

*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!<sup>35</sup>***

### *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](http://www.zum-buergerkrug.de) über  
aktuelle Angebote und Sonderkarten*

*Alle Preise in Euro incl. Bedienung und Mehrwertsteuer*

*Verschenken Sie ein paar schöne Stunden.*



***Gutschein***

*Wir stellen Geschenkgutscheine für Sie aus.*

## *Aus dem Suppentopf*

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

## *Für den kleinen Appetit*

<b><i>Bockwurst</i></b> <sup>8</sup> <i>mit Pommes Frites</i>	<b>4,80</b>
<b><i>Bratkartoffeln</i></b> <i>mit 2 Spiegeleiern und Salatgarnitur</i>	<b>6,50</b>
<b><i>Gebackene Champignon</i></b> <i>mit Aioli-Sauce und frischem Blattsalat</i>	<b>7,50</b>
<b><i>Gebackener Camembert</i></b> <i>mit Preiselbeeren und frischem Blattsalat</i>	<b>8,90</b>
<b><i>Mild eingelegter Brathering</i></b> <i>mit Bratkartoffeln</i>	<b>8,60</b>
<b><i>Hausgemachte Schweinskopfsülze</i></b> <i>mit Sauce Remoulade<sup>2</sup> und Bratkartoffeln</i>	<b>9,60</b>

# *Knackig frische Salatvariationen*

*Kleiner bunter Salat* 3,50

*Großer Salatteller „Konny“* 9,60  
*gemischte frische Salate mit Thunfisch*

*Großer Salatteller „France“* 9,90  
*gemischte Salate mit kross gebratenen Speckstreifen  
und warmen Putenbruststreifen*

*Alle Salate bieten wir mit hausgemachtem Sauerrahmdressing an*

## *Feine Toastgerichte*

*„Damentoast“* 11,00  
*kleines Schweineschnitzel mit Spargel und  
Sauce Hollandaise und frischem Salat umlegt*

*„Krüstchen Art des Hauses“* 10,80  
*Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Spiegelei  
und frischem Salat umlegt*

*„Toast Mephisto“* 12,80  
*Schweinelendchen mit Preiselbeeren und  
Camembert überbacken und frischem Salat umlegt*

# Gerichte aus der Pfanne<sup>20</sup>

<b>Zwiebel-Schnitzel</b> <i>mit Bratkartoffeln und Salat</i>	<b>13,80</b>
<b>Broccoli-Schnitzel</b> <i>Schnitzel mit Broccoli und Käse überbacken dazu hausgemachte Nudeln und Käsesauce</i>	<b>14,50</b>
<b>Schweinelendchen „Hawaii“<sup>6</sup></b> <i>mit frischer Ananas und Käse<sup>1</sup> überbacken dazu Kartoffelkroketten und frische Blattsalate in Himbeerdressing</i>	<b>17,90</b>
<b>Filetpfanne „Bürgerkrug“</b> <i>verschiedene Medaillons vom Schwein, Rind und Pute, auf Rahmsauce mit frischen Champignons, Bratkartoffeln und gartenfrischen Salaten</i>	<b>18,90</b>

