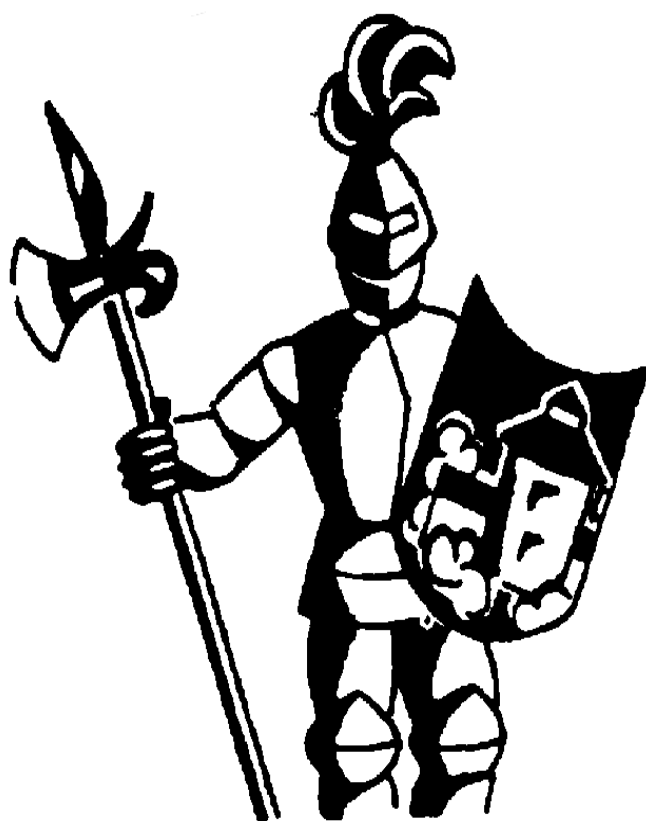
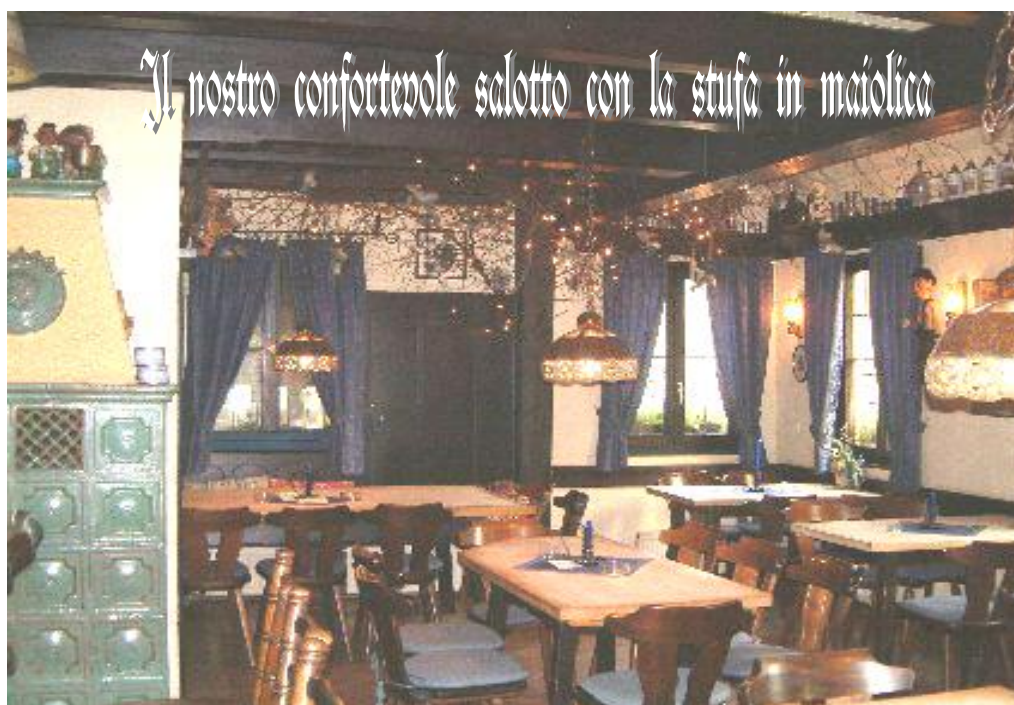


Il ristorante sulle rocce del borgo!

Burgwächter



Benvenuti!



Gentile ospite!

La salutiamo cordialmente nel nostro „**Burgwächter**“ e speriamo che Lei si senta a suo agio. Ci impegneremo a mostrarle il lato positivo dell'ospitalità tedesca, affinché Lei si possa rilassare, durante la Sua visita e possa gustare i nostri cibi e bevande in calma e solitudine o gioiosamente con gli amici.

