



Speisekarte gültig ab 24.02.2026
 Öffnungszeiten tägl. 7 bis 23 Uhr | warme Küche: tägl. 11:30 bis 21:00 Uhr
 | Ausschankschluss 22:30 Uhr

Vorspeisen starters

- Domtöpfchen mit Haube** a, c, g 9,90
 würziges Geflügelragout | Champignons | überbacken mit
 Käse-Hollandaise | Toast
Spiced meat | mushrooms | gratinated with cheese hollandaise | toast
- Beef Tatar vom Ochsenfilet „Handgeschnitten“** a, c ca.100g 19,90
 würzig mariniert | Chili Creme | gebackenes Eigelb | pickled Onion | Focaccia
*Beef tartare from ox fillet | spicy marinated | chili cream | baked egg yolk |
 pickled onion | focaccia*
- Burgkellers hausgemachte Falafel Bowl** 13,90
 Knusprige Mini Falafel | Kürbis Cutney | Gurken Spaghetti | Zitronen Crème
*Burgkeller's homemade falafel bowl | crispy mini falafel |
 pumpkin chutney | cucumber spaghetti | lemon Cream*

- Burgkellers Vorspeisenplatte für 2 Personen** 29,50
 Beef Tatar | Scampi | Dulce de leche | pink Hummus | Buchenpilze | Kürbis Chutney |
 Süßkartoffel Kokos Suppe | Crissini
*Burgkeller's starter platter for 2 people | Beef tartare | scampi | dulce de leche
 | pink hummus | beech mushrooms | pumpkin chutney | sweet potato coconut
 soup*



Suppen soups

- Soljanka traditionell** a, g 9,00
 Sauerrahm | Brot
Soljanka | sour cream | bread
- Süßkartoffel Kokos Suppe** 9,80
Sweet Potato Coconut Soup
- Wohltuende Hühnersuppe** 6,80
Chicken soup

Salate salads

- Salat Gemüse Bowl** a, g groß 13,50
 gemischte Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Hausdressing | Croutons klein 8,50
*Salad Vegetable Bowl | mixed leaf salad | tomato | cucumber | Bell pepper |
 house dressing | Croutons*
- Burgkellers Power Bowl** e 18,50
 Quinoa | pink Hummus | Avocado | Nüsse | geschmorter Blumenkohl | rote Paprika
 Erdnuss Sesam Dressing
*Burgkeller's Power Bowl | Quinoa | pink hummus | Avocado | Nuts | braised
 cauliflower | red peppers | Peanut Sesame Dressing*
- Scampi (5 Stück)** zzgl. 12,00
Rinderfilet (ca. 100g) zzgl. 15,00
Hähnchenbrust (ca. 160g) zzgl. 9,50



Burger

Hauptgerichte Main Dishes

- Burgkellers Club-Style Burger** a, g, k 22,50
 Bestes frisch durchgelassenes Rinderhackfleisch(180g) nach Wunsch gegrillt
 Salat | Tomate | rote Zwiebel | saure Gurke | Barbecue Sauce | Bacon | Cheddar |
 Pommes Frites von der Süßkartoffel | Chipotle Citrus Dip
*Best grilled minced beef with lettuce | tomato | red onion | pickle |
 homemade barbecue sauce | bacon | cheddar | sweet potato fries |
 Chipotle citrus dip*
 medium | well-done
- Veggie Power Style Burger** a, k 21,90
 Falafel Patty | Avocado | pink Hummus | gebratene Buchenpilze |
 Tomaten Marmelade | Pommes von der Süßkartoffel
*Veggie Burger | Falafel Patty | Avocado | pink hummus | fried beech mushrooms
 | Tomato jam | Sweet potato fries*
- Pulled Duck Burger** 22,90
 Gezupftes Entenfleisch | Mango Rotkraut | Camembert Käse | Speck
 Pommes von der Süßkartoffel | Preiselbeer Ketchup
*Pulled Duck Burger | Pulled goose meat | mango red cabbage | camembert cheese |
 bacon | Sweet potato fries | cranberry ketchup*
- Fritten „Burgkeller Style“** g 11,50
French fries "Burgkeller Style"



„Fritten Burgkeller-Style“ Einfach selbst gemacht!