***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*

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	<b>11,60</b>
<i>mit Pommes frites, dazu Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise</i>	
<b>Puszta – Schnitzel<sup>6</sup></b>	<b>12,50</b>
<i>mit Pommes frites und gemischtem Salatteller</i>	
<b>Schnitzel „Braumeister Art“</b>	<b>13,80</b>
<i>mit frischen Champignons, Spargel, Rührei und Sauce Hollandaise, dazu Bratkartoffeln und Salat</i>	
<b>Curry-Schnitzel „Hawaii“ in frischer Ananas-Fruchtcurrysauce<sup>6</sup></b>	<b>13,80</b>
<i>mit Buttereis und frischem Blattsalat in Himbeerdressing</i>	
<b>Champignon-Rahmschnitzel</b>	<b>13,90</b>
<i>mit Kartoffelkroketten und gemischtem Salatteller</i>	
<b>Paprika-Rahmschnitzel</b>	<b>13,90</b>
<i>mit Pommes frites und gemischtem Salatteller</i>	
<b>Italienisches Schnitzel</b>	<b>13,90</b>
<i>mit Tomate, Knoblauch und Mozzarella überbacken, dazu Pommes frites und ein gemischter Salatteller</i>	
<b>Schnitzel „Holsteiner Art“</b>	<b>14,60</b>
<i>mit Spiegelei, geröstetem Toast, belegt mit Sardelle und Lachs, dazu Bratkartoffeln und feines Gemüse und Sauce Hollandaise</i>	
<b>Westfälisches Schnitzel</b>	<b>14,60</b>
<i>mit Mettwurst und Lauch gefüllt, dazu Bratkartoffeln und feines Gemüse mit Sauce Hollandaise</i>	
<b>Pfeffer-Rahmschnitzel</b>	<b>13,90</b>
<i>mit hausgemachten Nudeln und Salatteller</i>	

# *Spezialitäten vom Rind*

<b><i>Gemischte Filetspitzen</i></b>	<b>18,50</b>
<i>vom Rind und Schwein in Kräuterrahm, dazu hausgemachte Nudeln und feines Gemüse</i>	
<b><i>Filetspitzen</i></b>	<b>19,90</b>
<i>in pikanter Pfefferrahmsauce, dazu hausgemachte Nudeln und frischer Blattsalat</i>	
<b><i>Rumpsteak</i></b>	<b>18,90</b>
<i>auf Pfefferrahmsauce, mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i>	
<b><i>Rumpsteak „Strindberg“</i></b>	<b>20,90</b>
<i>in Senf Zwiebelkruste, dazu Bratkartoffeln, feines Gemüse und Sauce Hollandaise</i>	
<b><i>Filetsteak auf Pfefferrahmsauce</i></b>	<b>25,60</b>
<i>mit hausgemachten Nudeln und Salatteller</i>	

# *Feines vom Fisch*

<b><i>Kräutergarnelen auf hausgemachten Bandnudeln</i></b>	<b>12,50</b>
<i>in Rahmsauce, dazu Blattsalat</i>	
<b><i>Lachs</i></b>	<b>17,90</b>
<i>Gebraten, auf Blattspinat mit feinen hausgemachten Bandnudeln</i>	

# *Ganz ohne Fleisch*

<i>Hausgemachte Nudeln</i> <i>mit Tomatensauce</i>	<b>9,50</b>
<i>Hausgemachte Nudeln</i> <i>mit Champignon Sahnesauce</i>	<b>10,50</b>
<i>Gemüseteller</i> <i>mit Kartoffeln</i>	<b>12,50</b>

## *Desserts*

<i>Gemischtes Eis</i> <sup>6</sup> <i>verschiedene Eissorten mit Sahne</i>	<b>3,90</b>
<i>„Eis heiß“</i> <sup>6</sup> <i>Vanille Eis<sup>1</sup> mit heißen Kirschen<sup>11</sup></i>	<b>4,90</b>
<i>„Eis heiß“</i> <sup>6</sup> <i>Vanille Eis<sup>1</sup> mit warmer Schokoladensauce</i>	<b>4,90</b>

*Fragen Sie nach unseren Tagesangeboten!*

## *Warme Getränke*

<i>Tasse Kaffee</i> <sup>5</sup>	<b>1,80</b>
<i>Cappuccino</i> <sup>5, 12</sup>	<b>2,30</b>
<i>Glas Tee</i>	<b>1,60</b>
<i>Glas Grog mit Rum</i>	<b>2,90</b>
<i>Glas Glühwein</i>	<b>2,80</b>
<i>Espresso</i> <sup>5, 12</sup>	<b>2,50</b>



# Getränkekarte

## Biere

(0,2l Biere nur im Thekenbereich)