Ci impegniamo costantemente ad esaudire i Suoi desideri e a portare in tavola le migliori pietanze e bevande dalla nostra cucina e dalla cantina, il più velocemente possibile. Noi utilizziamo solo i migliori ingredienti regionali per la preparazione dei nostri piatti, che sono preparati freschi ogni giorno. Per questo motivo la preparazione di alcune pietanze potrebbe durare un po' più a lungo. Il nostro personale l'informerà sui tempi d'attesa più lunghi. La ringraziamo per la Sua comprensione.

Le auguriamo a un buon appetito e speriamo, di poterla riaccogliere al più presto nel nostro ristorante.

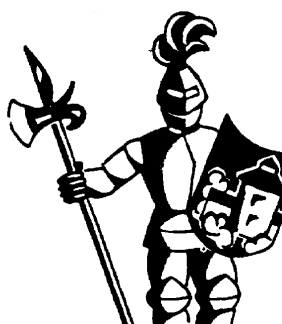
Orario d'apertura:

(Stagione estiva: 01.04. - 30.09.):

ogni giorno dalle ore 11.00

cucina fredda & calda dalle 12.00 alle 23.00

Terrazza di giardino aperta fino alle 24.00



Locatario: RK Gastronomiebetriebe Ltd.

Am Ölberg 10, 90403 Norimberga

Tel. 0911-222126 Fax. 0911-2449963

burgwaechter@freenet.de

Bevande analcoliche

Selters, acqua minerale con o senza anidride carbonica	0,25 l	€	2,10
Selters, acqua minerale con o senza anidride carbonica	0,75 l	€	4,60
Acqua da tavola, con o senza anidride carbonica	0,4 l	€	2,50
Succo di mela con acqua minerale	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 (aranciata e cola) ^{1,2,9}	0,4 l	€	3,10
Succo di mela	0,2 l	€	2,00
Succo d'arancia	0,2 l	€	2,20
Nettare di amarena	0,2 l	€	2,20
Succo di banana	0,2 l	€	2,20
Acqua tonica ³ , Bitter Lemon	0,2 l	€	2,20

Birre

„Zirndorfer“ birra chiara alla spina	0,5 l	€	3,10
„Zirndorfer“ birra di cantina, non filtrata	0,5 l	€	3,30
„Schlenkerla“ birra affumicata Märzen	0,4 l	€	2,80
„Tucher“ francone antica, scura alla spina	0,4 l	€	2,80
„Tucher“ birra Pilsener alla spina	0,4 l	€	2,80
„Tucher“ birra di frumento chiara alla spina	0,5 l	€	3,30
„Schlenkerla“ birra di frumento affumicata	0,5 l	€	3,30
„Tucher“ birra di frumento scura	0,5 l	€	3,30
„Tucher“ birra di frumento light	0,5 l	€	3,30
„Tucher“ birra di frumento analcolica	0,5 l	€	3,30
„Tucher“ Reifbräu analcolica	0,5 l	€	3,30
Radler (birra e sprite) ⁴	0,5 l	€	3,10
Il Russo, (cola e birra di frumento) ^{1,4}	0,5 l	€	3,30
Le birre alla spina possono essere „Piccole“	0,3 l	€	2,50

Aperitivi

Martini bianco o rosso	5 cl	€	3,00
Campari-Orange ²	4 cl	€	4,20
Campari-Soda ²	4 cl	€	3,80

(1) con caffeina (2) con colorante (3) con chinina (4) miscela di birra (5) Valore energetico < 1,0 kj (< 0,25 kcal), proteine < 0,1 g, Carboidrati < 0,1 g, Grassi 0 g, (7) Limonata a ridotto contenuto calorico (8) con colorante (9) con conservanti (10) con antiossidanti

Bevande calde

Te', vari tipi	Tazza	€	1,80
Caffè tedesco, piccolo	Tazza	€	2,30
Caffè tedesco, grande	Tazza	€	3,80
Espresso	Tazza	€	1,80
Espresso doppio	Tazza	€	3,40
Cappuccino, piccolo	Tazza	€	2,50
Cappuccino, grande	Tazza	€	2,90
Caffè Latte	Tazza	€	2,90
Latte Macchiato	Bicchiere	€	2,80
Cioccolata calda con panna	Tazza	€	2,70

Vini al bicchiere (vini di qualità')

Vino della casa bianco (secco, Franconia)	0,2 l	€	3,60
Vino della casa rosso (secco, Palatinato)	0,2 l	€	3,40
Vino Francone Müller-Thurgau bianco	0,2 l	€	4,10
Vino Francone Silvaner bianco	0,2 l	€	4,10
Vino Francone Pinot rosso	0,2 l	€	4,90
Würthemberger Trollinger-Lemberger rosso	0,2 l	€	4,50
Chianti, Italia, rosso	0,2 l	€	4,70
Weissherbst, rosé	0,2 l	€	3,80
Pinot Grigio, Italia, bianco	0,2 l	€	4,90
Acqua e vino con vino Francone (Silvaner)	0,2 l	€	2,90
Acqua e vino con vino della casa (Franconia)	0,4 l	€	4,10
Vino di bacche (vari tipi su richiesta)	0,2 l	€	3,20

Vini in bottiglia sono disponibili sulla nostra carta dei vini!

