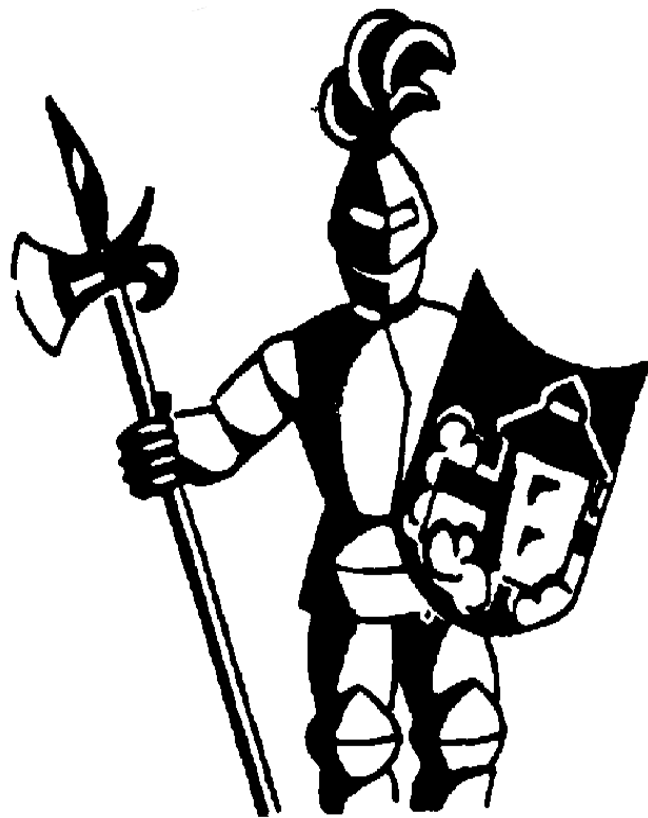


Das Restaurant am Burgfelsen!

# Burgwächter



Herzlich  
Willkommen!

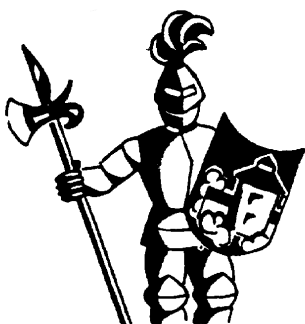


Sehr geehrter Gast!

Wir begrüßen Sie herzlich in unserem „**Burgwächter**“ und hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen werden. Unser Bemühen ist es, Ihnen die guten Seiten der Gastlichkeit zu zeigen, damit Sie sich bei Ihrem Besuch entspannen und Speis` und Trank in Ruhe oder in fröhlicher Runde genießen können.

Wir sind stets bestrebt, Ihre Wünsche zu erfüllen und Ihnen aus unserer Küche und dem Keller das Beste schmackhaft und schnell auf den Tisch zu bringen. Wir verwenden bei unseren Speisen beste regionale Zutaten und bereiten diese weitgehendst stets frisch für Sie zu.  
Aus diesem Grund kann die Zubereitung einiger Gerichte etwas länger dauern. Unser Servicepersonal wird Sie über längere Wartezeiten informieren. Wir bitten dafür um Ihr Verständnis.

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit und hoffen Sie recht bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.



## Öffnungszeiten:

(Sommersaison: 01.04. - 30.09.):

**täglich ab 11 Uhr**

**kalte & warme Küche von 12-23 Uhr  
Gartenterrasse bis 24 Uhr geöffnet**

Pächter: RK Gastronomiebetriebe Ltd.  
Am Ölberg 10, 90403 Nürnberg  
Tel. 0911-222126 Fax. 0911-2449963  
[www.restaurant-burgwaechter.de](http://www.restaurant-burgwaechter.de)  
[burgwaechter@freenet.de](mailto:burgwaechter@freenet.de)

# Alkoholfreie Getränke

Selters, Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,25 l	€	2,10
Selters, Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,75 l	€	4,60
Tafelwasser, mit oder ohne Kohlensäure	0,4 l	€	2,50
Apfelsaftschorle apple-juice-spritzer	0,4 l	€	3,10
Fanta, Sprite 7,9,10	0,4 l	€	3,10
Coca-Cola 1,2 Coca-Cola light 1,2,7,5	0,4 l	€	3,10
Mezzo-Mix 1,2,9	0,4 l	€	3,10
Apfelsaft apple juice	0,2 l	€	2,00
Orangensaft orange juice	0,2 l	€	2,20
Sauerkirschnektar sour-cherry-nectar	0,2 l	€	2,20
Bananenfruchtsaftgetränk banana-fruit juice	0,2 l	€	2,20
Tonic-Water 3, Bitter-Lemon	0,2 l	€	2,20

