



*Hofrestaurant*  
BURG



## Klassiker

**GEBRATENE WILDFANG-GARNELEN** K.A.H. für 2 Personen 62,00

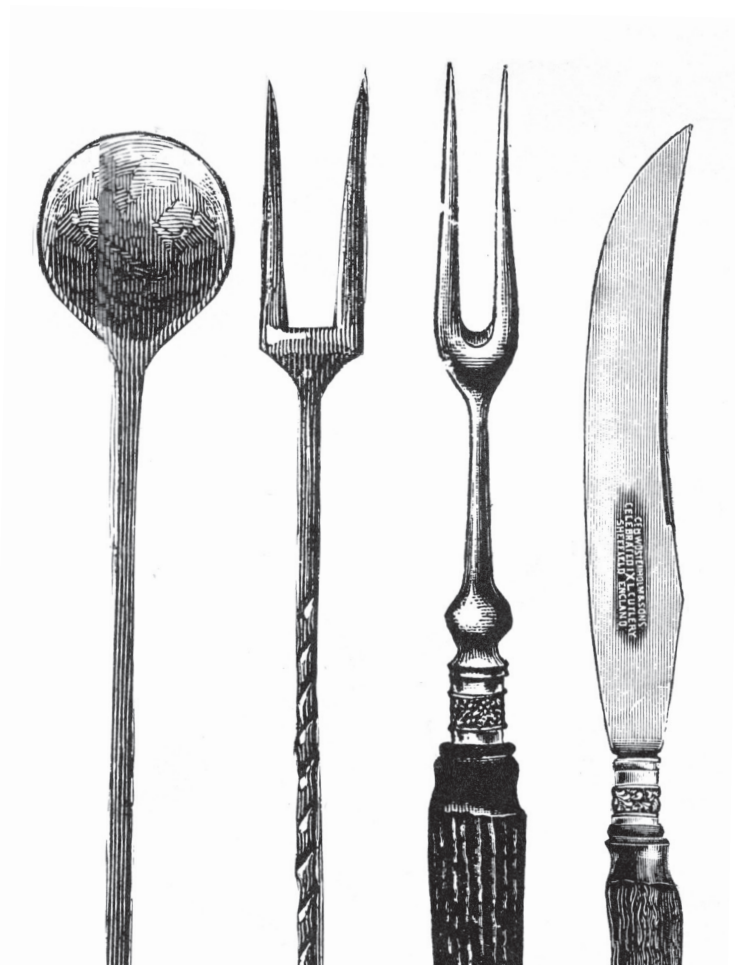
ca. 500g, mit Knoblauch, Olivenöl, Cocktailsauce