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

Cocktail, Longdrink e vari tipi di punch con frutta fresca, p. e. fragole, a seconda della stagione. Dia un'occhiata alla carta sul suo tavolo.

Distillati

Distillati di frutta dalla nobile distilleria franca AMMON di Bammersdorf:

Acquavite francone di frutta	2 cl	€	2,40
Pera Williams francone	2 cl	€	2,60
Pera Williams francone con pera	2 cl	€	3,10
Spirito di lamponi francone	2 cl	€	2,60
Spirito di prugnola francone	2 cl	€	2,60
Acquavite francone di mirabelle	2 cl	€	2,60
Acquavite francone di prugne	2 cl	€	2,60
Acquavite francone di nocciole	2 cl	€	4,20

Acquaviti chiare:

Doornkaat	2 cl	€	2,60
Gin Gordons	2 cl	€	2,60
Tequila	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

Liquori:

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, caldo con panna	2 cl	€	2,80
Bayley's Irish Cream	2 cl	€	2,60
Sambuca	2 cl	€	2,80

Whisky:

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

per gruppi da 8 persone anche di giorno. Le nostre bistecche sono servite ogni giorno dalle 12.00 alle 23.00

La nostra specialità': "Bistecca su pietra bollente"



Si lasci trasportare indietro nel tempo in cui la carne era preparata in modo grossolano ed era cotta su lastre di pietra bollenti. Non importa che lei sia in compagnia degli amici, in famiglia o con i suoi partner d'affari. Ognuno potrà arrostitore la propria carne, scelta in precedenza, così come meglio preferisce. Condita con salse piccanti, accompagnata da un bel bicchiere di birra o di vino, la cena o il pranzo diventerà un'esperienza unica da poter ricordare a lungo.

Serviamo sulla pietra bollente:

(o anche nel piatto: al sangue, media o ben cotta):

Bistecche di manzo argentino, da bovini da pascolo

Con varie salse e burro alle erbe

Bistecca di filetto: 200 gr.: € **19,90** 300 gr.: € **26,90**

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

Scelga tra i seguenti contorni:

Baguette all'aglio con aglio fresco	€	2,60
Patata al cartoccio con crema alle erbe	€	3,60
Patatine fritte	€	2,60
Insalata mista	€	3,10
Patate in padella (su richiesta)	€	3,60
Verdure mediterranee alla griglia	€	3,60

Il nostro cuoco consiglia oggi:

Zuppe, fatte in casa

Zuppa di Gulasch piccante con pane	mestolo piccolo	€	3,80
	mestolo grande	€	5,80
Zuppa di patate alla francone con funghi di bosco e salsicce alla Norimberga affumicate	mestolo piccolo	€	3,80
(Senza salsicce, vegetariana) (11,12)	mestolo grande	€	5,80
Zuppa bavarese con canederli di fegato		€	3,80

Insalate

Insalata „Olympia“ (vegetariana) con formaggio di pecora, olive, peperoncini, cipolla, pomodori e cetrioli	€	7,80
Insalata „Fitness“ insalata estiva fresca dal mercato con strisce di tacchino alla griglia, vari semi, pomodori, cetrioli, croutons	€	8,90
Insalata „Albrecht Dürer“ , insalata mista con prosciutto cotto, strisce di formaggio Emmentaler e uova (13)	€	7,80
Insalata „Landsknecht“ , strisce di carne di manzo alla griglia su una base di insalata mista e condimento alla francese	€	12,80

Antipasti, vegetariani

Pane all'aglio con aglio fresco	€	2,90
Pane all'aglio „Speciale“ con gorgonzola al forno	€	3,90
Formaggio di pecora al forno con pomodori, olive, peperoncini, aglio fresco, inoltre un pane caldo schiacciato	€	6,40

Brezel appena sfornato	€	1,-
Brezel con burro	€	1,80
Brezel con „Obatzter“	€	2,20