## Biere

„Zirndorfer“ Landbier hell vom Fass	0,5 l	€	3,10
„Zirndorfer“ Kellerbier naturtrüb v. Fass	0,5 l	€	3,30
„Schlenkerla“ Rauchbier Märzen vom Fass	0,4 l	€	2,80
„Tucher“ Urfränkisch Dunkel vom Fass	0,4 l	€	2,80
„Tucher“ Pils vom Fass	0,4 l	€	2,80
„Tucher“ Hefe-Weizen hell vom Fass	0,5 l	€	3,30
„Schlenkerla“ Rauchbier Weizen	0,5 l	€	3,30
„Tucher“ Hefe-Weizen dunkel	0,5 l	€	3,30
„Tucher“ Hefe-Weizen light	0,5 l	€	3,30
„Tucher“ Hefe-Weizen alkoholfrei	0,5 l	€	3,30
„Tucher“ Reifbräu alkoholfrei	0,5 l	€	3,30
Radler 4	0,5 l	€	3,10
Russe, Colaweizen 1,4	0,5 l	€	3,30
Alle Fassbiere auch als „kleines Bier“	0,3 l	€	2,50

## Aperitiv

Martini weiss o. rot	5 cl	€	3,00
Campari-Orange 2	4 cl	€	4,20
Campari-Soda 2	4 cl	€	3,80

(1) coffeinhaltig (2) mit Farbstoff (3) chininhaltig (4) Biermischgetränk (5) Brennwert < 1,0 kJ (< 0,25 kcal), Eiweiss < 0,1 g, Kohlenhydrate < 0,1 g, Fett 0 g, (7) kalorienreduzierte Limonade (8) mit Farbstoff (9) konserviert (10) mit Antioxidationsmittel

# Heiße Getränke

Tee, versch. Sorten	tea, several types	Tasse	€	1,80
Kaffee, klein	coffee, small	Tasse	€	2,30
Kaffee, groß	coffee, big	Tasse	€	3,80
Espresso		Tasse	€	1,80
Doppio (doppelter Espresso)	double espresso	Tasse	€	3,40
Cappuccino, klein	cappuccino, small	Tasse	€	2,50
Cappuccino, groß	cappuccino, big	Tasse	€	2,90
Cafe Latte		Tasse	€	2,90
Latte Macchiato		Glas	€	2,80
Heiße Schokolade mit Sahne	hot chocolate	Tasse	€	2,70

**FRAGEN SIE BITTE AUCH NACH UNSEREM KUCHENANGEBOT**

# Offene Weine (Qualitätsweine)

Hausschoppen weiss (trocken, Franken)	0,2 l	€	3,60
Hausschoppen rot (trocken, Pfalz)	0,2 l	€	3,40
Frankenwein Müller-Thurgau weiss	0,2 l	€	4,10
Frankenwein Silvaner weiss	0,2 l	€	4,10
Frankenwein Spätburgunder rot	0,2 l	€	4,90
Würthemberger Trollinger-Lemberger rot	0,2 l	€	4,50
Chianti, Italien, rot	0,2 l	€	4,70
Weissherbst, rosé	0,2 l	€	3,80
Pinot Grigio, Italien, weiss	0,2 l	€	4,90
Weinschorle mit Frankenwein (Silvaner)	0,2 l	€	2,90
Weinschorle mit Hausschoppen (Franken)	0,4 l	€	4,10
Beerenwein (div. Sorten auf Anfrage)	0,2 l	€	3,20

**FLASCHENWEINE FINDEN SIE AUF UNSERER WEINKARTE**

# Sekt

Mumm dry	0,2 l	€	4,90
Mumm dry	0,75 l	€	17,90
Fürst von Metternich	0,2 l	€	6,90
Fürst von Metternich	0,75 l	€	23,90
Prosecco, Italien	0,75 l	€	13,90
Champagner	0,75 l	€	60,50

