Speisekarte gültig ab 30.10.2026
Öffnungszeiten tägl. 7 bis 23 Uhr | warme Küche: tägl. 11:30 bis 22:00 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

Burrata Bruschetta mit geschmorten Tomaten 17,90
Geröstetes Brot | Burata | geschmorte Cherrytomaten
Burrata Bruschetta with Braised Tomatoes
Toasted bread | Burrata | braised cherry tomatoes

Carpaccio vom Hirschrücken 19,80
Walnuß Cranberry Crumble | Trüffel Vinaigrette | Wildkräutersalat
Carpaccio of venison loin | walnut cranberry crumble | Truffle vinaigrette | herbs salad

Suppen soups

Soljanka traditionell a, g 9,50
Sauerrahm | Brot
Soljanka | sour cream | bred

Hühnersuppe mit Gemüse Einlage 8,90
Chicken soup with vegetables

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis 9,90
mit Kürbiskernöl
Hokkaido pumpkin cream soup with pumpkin seed oil

Salate salads

Salat Gemüse Bowl a, g groß 13,50 / klein 8,50
gemischte Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Hausdressing | Croutons
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

Hauptgerichte Main Dishes

Burger

Burgkellers Club-Style Burger a, g, k 22,90
Bestes frisch durchgelassenes Rinderhackfleisch(180g) nach Wunsch gegrillt
Salat | Tomate | rote Zwiebel | saure Gurke | Barbecue Sauce | Bacon | Cheddar | Pommes Frites | Chipotle Citrus Dip
Best grilled minced beef with lettuce | tomato | red onion | pickle | homemade barbecue sauce | bacon | cheddar | French fries | Chipotle citrus dip
medium | well-done

Veggie Power Style Burger a, k 22,90
Falafel Patty | Avocado | pink Hummus | gebratene Buchenpilze | Tomaten Marmelade | Pommes Frites
Veggie Burger | Falafel Patty | Avocado | pink hummus | fried beech mushrooms | Tomato jam | French fries

Steaks

Rinderfilet 200g 45,00
Spinat | Knoblauch | Champignon Tagliarini | Parmesan
Filet of beef | spinach | garlic | mushroom tagliarini | parmesan

Steak vom Hirschrücken ca. 180g 41,50
Nach Wunsch gebraten rare | medium | well done
Café de Paris Sauce | Gebratene Buchenpilze | Rosenkohlblätter | Semmelknödel Schnitte
Venison steak | fried beech mushrooms | cabbage leaves | bread dumpling slices

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

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

Spezialitäten & Regionales

Kräftiges Hirschragout 25,50
Pilze | Rotkohl | Spätzle vom Brett
venison ragout | mushrooms | red cabbage | hand-scraped spätzle

Krosse Halbe Bauern Ente 29,90
Orangen Jus | Apfel Rotkohl | Kartoffelklößen
Crispy half duck | Orange Jus | Apple Red Cabbage | Potato dumplings

Burgkeller´s Schlemmerpfanne 26,90
3 Schweinemedaillons | Spätzle | Brokkoli | überbacken mit Pfefferrahmsauce und Käse
Burgkeller's Gourmet Platter | 3 pork medallions | spätzle | broccoli | baked with a pepper-cream sauce and cheese

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

Königsberger Klopse vom Kalb 22,50
Kapern Sauce / Petersilien Kartoffeln / Rote Beete
Meat balls | Caper sauce | Parsley Potatos | Beetroot

Tagliarini mit Champignon-Rahm 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 Forelle „Müllerin“ 28,50
Mandelbutter | Petersilienkartoffeln
Moritzburger trout “Müllerin” almond butter | Parsley potatoes | small salad

Desserts

AFFOGATO 5,90
Vanille-Eis mit Espresso g
Vanilla ice cream with espresso

Apfelcrumble mit Vanilleeis 13,90
Apple crumble with Vanilla Ice cream

Hausgemachter Quarkkuchen | Blaubeersoße a, c, g 6,50
Homemade cheesecake | blueberry sauce

Käseteller zum Wein 9,90
Gouda und Brie | Wallnüsse | Weintrauben | Feigensenf | Baguette
Cheese Platter | Gouda and Brie | Walnuts / Grapes | Fig mustard | Baguette

UNSER TIPP

Aus der Sächsisch Thüringischen Schokoladenmanufaktur

“Matsch am Balken” 4,50
Eine Kugel Eis mit köstlicher Schokolade überzogen am Stiel

Sorten: Erdbeer – weiße Schokolade
Schoko – Zartbitter Mandelsplitter

Unser Tipp

Kuchen und Torten
aus unserer Konditorei nach Tagesangebot 7,90
Pott Kaffee + 1 Stück Kuchen / Torte nach Wahl

Eisbecher & Eis – Schauen Sie in unsere Eiskarte!

