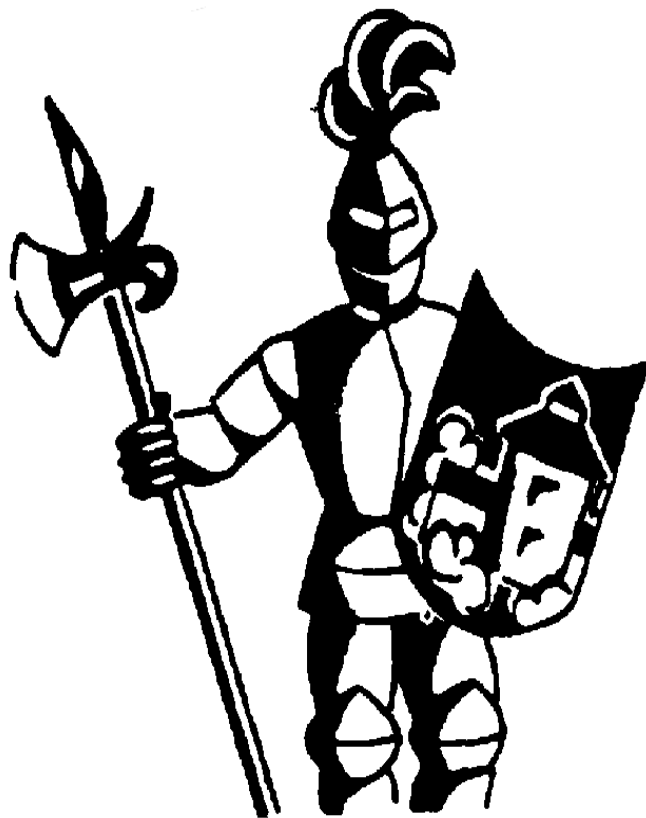


Le restaurant sur les rochers du château!

Burgwächter



Bienvenue!

Notre confortable salon avec le poêle de faïence



Cher invité!

Nous vous saluons cordialement dans notre restaurant „**Burgwächter**“ et nous espérons de pouvoir vous montrer les bons côtés de l'hospitalité allemande, afin que vous pouvez vous détendre avec votre visite et pouvez jouir la nourriture et les boissons en tranquillité ou avec vos amis.

Nous sommes toujours acharnés à réaliser vos souhaits et vous porter savoureux et rapide les meilleures plats de notre cuisine et de notre cave sur votre table. Nous utilisons seulement les meilleurs ingrédients régionaux pour la préparation de nos mets et nous les préparons toujours fraîche pour votre plaisir.

Ce pour ça que la préparation de quelques mets peut durer un peu plus long. Notre personnel de service vous informera sur les temps d'attentes plus longues. Nous demandons votre compréhension pour cela.

Nous vous souhaitons bon appétit et espérons de pouvoir vous resaluer encore une fois bientôt chez nous.

Temps d'ouverture:

(Saison estivale: 01.04. - 30.09.):

tous le jours de 11 heures

cuisine chaude et froide de 12-23 heures

Terrasse en jardin ouverte jusque à 24 heures



Les preneurs: RK Gastronomiebetriebe Ltd.
Am Ölberg 10, 90403 Nuremberg
Tel. 0911-222126 Fax. 0911-2449963
www.restaurant-burgwaechter.de
burgwaechter@freenet.de

Les boissons sans alcool

Selters, eau minérale avec ou sans l'acide carbonique	0,25 l	€	2,10
Selters, eau minérale avec ou sans l'acide carbonique	0,75 l	€	4,60
Eau minérale, avec ou sans l'acide carbonique	0,4 l	€	2,50
Mélange de jus de pomme et soda	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 (mélange de coca et fanta) ^{1,2,9}	0,4 l	€	3,10
Jus de pomme	0,2 l	€	2,00
Jus d'orange	0,2 l	€	2,20
Jus de cerise	0,2 l	€	2,20
boisson de jus de banane	0,2 l	€	2,20
Eau tonique ³	0,2 l	€	2,20
Bitter-Lemon	0,2 l	€	2,20