**VERSCHIEDENE BOWLEN MIT FRISCHEN FRÜCHTEN JE NACH SAISON - BEACHTEN SIE BITTE UNSERE TISCHAUFSTELLER**

# Schnäpse

**Obstbrände** aus der fränkischen Edelbranntweinbrennerei AMMON aus Bammerndorf:

Fränkischer Obstler	2 cl	€	2,40
Fränkischer Williamsbirne	2 cl	€	2,60
Fränkischer Williamsbirne mit Birne	2 cl	€	3,10
Fränkischer Himbeergeist	2 cl	€	2,60
Fränkischer Schlehengeist	2 cl	€	2,60
Fränkischer Mirabellenwasser	2 cl	€	2,60
Fränkisches Zwetschgenwasser	2 cl	€	2,60
Fränkischer Haselnussgeist	2 cl	€	4,20

## Klare Schnäpse:

Doornkaat	2 cl	€	2,60
Gin Gordons	2 cl	€	2,60
Tequilla	2 cl	€	2,60
Linie,- Malteser-, Jubiläums-Aquavit	2 cl	€	2,60
Wodka Moskovskaja	2 cl	€	2,60
Rum Baccardi	2 cl	€	2,60

## Brandy, Cognac:

Asbach Uralt	2 cl	€	2,60
Remy Martin	2 cl	€	3,90
Veterano Osborne	2 cl	€	2,60

## Likör:

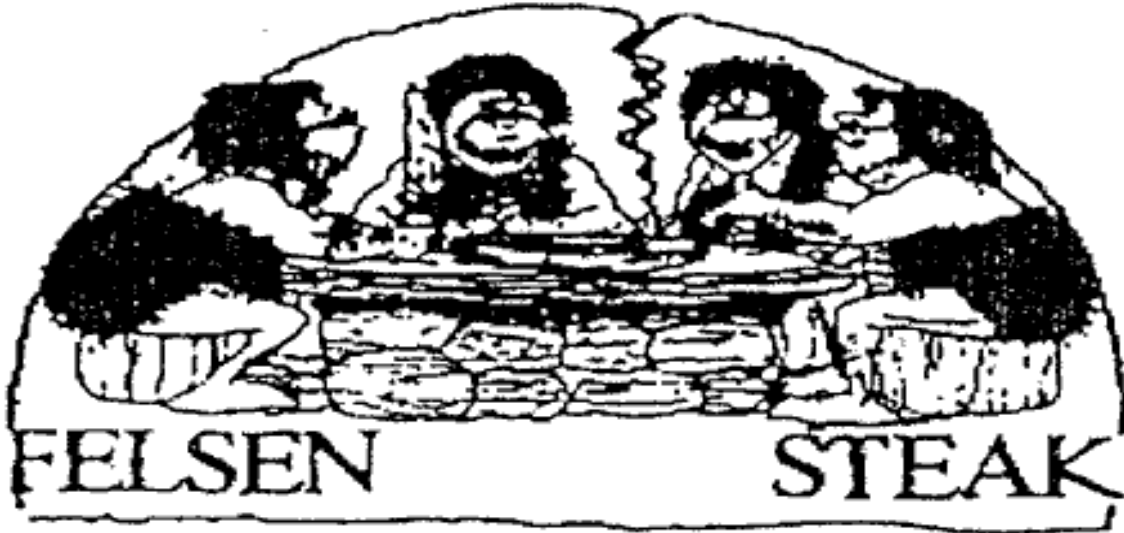
Underberg	2 cl	€	2,60
Becherovka	2 cl	€	2,60
Jägermeister	2 cl	€	2,60
Eppelein von Geilingen	2 cl	€	2,60
Fernet Branca	2 cl	€	2,60
Ramazzotti	4 cl	€	3,90
Ouzo	2 cl	€	2,40
Amaretto	2 cl	€	2,40
Amaretto, heiß mit Sahne	2 cl	€	2,80
Bayley`s Irish Cream	2 cl	€	2,60
Sambuca	2 cl	€	2,80

## Whisky:

Jim Beam/Johnny Walker red	2 cl	€	2,80
Jack Daniels	2 cl	€	3,40
Chivas Regal	2 cl	€	3,90
Glenmorangie single malt	2 cl	€	3,90

Wir servieren die STEAKS VOM HEISSEN STEIN Taglich ab 20 Uhr oder auf Vorbestellung ab 8 Personen auch tagsüber. Auf dem Teller erhalten Sie unsere Steaks von 12-23 Uhr

