnitzel
<i>mit Kartoffelkroketten und gemischtem Salatteller</i> | 12,90 |
| 36. | Paprika-Rahmschnitzel
<i>mit Pommes frites und gemischtem Salatteller</i> | 12,90 |
| 37. | Italienisches Schnitzel
<i>mit Tomate, Knoblauch und Mozzarella überbacken, dazu Pommes frites und ein gemischter Salatteller</i> | 12,90 |
| 38. | Schnitzel „Holsteiner Art“
<i>mit Spiegelei, geröstetem Toast, belegt mit Sardelle und Lachs, dazu Bratkartoffeln und feines Gemüse und Sauce Hollandaise</i> | 13,50 |
| 39. | Westfälisches Schnitzel
<i>mit Mettwurst und Lauch gefüllt, dazu Bratkartoffeln und feines Gemüse mit Sauce Hollandaise</i> | 13,50 |
| 40. | Pfeffer-Rahmschnitzel
<i>mit hausgemachten Nudeln und Salatteller</i> | 12,90 |

Spezialitäten vom Rind

45. ***Gemischte Filetspitzen*** 16,90
*vom Rind und Schwein in Kräuterrahm,
dazu hausgemachte Nudeln und feines Gemüse*
46. ***Filetspitzen*** 18,90
*in pikanter Pfefferrahmsauce, dazu hausgemachte Nudeln
und frischer Blattsalat*
47. ***Rumpsteak*** 17,50
*auf Pfefferrahmsauce, mit Bratkartoffeln
und gemischtem Salat*
48. ***Rumpsteak „Strindberg“*** 18,90
*in Senf Zwiebelkruste, dazu Bratkartoffeln,
feines Gemüse und Sauce Hollandaise*
49. ***Filetsteak auf Pfefferrahmsauce*** 23,90
*mit hausgemachten Nudeln
und Salatteller*

Feines vom Fisch

50. ***Kräutergarnelen auf hausgemachten Bandnudeln*** 10,90
in Rahmsauce, dazu Blattsalat
51. ***Lachs*** 15,90
*Gebraten, auf Blattspinat mit
feinen hausgemachten Bandnudeln*

Ganz ohne Fleisch

53.	<i>Hausgemachte Nudeln mit Tomatensauce</i>	8,80
54.	<i>Hausgemachte Nudeln mit Champignon Sahnesauce</i>	9,80
55.	<i>Gemüseteller mit Kartoffeln</i>	10,90

Desserts

69.	<i>Gemischtes Eis⁶ verschiedene Eissorten mit Sahne</i>	3,90
70.	<i>„Eis heiß“⁶ Vanille Eis¹ mit heißen Kirschen¹¹</i>	4,90
77.	<i>„Eis heiß“⁶ Vanille Eis¹ mit warmer Schokoladensauce</i>	4,90

Fragen Sie nach unseren Tagesangeboten!

Warme Getränke

108	<i>Tasse Kaffee⁵</i>	1,80
109	<i>Cappuccino^{5, 12}</i>	2,30
110	<i>Glas Tee</i>	1,60
111	<i>Glas Grog mit Rum</i>	2,90
112	<i>Glas Glühwein</i>	2,80
113	<i>Espresso^{5, 12}</i>	2,50

Getränkekarte

Biere

(0,2l Biere nur im Thekenbereich)

80. Veltins	0,2l	1,30
81. Veltins	0,3l	2,00
82. Veltins	0,5l	3,30
83. Brinkhoffs No.1	0,2l	1,30
84. Brinkhoffs No1	0,3l	2,00
85. Schlösser Alt	0,2l	1,30
86. Alster	0,2l	1,30
87. Alster	0,3l	2,00
88. Krefelder	0,2l	1,30
89. Krefelder	0,3l	2,00
90. Hövels Bitterbier	0,2l	2,00
91. Hövels Bitterbier	0,3l	3,00
92. Schöffelhofer Weizen	0,3l	2,00
93. Schöffelhofer Weizen	0,5l	3,00
93. Schöffelhofer Alkoholfrei	Fl.0,5	3,00
93. Maisels Weizen	Fl.0,5	3,00