Echt sächsischer Christstollen

Mohnstollen	Stück	4,30
Mandelstollen | Christstollen	Stück	4,30
Marzipanstollen	Stück	4,50

auch als ganzer Stollen an unserer Rezeption erhältlich!

Martinsgans **ab dem 11.11.**

Ganze Gans für 4 Personen auf Vorbestellung
feine Orangensoße | Bratapfel | Quitten Rotkohl | Rosenkohlblätter | Kartoffelklöße

Portion Gans:	**42,50 €**
3-Gang-Menü:	**53,00 €**
Ganze Gans:	**159,00 €**

Aperitif

Scavi & Ray Prosecco weiß	0,10 l	5,90
	0,75 l	35,50
Martini bianco, rosso oder extra dry	5 cl	5,90
Campari soda oder orange	0,20 l	9,60
„Hugo“ Prosecco, Holunder, Minze und ein Schuss Wasser	0,20 l	9,60
„Aperol Spritz“ Prosecco, Aperol und ein Schuss Wasser	0,20 l	9,80

Sekt

Edition „Hotel Burgkeller“ trocken	0,10 l	6,50
Sächs. Staatsweingut Schloss Wackerbarth	0,75 l	38,50
Sekt Dresdner Engel rosé	0,10 l	7,50
Sächs. Staatsweingut Schloss Wackerbarth	0,70 l	45,00

Champagner

Moët & Chandon Brut Impérial	Piccolo	0,20 l	36,00
Kir Royal | Champagner & Crème de Cassis		0,10 l	19,00
Barons de Rothschild		0,375 l	65,00
Perrier Jouët Grand Brut		0,75 l	115,00
Perrier Jouët Blason Rosé		0,75 l	169,00
Perrier Jouët Belle Epoque		0,75 l	630,00
Perrier Jouët Belle Epoque Rosé		0,75 l	830,00

heiße Getränke

Tasse Kaffee	3,80
Große Tasse Kaffee	5,90
Cappuccino	4,30
Große Tasse Cappuccino	6,20
Große Tasse Milchkaffee	6,20
Latte Macchiato	6,20
Espresso	3,60
Baileys Kaffee Kaffee, Baileys, Schlagsahne	8,50
Irish Coffee Kaffee, irischer Whisky, Rohrzucker, Schlagsahne	9,10
Känchen Tee Kräuter | Pfefferminz | Englisch Breakfast | Earl-Grey | Green Tea | Wild Berry | Kamillel | Rooibos	5,90
Tee mit frischem Ingwer	6,40

Schokoladen Spezialitäten

Linnè Trink-Chocolate Zartbitter | Vollmilch | Weiße in verschiedensten Geschmacksrichtungen	4,90
Linné Schokolade mit Espresso Espresso mit Schokolade (Zartbitter | Vollmilch | Weiße)	6,90
Russische Schokolade Schokolade Zartbitter | Rum | Schlagsahne	8,50
Baileys Schokolade Schokolade Vollmilch | Baileys | Schlagsahne	8,50

Weißweine offen

Bennoschoppen weiß, trocken	0,20 l	8,90
Sächs. Winzergenossenschaft Meißen eG	0,50 l	20,10
Helios, trocken	0,20 l	9,50
Rothes Gut Meißen Tim Strasser	0,50 l	23,00
Edition Canaletto, trocken	0,20 l	9,50
Sächs. Staatsweingut Schloss Wackerbarth	0,50 l	23,00
Elb-Kilometer 454 Cuveé, trocken	0,20 l	9,90
VdP - Weingut Schloss Proschwitz	0,50 l	24,10
Grauburgunder, feinherb	0,20 l	9,90
Weingut A.Henke , Weinböhla	0,50 l	24,10
Grauburgunder - ALKOHOLFREI	0,20 l	8,90
Weingut Zotz / Baden	0,50 l	22,00
Pinot Grigio IGT Veneto, trocken	0,20 l	8,50
Azienda Agricola Cavazza Montebello	0,50 l	20,10