# Unsere Sausspezialität: "Steaks vom heißen Stein" "Steaks of the hot stone"



Lassen Sie sich zurückversetzen in die Zeit wo man das Fleisch roh auf heiße Steinplatten legte und dort zubereitete. Gleich ob Sie im Freundes- oder Familienkreis oder mit Geschäftsfreunden in froher Runde sind. Jeder brät sein vorher ausgewähltes Fleisch so, wie er es persönlich bevorzugt. Gewürzt mit pikanten Saucen, dazu ein deftiges Glas Bier oder Wein – Das Essen wird für Sie und Ihre Freunde sicherlich ein Erlebnis von bleibender Erinnerung.

Let get back to the past, when the meat was put rough on hot plates of stone and was prepared there. No matter if you are in glad round of friend, with your family or with business partners. Everyone grills his own previously selected meat, as he likes it. You can enjoy it with spicy and hot piquant sauces, enjoying a glass of beer or wine. Surely the meal will become an experience of permanent memory for you and your friends

## Wir servieren auf dem heißen Stein:

(oder auch auf dem Teller: englisch, medium oder well-done):

We serve of the hot stone (or on the plate too: rare, medium rare or well-done):

## Rindersteaks vom argentinischen Weiderind

mit verschiedenen Dips und Kräuterbutter

Beef-Steaks of Argentinian pasture-beef with different dips and herbal butter

**Filetsteak:** 200 gr.: € 19,90 300 gr.: € 26,90

**Rumpsteak:** 200 gr.: € 15,90 300 gr.: € 21,90

## Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

Select from the following side-dishes:

# Suppen, hausgemacht

## Soups, house-made

<b>Pikante Gulaschsuppe</b> mit Brot	kleiner Schöpfer	small	€	3,80
Spicy goulash-soup with bread	großer Schöpfer	big	€	5,80

### fränkische Kartoffelsuppe mit Waldpilzen und geräucherten

Nürnberger Bratwürstchen	kleiner Schöpfer	small	€	3,80
(ohne Bratwürste vegetarisch (11,12))	großer Schöpfer	big	€	5,80
Franconian potatoes-soup with mushrooms and smoked Nuremberg bratwursts				

<b>bayerische Leberknödelsuppe</b>			€	3,80
Bavarian liver-dumpling-soup				

# Salate

## Salads

<b>Salat „Olympia“</b> (vegetarisch) mit Schafskäse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten und Gurken	€	7,80
Salad "Olympia" with sheep-cheese, olives, chillis, onions, tomatoes and cucumbers (veggie)		

<b>Salat „Fitness“</b> marktfrische sommerliche Blattsalate mit gegrillten Putenbruststeifen, Salatkerne, Tomaten, Gurken, Croutons	€	8,90
Salad "Fitness", market-fresh summer green salads with grilled turkey-breast, salad-kernels tomatoes, cucumbers and croutons		

<b>Salat „Albrecht Dürer“</b> , bunte Salatvariationen mit gekochtem Schinken, Emmentalerstreifen und Ei (13)	€	7,80
Salad "Albrecht Dürer", colorful salad-variations as well cooked ham, Emmentaler cheese and egg		

<b>Salat „Landsknecht“</b> , gegrillte Rinderfiletscheiben auf Blattsalat mit French-Dressing	€	12,80
Salad "Landsknecht", grilled beef-fillet-disks on green salad, with French-Dressing		

# Vorspeisen, vegetarisch

## Appetizers, vegetarian

<b>Knoblauchbrot</b> mit frischem Knoblauch	€	2,90
Garlic-bread with fresh garlic		

<b>Knoblauchbrot „Spezial“</b> mit Blauschimmelkäse überbacken	€	3,90
Garlic-bread "special", with blue-mold-cheese baked		

<b>Überbackener Schafskäse</b> mit Tomaten, Oliven, Peperoni, frischem Knoblauch, dazu warmes Fladenbrot	€	6,40
Baked Sheep-cheese, with tomatoes, olives, chillis, fresh garlic and warm flat-bread		

<b>ofenfrische Breze</b>	€	1,-
<b>Breze mit Butter</b>	€	1,80
<b>Breze mit „Obatzter“</b>	€	2,20