Spuntini caldi e freddi

Salsicce bianche una coppia con Brezel e mostarda dolce	€	4,20
„Ritter-Brot“ fetta di pane scuro con „Obatzter“, arrosto di maiale freddo, anelli di cipolla e pomodori	€	4,60
„Nürnberger Gwerch“ soppressata, salsiccia della città, prosciutto affumicato, salsicce di Norimberga affumica e Obatzter, guarnite in abbondanza, con pane e burro)		
	per 1 Pers.	€ 8,90
	per 2 Pers.	€ 14,30
Prosciutto nostrano francone su tagliere in legno, guarnito in abbondanza con pane e burro (12)		
	per 1 Pers.	€ 7,90
	per 2 Pers.	€ 12,80
„Obatzter“ formaggio marinato con cipolle, servito con pane	€	5,90
Gelatina di carne fatta in casa, su richiesta con „Musik“ (marinata di cipolle e aceto), servito con pane	€	5,50
Salsiccia della città con „Musik“ salsiccia tipica francone con cipolle, cetrioli sottaceto, olio e aceto (11, 12)	€	5,60

Salsicce di Norimberga

Piatto di salsicce „Barbarossa“ vari tipi di salsicce di Norimberga (3 o 4 alla griglia, 3 o 4 affumicate e 3 o 4 come sauer Zipfel (cotte in aceto) con crauti, insalata di patate, cipolle, servite con pane, rafano e mostarda (11)			
	9 pezzi per 1 persona	€	9,50
	12 pezzi per 2 persone	€	12,80
6 Salsicce di Norimberga alla griglia con crauti e pane o con insalata di patate, su richiesta con rafano e mostarda (11)	€	6,40	
6 „sauere Zipfel“ salsicce cotte in aceto e cipolle, servito con cipolle fresche e pane (11)	€	6,40	
6 Salsicce di Norimberga affumicate con crauti e pane, su richiesta con rafano e mostarda (11,12)	€	6,70	

6 Salsicce di Norimberga alla griglia con salsa alla birra

con crauti e pane (11) € 6,70

I nostri piatti di salsicce sono anche prenotabili con 8, 10, 12 o più' salsicce, ogni ulteriore salsiccia, a pezzo (11) € 0,90

Primi piatti caldi

Schäufele (arrosto di spalla di maiale) arrosto croccante con canederlo di patate e insalata mista

€ 11,40

Käsespätzle (vegetariano) tipica pasta tedesca servita in padella, con cipolla fritta e insalata verde

€ 7,90

„Wächter“-Mahlzeit, Kassler (costoletta di maiale affumicata) calda e salsiccia della città su crauti, con rafano e pane

€ 7,40

„Waffenschmieds“-Braten arrosto di collo di maiale tipico della Franconia con Kloß (canederlo)

€ 6,90

„Holzfäller“-Steak, bistecca di collo di maiale alla griglia con Champignon, cipolla, speck, con patate alla contadina

€ 9,20

„Kaiserburg“-Teller, bistecca di maiale, salsiccia di Norimberga e Bündle (rotolo di pancetta) affumicato alla griglia, con insalata di patate, crauti e salsa alla birra (11,12,13)

€ 12,20

„Burgwächter“-Pfännchen, filetto di maiale in salsa di crema di Champignon servita in padella con Spätzle (pasta tipica) fatti in casa et insalada mista

€ 15,30

„Burgfräulein“-Steak, delicata bistecca di tacchino alla griglia su un letto di verdure mediterranee alla griglia, con patata al cartoccio

€ 11,70

„Fischers Fritz“, filetto di salmone alla griglia con insalata, burro alle erbe e croccante baguette

€ 12,60

Contorni

Insalata mista	€	3,10
Patatine fritte	€	2,60
Insalata di patate fatta in casa	€	2,60
Spätzle (pasta tipica) fatti in casa	€	2,60
Patate in padella (su richiesta)	€	3,60
Patata al cartoccio con panna alle erbe	€	3,60
Verdure mediterranee alla griglia	€	3,60

Dessert

Crespella di mele, con gelato alla vaniglia	€	4,90
Gelato alla vaniglia con lamponi bollenti	€	4,60
Strudel di mele con gelato alla vaniglia	€	4,90
Vari dolci su richiesta, per pezzo	€	2,40

Per i più' piccoli

Kloss (canederlo) con salsa	€	3,20
3 Bastoncini di pesce con patatine fritte o insalata di patate	€	4,50
4 salsicce con patatine fritte o insalata di patate (11)	€	4,50
Spätzle (pasta tipica) con crema di funghi champignon	€	3,90

Su prenotazione (da 8 persone)

Ossobuco di vitello o Kalbsschäufele (spalla di vitello), appena sfornati, serviti con canederlo di pane e crauti, porzione	€	15,60
½ Anatra o ¼ Oca , appena sfornate, croccanti, con canederlo di patate e cavolo rosso	€	18,70