Alkoholfreie Getränke

94.	Coca Cola ^{1,3,5}	0,2l	1,60
.	Fanta ^{1,3} , Sprite ²		
95..	Coca Cola ^{1,3,5}	0,3l	2,20
	Fanta ^{1,3} , Sprite ²		
96.	Coca Cola ^{1,3,5}	0,5l	3,50
	Fanta ^{1,3} , Sprite ²		
97.	Selters	0,25l	1,80
98.	Apfelschorle	0,2l	1,80
99..	Apfelsaft	0,2l	2,20
100.	Orangensaft	0,2l	2,20
101.	Tomatensaft	0,2l	2,00
102.	Bitter Lemon ¹⁰	0,2l	2,30
104.	Vitaminsaft	0,2l	1,20
105.	Apfelschorle	0,3l	2,40
106.	Clausthaler	0,33l	2,40
103.	Weißwein-Schorle	0,2l	2,40
107	Rotwein-Schorle	0,2l	2,60

Spirituosen

116. Doppelwachholder	1,60	126. Diverse Liköre	1,60
117. Fürst Bismarck	1,80	127. Bommerlunder	1,80
118. Sangrita	1,50	128. Fernet Branca	2,00
119. Bachmann	1,80	129. Nordsturm	2,00
120. Moskovshaya	1,80	130. Aalborg Jubi	2,20
121. Wodka Fjorowka	1,60	131. Underberg	1,80
122. Malteser	1,80	135. Schladerer Birne	2,50
123. Klarer mit Speck	1,80	137. Ramazotti	2,00
124. Jägermeister	1,80	138. Aperitif	3,00
125. Mariacron	1,80	139. Baileys	2,20

Weinkarte

Weißweine

Geil Scheurebe Kabinett	0,20ℓ	4,00
Bechtheimer Heiligkranz	0,25ℓ	4,50
<i>Überrascht in der Nase mit einem Duft von Grapefruit und Pflaume Der fruchtige Geschmack füllt den Mund, das harmonische Miteinander von Säure und Fruchtsüße geben diesen Wein einen langen Nachhall.</i>	0,75ℓ	13,50
Grauer Burgunder Kabinett, trocken	0,2ℓ	4,00
Weingut Oberrotweil	0,25ℓ	4,50
<i>säurebetonter Wein fruchtig-frisch</i>	0,75ℓ	13,50
Irene Söngen Riesling Kabinett, Feinherb	0,20ℓ	4,00
	0,25ℓ	4,50
<i>Riesling voller Frische, klare Frucht von weißem Pfirsich und Ananas, saftige Struktur und Fülle</i>	0,75ℓ	13,50

Roséwein

Spätburgunder Weißherbst Q6A, mild	0,2ℓ	4,00
Weingut Oberrotweil	0,25ℓ	4,50

Rotweine

Herrenberg Dornfelder, mild	0,2ℓ	4,00
Dürkheimer Feuerberg	0,25ℓ	4,50
<i>Kräftiger Rotwein mit dezenter, fruchtiger Süße und Fruchtaromen von roten Beeren</i>	0,75ℓ	13,50
Markgräfer Spätburgunder, halbtrocken	0,2ℓ	4,00
Mauchener Sonnenstück Q6A	0,25ℓ	4,50
<i>Mild-samtiger Spätburgunder mit fruchtig-würzigem Geschmack, und harmonischer Süße</i>	0,75ℓ	13,50
Herxheimer St.Laurent, trocken	0,2ℓ	4,00
Herxheimer Honigsack	0,25ℓ	4,50
<i>Gehaltvoll und dunkelrot, geschmeidig, Fruchtaromen von roten Beeren</i>	0,75ℓ	13,50