# Warme und kalte Brotzeiten

Warm and cold appetizers

**Weisswürste** Paar mit Breze und süßem Senf € 4,20  
 White-sausages, couple with pretzel and sweet mustard

**„Ritter-Brot“** Schwarzbrotsscheibe mit „Obatzter“, kalten  
 Schweinebraten-, Zwiebeln- und Tomatenscheiben € 4,60  
 „Ritter-Brot“, black-bread-disk with „Obatzter“ (cheese-cream), cold pig-roast -, onions - and tomato-disks

**„Nürnberger Gwerch“** Presssack, Stadtwurst, geräucherter  
 Schinken, geräucherte Nürnberger Bratwürste und Obatzter,  
 reichlich garniert, dazu Brot und Butter (11,12,13) für 1 Pers. € 8,90  
 für 2 Pers. € 14,30  
 „Nürnberger Gwerch“, franconian mixed-plate with different sausage, different cheese, with bread and butter

**Fränkischer Bauernschinken** auf Holzbrett, reichlich garniert  
 dazu Brot und Butter (12) für 1 Pers. € 7,90  
 für 2 Pers. € 12,80  
 Franconian farmer-ham, on wood-board, amply garnishes, with bread and butter

**„Obatzter“** angemachter Käse mit Zwiebeln, dazu Brot € 5,90  
 marinated cheese-Cream, with onions and butter, served with bread

**Hausgemachte Sülze**, auf Wunsch mit „Musik“, dazu Brot € 5,50  
 Homemade brawn, on request with onion-marinade, served bread,

**Stadtwurst mit „Musik“** fränkische Stadtwurst mit Zwiebeln,  
 Essiggurken, in Essig-Öl (11, 12), € 5,60  
 Sausage-disks in onion-marinade and cucumbers, served with bread

## Nürnberger Bratwürste

Nuremberg bratwursts

**Bratwurstteller „Barbarossa“** verschiedene Nürnberger Bratwürste  
 (3 o. 4 vom Grill, 3 o. 4 geräucherte und 3 o. 4 als saure Zipfel  
 mit Sauerkraut, Kartoffelsalat, Zwiebeln, dazu Brot,  
 Meerrettich und Senf (11) 9 Stück für 1 Person € 9,50  
 12 Stück für 2 Personen € 12,80

Bratwurst-plate „Barbarossa“, different Nuremberg bratwursts, 3 or 4 from the grill, 3 or 4 cooked in vinegar,  
 3 or 4 smoked, with potato-salad, onions, sauerkraut, bread, horseradish and mustard, served with bread

**6 Nürnberger Bratwürste vom Grill** mit Sauerkraut und Brot oder  
 mit Kartoffelsalat, auf Wunsch Meerrettich und Senf (11) € 6,40  
 6 Nuremberg bratwursts from the grill with sauerkraut and bread or with potato-salad, on request with  
 horseradish and mustard

**6 „saure Zipfel“** Bratwürste in Essig-Zwiebelsud  
 gegart, dazu Zwiebeln und Brot (11) € 6,40  
 6 Nuremberg bratwursts cooked in vinegar-onion-broth, served with onions and bread

**6 geräucherte Nürnberger Bratwürste** mit Sauerkraut  
und Brot, auf Wunsch Meerrettich und Senf (11,12) € 6,70  
6 smoked Nuremberg bratwursts, with sauerkraut and bread, on request with horseradish and mustard

**6 Nürnberger Bratwürste vom Grill in Biersoße**  
mit Sauerkraut und Brot (11) € 6,70  
6 grilled Nuremberg bratwursts beer-sauce, with sauerkraut and bread, on request with horseradish and mustard,

**Sie erhalten unsere Bratwurstgerichte auch mit 8, 10, 12 oder mehr Bratwürsten, jede weitere Bratwurst, pro Stück (11) € 0,90**  
You get our bratwurst-meals also with 8, 10, 12 or more bratwursts, each piece

## Warme Hauptspeisen Warm main-foods

**Schäufele** (Braten von der Schweineschulter) knusprig gebraten  
mit Kartoffelkloß und buntem Salatteller € 11,40  
roasts of the pig-shoulder, crunchy fried, with potato-dumpling and salad plate

**Käsespätzle** (vegetarisch) im Pfännchen, mit Röstzwiebeln  
und Blattsalat € 7,90  
Cheese-noodle (vegetarian) in the small pan, with fried onions and green salad