Bières

„Zirndorfer“ de champagne, blonde, du baril	0,5 l	€	3,10
„Zirndorfer“ de cave, non filtrée, du baril	0,5 l	€	3,30
„Schlenkerla“ fumée, du type Märzen du baril	0,4 l	€	2,80
„Tucher“ trad. Franconienne, brune, du baril	0,4 l	€	2,80
„Tucher“ bière du type Pils du baril	0,4 l	€	2,80
„Tucher“ de froment, blonde, du baril	0,5 l	€	3,30
„Schlenkerla“ de froment, fumée	0,5 l	€	3,30
„Tucher“ de froment, brune	0,5 l	€	3,30
„Tucher“ de froment light	0,5 l	€	3,30
„Tucher“ de froment, sans alcool	0,5 l	€	3,30
„Tucher“ Reifbräu sans alcool	0,5 l	€	3,30
Radler (mélange de bière et sprite) ⁴	0,5 l	€	3,10
Russe, (mélange de bière et coca) ^{1,4}	0,5 l	€	3,30
Bière du baril disponible aussi comme „Petite“	0,3 l	€	2,50

Apéritives

Martini blanc ou rouge	5 cl	€	3,00
Campari-Orange ²	4 cl	€	4,20
Campari-Soda ²	4 cl	€	3,80

(1) avec caféine (2) avec colorants (3) avec quinine (4) mélange de bière (5) valeur énergétique < 1,0 kj (< 0,25 kcal), protéines < 0,1 g, hydrate de carbone < 0,1 g, Lipides 0 g, (7) Limonade avec valeur énergétique réduit (8) avec colorants (9) avec conservant (10) avec antioxydant

Boissons chaudes

Thé, variété différentes	Tasse	€	1,80
Café, petit	Tasse	€	2,30
Café, grand	Tasse	€	3,80
Expresso	Tasse	€	1,80
Doppio (double Espresso)	Tasse	€	3,40
Cappuccino, petit	Tasse	€	2,50
Cappuccino, grand	Tasse	€	2,90
Café au lait	Tasse	€	2,90
Latte Macchiato	Verre	€	2,80
Chocolat chaud avec la crème	Tasse	€	2,70

Vins ouverts (vins de qualité)

Vin de la maison blanc (brut, Franconien)	0,2 l	€	3,60
Vin de la maison rouge (brut, Palatinat)	0,2 l	€	3,40
Vin Franconien Müller-Thurgau blanc	0,2 l	€	4,10
Vin Franconien Silvaner blanc	0,2 l	€	4,10
Vin Franconien Pinot noir, rouge	0,2 l	€	4,90
Würthemberger Trollinger-Lemberger rouge	0,2 l	€	4,50
Chianti, Italie, rouge	0,2 l	€	4,70
Weissherbst, rosé	0,2 l	€	3,80
Pinot Grigio, Italie, blanc	0,2 l	€	4,90
Vin blanc soda avec vin franconien (Silvaner)	0,2 l	€	2,90
Vin blanc soda avec vin de la maison	0,4 l	€	4,10
Vin de baies (var. types sur demande)	0,2 l	€	3,20

Vins en bouteille sont disponible sur notre carte des vins!

Champagne

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, Italie	0,75 l	€	13,90
Champagne	0,75 l	€	60,50

Cocktails, Longdrinks et punchs froids différents avec des fruits frais, p. ex. des Fraises, selon la saison. S'il vous plaît regardez notre carte sur la table.

Eau de vie

Alcools de fruits de la noble distillerie franconienne AMMON de Bammersdorf:

Obstler franconien	2 cl	€	2,40
Poire de William franconien	2 cl	€	2,60
Poire de William franconien avec poire	2 cl	€	3,10
Esprit de framboise franconien	2 cl	€	2,60
Esprit de prunelles franconien	2 cl	€	2,60
Eaux de mirabelle franconien	2 cl	€	2,60
Eau de prunes franconien	2 cl	€	2,60
Eau de noisette franconien	2 cl	€	4,20

Schnaps clairs:

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 Bacardi	2 cl	€	2,60

Brandy, Cognac:

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

Liqueurs

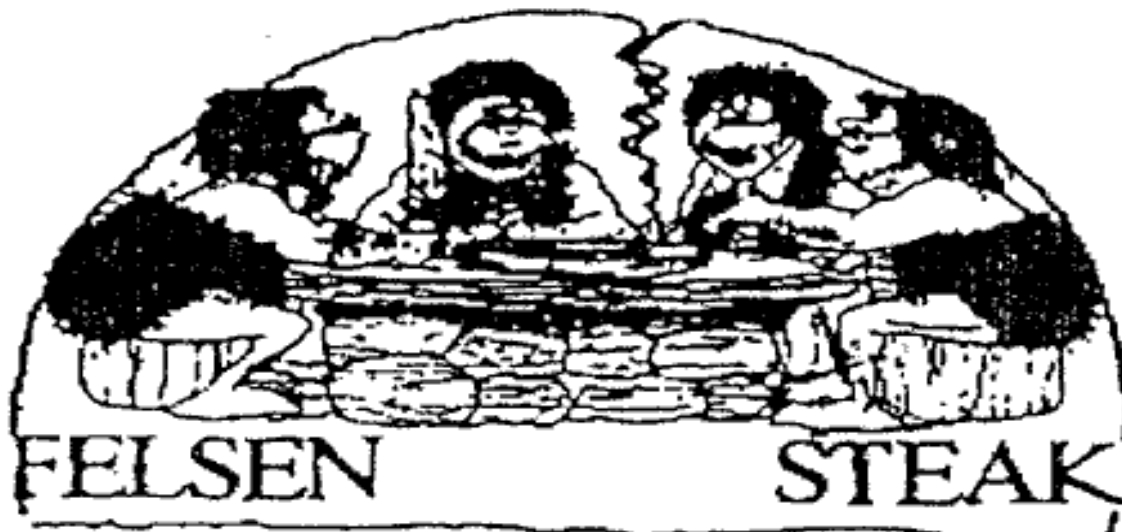
Underberg	2 cl	€	2,60
Becherovka	2 cl	€	2,60
Jägermeister	2 cl	€	2,60
Eppelein von Geilingen	2 cl	€	2,60
Fernet Branca	2 cl	€	2,60
Ramazzotti	4 cl	€	3,90
Ouzo	2 cl	€	2,40
Amaretto	2 cl	€	2,40
Amaretto, chaud avec la crème	2 cl	€	2,80
Bayley`s Irish Cream	2 cl	€	2,60
Sambuca	2 cl	€	2,80

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

pour groupes de 8 personnes, aussi pendant le jour. Nos Steaks sont disponible de 12 h. jusqu'à 23 h.

Notre spécialité: "Steaks sur la pierre brûlante"



Laissez vous vous reporter dans le temps où la viande crue a été préparée et a été cuite sur des dalles brûlantes. N'importe pas vous êtes avec vos amis - ou avec votre famille ou pour des relations d'affaires. Chacun cuit sa viande qui à choisi devant, comme il mieux préfère. Épicé avec des sauces piquantes, avec un verre de bière ou de vin, la nourriture devient certainement une aventure inoubliable pour vous et vos amis.

Nous servons sur la pierre brûlante:

ou bien dans l'assiette: saignant, au point ou bien cuit:

Steaks de bœuf du bœuf de pâturage argentin

avec beurre aux fines herbes et des Dips différents

Steak de filet: 200 gr.: € 19,90 300 gr.: € 26,90

Romsteak: 200 gr.: € 15,90 300 gr.: € 21,90

Choisissez dans les garnitures suivantes:

Baguette d'ail avec l'ail frais	€	2,60
Pomme de terre au four avec crème aux fines herbes	€	3,60
Frites	€	2,60
Salade mixte	€	3,10
Pommes de terre sautées (sur demande)	€	3,60
Légumes méditerranées grillés	€	3,60

Soupes, de la maison

Soupe au goulache épicée avec du pain	petite	€	3,80
	grande	€	5,80

Soupe de pomme de terre franconien avec les champignons de forêt et saucisse de Nuremberg fumée

(sans saucisses, végétarien 11,12)	petite	€	3,80
	grande	€	5,80

Soupe de boulette de foie bavaroise	€	3,80
--	---	------

Salades

Salade „Olympia“ (végétarien) avec fromage de brebis, olives, piments, oignons, tomates et concombres	€	7,80
--	---	------

Salade „Fitness“ laitue frais du marché avec des lamelles de dinde grillée, noyaux de salade, tomates, concombres, croûtons	€	8,90
--	---	------

Salade „Albrecht Dürer“ salade mixte avec jambon de Paris, fromage Emmental et œuf (13)	€	7,80
--	---	------

Salade „Landsknecht“ , rondelle de bœuf grillé sur un lit de laitue, avec vinaigrette	€	12,80
--	---	-------

Entrées, végétarien

Pain d'ail avec l'ail frais	€	2,90
------------------------------------	---	------

Pain d'ail „Spécial“ avec bleu gratiné	€	3,90
---	---	------

Fromage de brebis gratiné avec tomates, olives, piments ail frais, avec une fougasse chaude	€	6,40
--	---	------