... Man würze die Fritten mit „Blackened“-Gewürz, verfeinere diese mit roten
 Zwiebeln, Peperoni und Koriander oder Kerbel und serviere das Ganze mit
 Peperonicreme.

#lecker #malwasanderes

Bei Umbestellung der Beilage erlauben wir uns einen Aufpreis von 1,50 € zu berechnen.
 Für die Einwegverpackung zur Mitnahme von Speisen berechnen wir 1,50 € pro Einheit




Steaks

- Filet vom Weiderind** a, c, g, i
 Intensiver Geschmack, reich an Mineralstoffen
 Rinderfilet | Steinpilze | Trüffel Pasta | Knoblauch Butter
Beef tenderloin | Porcini mushrooms | Garlic pasta | Garlic butter
 rare | medium | well-done
- Lady's cut (160g)** 42,80
Gentleman's cut (200g) 49,80
- 3 Medaillons vom Schwein** 22,50
 mit Geflügelragout überbacken | hausgemachte Pommes
Pork steaks with spiced meat gratinated with cheese and housmade chips

Spezialitäten & Regionales

- Krosse halbe Bauern Ente** 29,90
 Orangen Jus | Quitten Rotkohl | Kartoffelklößen
Crispy half duck | Orange Jus | Apple Red Cabbage | Potato dumplings
- Tagliarini & weiße Trüffelsauce** a 18,50
 Tagliarini | white truffle sauce Portion Steinpilze 10,50
- Steirisches Backhendl** a, c, g 25,50
 Hähnchenbrust in Kürbiskern Panade gebacken
 Cremiger Gurken Salat | Kartoffel Stampf
*Chicken breast baked pumpkin seed breading | creamy cucumber salad |
 potato mash*



- Tagliarini mit Basilikum Pesto und Burrata** 18,90 
 Tagliarini with basil pesto and burrata

- Geschmorte Ochsenbacke** 26,90
 Portwein Jus | glacierte Bundmöhren | Kartoffel Trüffel Stampf
Braised ox cheek | glazed bunches carrots | Potato truffle mash

- Königlich Sächsischer Sauerbraten** a, l, c 25,50
 Rosinentunke | Quitten Rotkohl | Kartoffelklößen
*Braised beef "original saxony Sauerbraten" | raisin sauce |
 Quince red cabbage | potato dumplings*

- Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebacken** a, c, i, j 34,50
 Schnitzel vom Kalbsrücken | glacierte Bund Möhren |
 Schnittlauch Kartoffel Stampf
*Veal escalope baked in clarified butter | glazed bunch of carrots |
 chive potato mash*



- Tagliarini mit Steinpilzrahm** a, c, g, l, l 25,50
im Parmesanleib am Tisch zubereitet

Tagliarini with porcini mushroom cream | prepared in the Parmesan loaf
 at the table

- Auf Wunsch mit frisch gehobeltem Herbsttrüffel** +15,00
 On request with freshly shaved truffle



Fisch



- Moritzburger Saiblingsfilet** a 27,50
 Saiblingsfilet gebraten | Focaccia | Peperonata | Kürbis Chutney | Gurken Spaghetti
*Char fillet | Focaccia | Peperonata | pumpkin chutney | Cucumber pappardelle
 tossed in sour cream*

Desserts

- AFFOGATO** 5,90
 Vanille-Eis mit Espresso g
Vanilla ice cream with espresso
- Weißes Schokoladen Mousse** g 13,90
 Mango Ragout | Mango Sorbet | Krokant
White Chocolate Mousse | Mango Ragout | Mango Sorbet | Brittle
- Crêpe Suzette** 12,90
 Blutorange | Vanilleeis
Crêpe Suzette | Blood Orange | Vanilla Ice Cream
- Hausgemachter Quarkkuchen** | Blaubeersoße a, c, g 6,50
Homemade cheesecake | blueberry sauce



- Kuchen und Torten**
 aus unserer Konditorei nach Tagesangebot 8,90
 Pott Kaffee + 1 Stück Kuchen / Torte nach Wahl

Eisbecher & Eis – Schauen Sie in unsere Eiskarte!

Buffet

am

Ostersonntag

11:00 bis 14:00 Uhr

Verschiedene Vorspeisen, Salate, Hauptspeisen
 und Desserts passend zum Start in den Frühling.

Reservierung vor Ort, unter 03521 41400 oder unter
 info@hotel-burgkeller-meisse.de