**„Wächter“-Mahlzeit**, warmes Kassler und hausmacher  
Stadtwurst auf Sauerkraut, mit Meerrettich und Brot (11,12,13) € 7,40  
cooked and smoked chop and home-made sausage on sauerkraut with horseradish and bread

**„Waffenschmied“-Braten** fränkischer Schweinehalsbraten  
mit kartoffelkloß € 6,90  
Franconian Pig-roasts, with dumpling

**„Holzfäller“-Steak**, gegrilltes Schweinehalssteak  
mit Champignons, Zwiebeln, Speck, dazu Bauernkartoffeln € 9,20  
grilled Pork-neck-steak with mushrooms, onions, bacon, served with farmer-potatos

**„Kaiserburg“-Teller**, Schweinesteak, Nürnberger Bratwürste  
und geräuchertes Bündle vom Grill, dazu Kartoffel-, Krautsalat  
und Biersoße (11,12,13) € 12,20  
grilled-steak, 2 Nuremberg sausages, smoked and grilled pork-stomach, with potato-salad, slaw and beer-sauce

**„Burgwächter“-Pfännchen**, Schweinelendchen in Champignon-  
rahmsauce im Pfännchen auf hausgemachten Spätzle € 15,30  
pork-fillet in the small pan on house-done noodles and mushroom-creamsauce

**„Burgfräulein“-Steak**, zartes gegrilltes Putenbruststeak auf  
mediterranem Grillgemüse, dazu Folienkartoffel mit Rahm € 11,70  
grilled turkey-breast-steak on mediterranean grilled vegetables, served with backed potato with sour-cream

**„Fischers Fritz“**, Lachsfilet vom Grill auf Salat mit  
Kräuterbutter und knusprigem Baguette € 12,60  
salmon-fillet of the grill, on salad with herbal-butter and crunchy baguette

## Beilagen side dishes

<b>Gemischter Salatteller</b>	mixed salad	€	3,10
<b>Knoblauchbrot mit frischem Knoblauch</b>	garlic.-baguette	€	2,90
<b>Pommes frites</b>	french fries	€	2,60
<b>hausgemachter Kartoffelsalat</b>	homemade potato-salad	€	2,60
<b>hausgemachte Spätzle</b>	homemade „spätzle“ (german noodles)	€	2,60
<b>Bratkartoffeln (auf Anfrage)</b>	fried potatoes, (on request)	€	3,60
<b>Folienkartoffel mit Kräuterrahm</b>	backed-potato with sour-cream	€	3,60
<b>Mediterranes Grillgemüse</b>	grilled mediterranean vegetables	€	3,60

## Dessert & Kuchen dessert and cakes

<b>Apfelküchle gebacken, mit Vanilleeis</b>	apple-fritters with vanilla-icecream	€	4,90
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b>	Vanilla-icecream with hot raspberries	€	4,60
<b>Apfelstrudel mit Vanilleeis</b>	Apple-eddies with vanilla-icecream	€	4,90
<b>Rahmkäsekuchen o. Apfelstreuselkuchen, Stück</b>	Cream cheese-cake or apple flans, each piece,	€	2,40

## For kids for children

<b>Kloss mit Soße</b>	Dumpling with sauce	€	3,20
<b>3 Fischstäbchen</b> dazu Pommes oder Kartoffelsalat	Fried fish-sticks with french fries or potato-salad	€	4,50
<b>4 Bratwürstchen</b> dazu Pommes oder Kartoffelsalat (11)	4 Nuremberg bratwursts with french fries or potato-salad	€	4,50
<b>Spätzle</b> mit Champignonrahmsauce	„Spätzle“ german noodles with mushroom-cream-sauce	€	3,90

## Auf Vorbestellung (ab 8 Personen)

On advance order (from 8 persons)

<b>Kalbshaxe oder Kalbsschäufele,</b> frisch aus dem Ofen, dazu hausgemachten Semmelkloß und Krautsalat, Portion	€	15,60
<b>½ Ente oder ¼ Gans,</b> ofenfrisch, knusprig gebraten, dazu Kartoffelkloß und hausgemachtes Blaukraut	€	18,70

Calf-leg or Calf - shoulder, fresh from the oven, with hamemade roll-dumpling and slaw, each portion  
 ½ duck or ¼ goose, fresh from the oven, crunchy fried, served with dumpling and homemade blue-herb