Breze frais du four	€	1,-
Breze avec beurre	€	1,80
Breze avec „Obatzter“	€	2,20

Goûters chauds et froids

Weisswürste (boudins blancs) paire avec Breze moutarde douce € 4,20

„Ritter-Brot“ Tranche de pain noir avec „Obatzter“,
rôti de porc froid, oignons, et disques de tomates € 4,60

„Nürnberger Gwerch“ tête pressée, saucisse de la ville,
jambon fumé, saucisse de Nuremberg fumée et Obatzter,
servi avec du pain et du beurre (11,12,13) pour 1 Pers. € 8,90
pour 2 Pers. € 14,30

Jambon paysans franconien sur une planche de bois,
garnit copieusement à cela pain et beurre (12) pour 1 Pers. € 7,90
pour 2 Pers. € 12,80

„Obatzter“ fromage de la maison, avec des oignons servi avec pain € 5,90

Fromage de tête de la maison, sur demande avec „Musik“
(marinade d'oignons et vinaigre) avec du pain € 5,50

Saucisse de la ville avec „Musik“ saucisse franconienne
avec oignons, cornichons, avec huile et vinaigre (11, 12) € 5,60

Saucisses de Nuremberg

Assiette „Barbarossa“ différents types de saucisses
nurembergoises (3 ou 4 grillée, 3 ou 4 fumée et 3 o. 4 comme
sauere Zipfel (bouilli dans la vinaigre) avec choucroute, salade
de pommes de terre, oignons, à cela pain, raifort et moutarde (11)
9 pièces pour 1 personne € 9,50
12 pièces pour 2 personnes € 12,80

6 Saucisses de Nuremberg grillées avec choucroute
et pain ou avec salade de pommes de terre, sur demande avec
raifort et moutarde (11) € 6,40

6 „sauere Zipfel“ saucisses bouilli dans la vinaigre,
à cela oignons et pain (11) € 6,40

6 Saucisses de Nuremberg fumées avec choucroute
et pain, sur demande avec raifort et moutarde (11,12) € 6,70

6 Saucisses de Nuremberg grillées avec sauce à la bière
avec choucroute et pain (11) € 6,70

Plats principaux

Schäufele (rôtis de l'épaule de porc) croustillant avec une boulette de pomme de terre et salade mixte	€	11,40
Käsespätzle (pâte typique allemande, végétarien) servie dans la poêle, avec oignons rôtis et laitue	€	7,90
„Wächter“-Mahlzeit , Kassler (côtelette de porc fumée) chaude avec saucisse de la maison et choucroute, avec raifort et pain (11,12,13)	€	7,40
„Waffenschmieds“-Braten rôti de col de porc franconien avec boulette	€	6,90
„Holzfäller“-Steak , steak du col du porc grillé avec champignons, oignons, lard et pommes de terre rustiques	€	9,20
„Kaiserburg“-Teller , steak de porc, saucisses de Nuremberg et fagote fumé grillé, avec salade de pommes de terre, choucroute et la sauce a la bière (11,12,13)	€	2,20
„Burgwächter“-Pfännchen , filet de porc avec crème de Champignon dans la poêle et Spätzle de la maison	€	15,30
„Burgfräulein“-Steak, délicat steak de dinde grillé avec des légumes méditerranéens grillés, à cela pomme de terre au four avec crème	€	12,70
„Fischers Fritz “, filet de saumon grillé avec salade, beurre aux fines herbes et baguette crouillante	€	12,60

Garnitures

Salade mixte	€	3,10
Frites	€	2,60
Salade de pommes de terre de la maison	€	2,60
Spätzle de la maison	€	2,60
Pommes de terre sautées (sur demande)	€	3,60
Pomme de terre au four crème aux fines herbes	€	3,60

Desserts

Beignets de pommes, avec glace à la vanille	€	4,90
Glace à la vanille avec framboises chaudes	€	4,60
Apfelstrudel avec glace à la vanille	€	4,90
différentes gâteaux sur demande, morceau	€	2,40

Pour les enfants

Boulette avec sauce	€	3,20
3 bâtonnets de poisson avec frites ou salade de p. de terre	€	4,50
4 saucisse grillée avec frites ou salade de p. de terre (11)	€	4,50
Spätzle à la crème de champignon	€	3,90

Sur commande anticipée (de 8 pers.)

Jarret de veau ou Kalbsschäufele, frais du four, avec boulette de pain de la maison et choucroute, portion	€	15,60
½ canard ou ¼ oie, frais du four, croustillants, avec une boulette de pomme de terre et chou rouge	€	18,70

(11) avec exhausteur (12) fumé (13) avec phosphate