Roséwein offen

Schieler Meißner Spaargebirge, trocken	0,20 l	9,90
Weingut Vincenz Richter	0,50 l	24,10
Kult-Rosé, halbtrocken	0,20 l	8,50
A.Moll / Pfalz	0,50 l	20,10

Rotwein offen

Bennoschoppen rot, trocken	0,20 l	8,90
Sächs. Winzergenossenschaft Meißen eG	0,50 l	20,60
Elb-Kilometer 454 Cuveé Rot, trocken	0,20 l	11,90
VdP - Weingut Schloss Proschwitz	0,50 l	28,50
Roter Stoff, trocken	0,20 l	13,90
Weingut Stefan Loose/ Niederau, Sachsen	0,50 l	33,20
Portugieser Weinbiet, lieblich	0,20 l	8,50
Winzergenossenschaft Weinbiet eG Pfalz	0,50 l	20,60
Merlot IGT Veneto, trocken	0,20 l	8,50
Terre di Romeo, Italien	0,50 l	20,60
Primitivo d. Manduria Riserva, trocken	0,20 l	11,50
Weingut Vigneti del Salento/Italien	0,50 l	27,90
„Blind Date“ (weiß-rosé-rot) Lassen Sie sich überraschen	0,20l	8,80

Flaschenweine 0,75 l

Weißwein

Chardonnay uneXpected, *trocken* 49,00
Barrique
VdP Weingut Schloss Proschwitz
frische Minze und florale Aromen, ganz trockene Frucht mit nussigen Tönen, feine Säure, moderater Schmelz, eine Spur Rauch, sehr guter Abgang

Kerner Qualitätswein, *trocken* 36,50
Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth
Unser feinfruchtiger Kerner begeistert mit Aromen von exotischen Früchten sowie von frischem grünem Apfel

Rotwein

Dunkelfelder Meißner Klausenberg QbA, *trocken* 41,50
Weingut Schuh, Sörnewitz, Sachsen
Fruchtiger Geschmack von Brombeeren und Schwarzkirchen mit Noten von Vanille und Bitterschokolade

Eine umfangreiche Weinauswahl finden Sie in unserer Weinkarte.

Glühwein ist wie Tee, nur lustiger!

***Klassischer Glühwein „rot“**
***Winzerglühwein „weiß“**

Glas 0,2l** ***5,00 €

Alkoholfreie Getränke

Oppacher Mineralwasser	0,25 l	3,80
classic | medium | still	0,75 l	8,10
ein Glas gutes Meißner Leitungswasser	0,20 l	1,50
Thomas Henry Tonic 10 | Bitter Lemon*10 | Ginger Ale*1	0,20 l	4,40
Apfel- oder Rhabarberschorle	0,20 l	3,90
	0,40 l	6,30
Kola oder Kola zuckerfrei	Fl. 0,33 l	3,90
Limo Zitrone oder Orange	Fl. 0,33 l	3,90
misch-masch	Fl. 0,33 l	3,90
Limo Ingwer-Limette	Fl. 0,33 l	4,90

Säfte

Apfel | Orange | Grapefruit | Tomate | Schwarzer Johannisbeere | Kirsche | Banane | Multivitaminfrüchte	0,20 l	3,90
	0,40 l	6,30

Bier

Meißner Schwerter Privat Pils	0,30 l	4,80
St. Afra (Dunkel)	0,50 l	6,20
Radler oder Diesel		
Paulaner Hefe Weißbier hell, dunkel oder - ALKOHOLFREI	Fl 0,50 l	6,20
Meißner Schwerter Rubin Lager	Fl. 0,50 l	6,20
Radeberger - ALKOHOLFREI	Fl. 0,33 l	5,10

11.12.2026

Inklusive 3-Gänge Menü
pro Person: 90,00€
Beginn: ca. 19:30 Uhr