# Festschmaus „Ritter Eppelein“



Griebenschmalz mit Bauernbrot

\*\*\*\*

Grießnockerlsuppe

\*\*\*\*

3 Nürnberger Bratwürste  
im Biersauce und Sauerkraut

\*\*\*\*

Pikante Hähnchenschenkel  
mit Kartoffel- und Krautsalat

\*\*\*\*

Schweineschulterbraten  
und Spanferkelrollbraten  
mit Sauerkraut und Semmelkloß

\*\*\*\*

Kräuter-Likör  
„Eppelein von Gailingen“

\*\*\*\*

Blaubeerpfannkuchen  
mit Vanilleeis



**ab 12 Personen, Preis pro Person: € 34,90**

\*\*\*\*\*

# „Schlemmen wie die Gallier“

Krafttrunk „Miraculix“

\*\*\*\*

Griebenschmalz  
mit Bauernbrot

\*\*\*\*

fränkische Brotsuppe

\*\*\*\*

Bruststück vom Ochsen mit  
Meerrettichsauce

\*\*\*\*

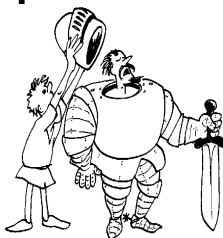
Pikante Hähnchenschenkel  
mit Kartoffel- und Krautsalat

\*\*\*\*

Schweinekeule „Obelix“ am Tisch flambiert,  
mit bayrischem Kraut und Semmelknödel

\*\*\*\*

Kaiser-Schmarrn



**ab 12 Personen, Preis pro Person: € 41,90**

# Schlemmen = "all-inclusive"

Essen und trinken Sie nach Herzenslust. Zu Ihrem bestellten Essen oder Menü sind **alle** Getränke (\*) bereits im Preis enthalten! Sie erhalten unser Angebot

**ab € 29,90**

und ab einer Teilnehmerzahl von 6 Personen.

- z.B. - hausgemachte fränkische Leberknödelsuppe  
- ofenfrisches Schäufole mit Kartoffelkloß und Salat  
- gebackene Apfelküchle in Zimtzucker mit Vanilleeis

incl. aller Getränke (\*), pro Person **€ 35,70**

oder

- z.B. - Knoblauchbrot mit frischem Knoblauch  
- argentinisches Rumpsteak vom heißen Stein mit verschiedenen Dips, Kräuterbutter und Pommes frites  
- ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

incl. aller Getränke (\*), pro Person **€ 42,20**

Gerne machen wir Ihnen ein Angebot für Ihren persönlichen Speisen- und Menüwunsch.

**Dieses Angebot gilt nur bei rechtzeitiger Bestellung und Reservierung und nur wenn alle Teilnehmer das Angebot bestellen! Das Angebot ist begrenzt auf eine Dauer von 5 Stunden!**

(\*) Bier, Tischwein, alkoholfreie Getränke, Kaffee

**Wir empfehlen unsere regionalen Lieferanten:**

Fleisch und Wurst von der

**Metzgerei Pfettner**

90489 Nürnberg, Ludwig-Feuerbach-Str. 42

Wein und Sekt von der Firma

**Wein Witt**

**Agentur Staatl. Hofkeller Würzburg**

91189 Rohr-Regelsbach, Flurstr. 1

Brot und Backwaren von der

**Bäckerei Düll**

90489 Nürnberg, Mathildenstraße 28

90403 Nürnberg, Bergstraße

Unsere fränkischen Obstbrände aus der

**Edelbranntweinbrennerei Amon**

91330 Bammerdorf

# Für alle Arten von Feiern!

Wir empfehlen unser Restaurant auch für Ihre individuelle Feier. Plätze bis zu 58 Personen stehen Ihnen ganzjährig in unserer gemütlichen „**Kachelofenstube**“ zur Verfügung. Im Winter finden außerdem bis zu 45 Personen Platz in unserer rustikalen „**Burghütte**“. In den Sommermonaten bietet unsere idyllische **Gartenterrasse** bis zu 120 Personen ausreichend Sitzplätze.

Verlangen Sie bitte die umfangreiche Aufstellung unserer Menus. Aktionen und Festessen finden Sie am Ende dieser Speisekarte. Unser Küchenchef steht für eine Beratung, Sonderwünsche und Vorbestellungen gerne zur Verfügung.