Veltins	0,2l	1,40
Veltins	0,3l	2,20
Veltins	0,5l	3,50
Brinkhoffs No.1	0,2l	1,40
Brinkhoffs No1	0,3l	2,20
Schlösser Alt	0,2l	1,40
Alster	0,2l	1,40
Alster	0,3l	2,20
Krefelder	0,2l	1,40
Krefelder	0,3l	2,20
Hövels Bitterbier	0,2l	2,20
Hövels Bitterbier	0,3l	3,30
Büble Hefe-Weizen vom Faß	0,3l	2,30
Büble Hefe-Weizen vom Faß	0,5l	3,70
Büble Hefe-Weizen alkoholfrei	Fl.0,5l	3,70
Schöffelhofer Weizen Alkoholfrei	Fl.0,5l	3,50

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>1,3,5</sup>	0,2l	1,70
Fanta <sup>1,3</sup> ,Sprite <sup>2</sup>		
Coca Cola <sup>1,3,5</sup>	0,3l	2,30
Fanta <sup>1,3</sup> ,Sprite <sup>2</sup>		
Coca Cola <sup>1,3,5</sup>	0,5l	3,80
Fanta <sup>1,3</sup> ,Sprite <sup>2</sup>		
Selters	0,25l	1,80
Apfelschorle	0,2l	1,80
Apfelsaft	0,2l	2,20
Orangensaft	0,2l	2,20
Tomatensaft	0,2l	2,00
Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,2l	2,30
Vitaminsaft	0,2l	1,20
Apfelschorle	0,3l	2,40
Clausthaler	0,33l	2,50
Weißwein-Schorle	0,2l	2,40
Rotwein-Schorle	0,2l	2,60

## Spirituosen

Doppelwachholder	1,60	Diverse Liköre	1,60
Fürst Bismarck	1,80	Bommerlunder	1,80
Sangrita	1,50	Fernet Branca	2,00
Bachmann	1,80	Nordsturm	2,20
Moskovshaya	1,90	Aalborg Jubi	2,30
Wodka Fjorowka	1,70	Underberg	1,80
Malteser	1,90	Schladerer Birne	2,50
Klarer mit Speck	1,80	Ramazotti	2,00
Jägermeister	1,80	Aperitif	3,00
Mariacron	1,80	Baileys	2,20

# Weinkarte

## Weißweine

<b>Geil Scheurebe Kabinett</b>	0,20l	4,20
<b>Bechtheimer Heiligkranz</b>	0,25l	4,80
<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	14,40
<b>Grauer Burgunder Kabinett, trocken</b>	0,2l	4,20
<b>Weingut Oberrotweil</b>	0,25l	4,80
<i>säurebetonter Wein fruchtig-frisch</i>	0,75l	14,40
<b>Irene Söngen Riesling Kabinett, Feinherb</b>	0,20l	4,20
	0,25l	4,80
<i>Riesling voller Frische, klare Frucht von weißem Pfirsich und Ananas, saftige Struktur und Fülle</i>	0,75l	14,40

## Roséwein

<b>Spätburgunder Weißherbst Q6A, mild</b>	0,2l	4,20
<b>Weingut Oberrotweil</b>	0,25l	4,80

## Rotweine

<b>Herrenberg Dornfelder, mild</b>	0,2l	4,20
<b>Dürkheimer Feuerberg</b>	0,25l	4,80
<i>Kräftiger Rotwein mit dezenter, fruchtiger Süße und Fruchtaromen von roten Beeren</i>	0,75l	14,40
<b>Markgräfer Spätburgunder, halbtrocken</b>	0,2l	4,20
<b>Mauchener Sonnenstück Q6A</b>	0,25l	4,80
<i>Mild-samtiger Spätburgunder mit fruchtig-würzigem Geschmack, und harmonischer Süße</i>	0,75l	14,40
<b>Herxheimer St.Laurent, trocken</b>	0,2l	4,20
<b>Herxheimer Honigsack</b>	0,25l	4,80
<i>Gehaltvoll und dunkelrot, geschmeidig, Fruchtaromen von roten Beeren</i>	0,75l	14,40