**CHATEAUBRIAND** D.F.G. für 2 Personen 72,00

ca. 500g Rinderfilet mit grünem Pfeffer und Barolosauce

*Der passende Champagner dazu:*

**FERARRI BRUT ROSÉ** 0,75 l 58,50



# Klassiker regional

**ZWEI KALBSBOCKWÜRSTE** <sup>A, D, H</sup> 10,50  
mit Kartoffelsalat und Senf

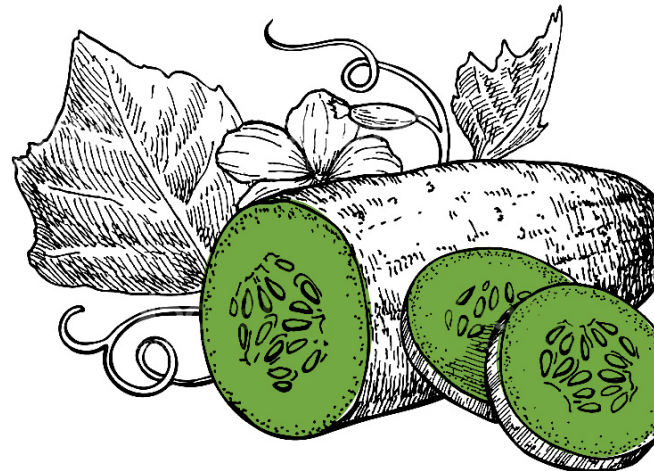
**SPREEWÄLDER GURKENAUSWAHL** 8,00

**KRÄUTERQUARK** <sup>D</sup> 14,00  
mit Pellkartoffeln, Zwiebeln und Lausitzer Leinöl

**SAHNEMATJES** <sup>D</sup> 15,00  
mit Gewürzgurken, Zwiebeln, Äpfeln und Pellkartoffeln

**VETSCHAUER TIEGELWURST** <sup>D, H</sup> 16,00  
mit Pellkartoffeln, Speck, Sauerkraut

**GEBRATENE SCHWEINESCHNITZEL** <sup>A, D, H</sup> 19,50  
mit Kartoffelsalat und Spreewaldgurke



*Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer.*

# Antipasti

## TOMATENSCHNITTE <sup>F, G</sup> 6,50

geröstetes Bauernbrot, Kräuter, Zwiebeln, Tomaten

## RINDER-CARPACCIO <sup>D</sup> 14,50

auf Rucola und Parmesan

## VITELLO TONNATO <sup>I, D, A, H</sup> 14,50

dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern-Creme

## BURRATA <sup>D</sup> 14,00

auf Cherrytomaten mit Basilikum

## ROTE BEETE 14,50

Mit Schafskäse und Walnüssen

*delizioso  
buonissimo!*

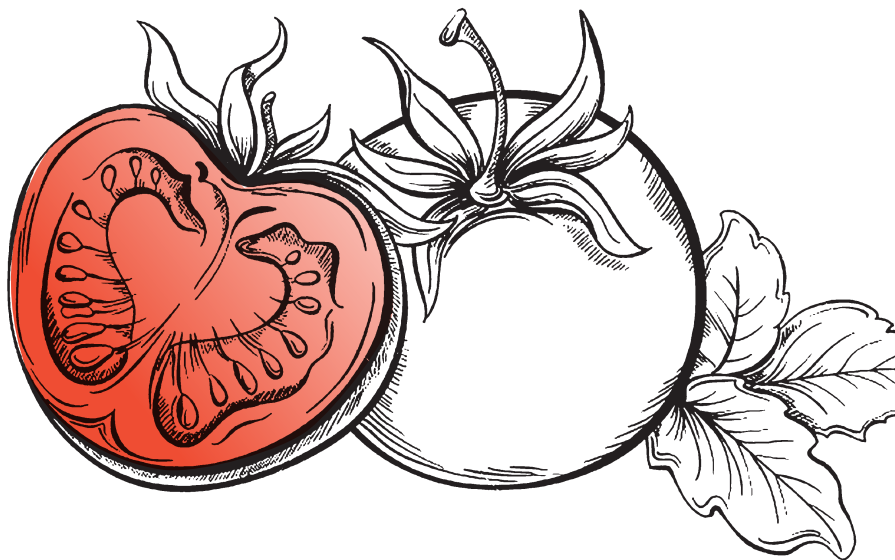


# Zuppa e minestra

CREMA DI POMODORO <sup>D.E.</sup> 7,50  
Tomatencremesuppe

ZUPPA DI PESCE <sup>I.F.G.</sup> 11,50  
Fischsuppe

*per favore  
provare*



# Insalate

GEMISCHTER ITALIENISCHER SALAT <sup>H</sup> 7,00

INSALATA SCAMPI <sup>D, H, L</sup> 16,00

Rucolasalat mit gebratenen Scampi

CHERRYTOMATENSALAT 9,50

mit Frühlingszwiebeln

BABYSPINATSALAT <sup>D, H</sup> 14,50

mit karamellisiertem Ziegenkäse

INSALATA FILETTI <sup>H</sup> 17,00

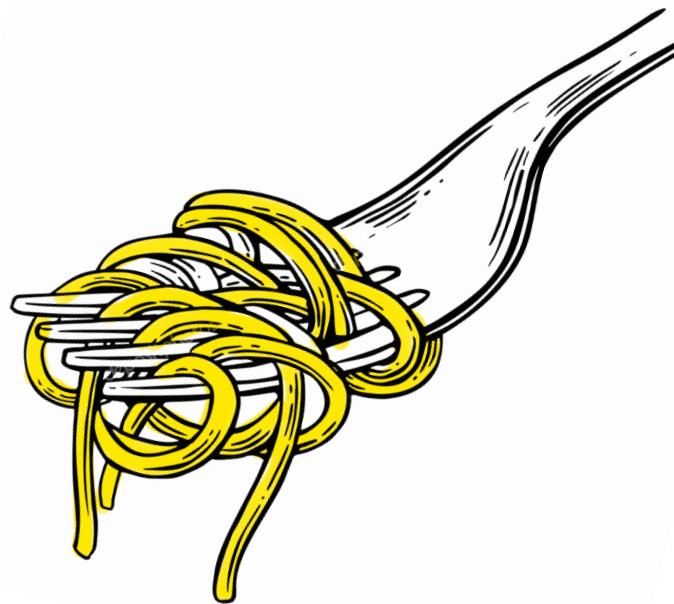
gemischter Salat mit Rinderfiletscheiben

INSALATA POLLO <sup>H</sup> 15,50

mit Hähnchenbrust

*davvero appetitosa*





## Pasta

**SPAGHETTI ARRABBIATA** <sup>E, G</sup> 13,00  
mit Knoblauch, Chili, Basilikum in Tomatensauce

**RAVIOLI** <sup>D, F, G</sup> 16,50  
gefüllt mit Ricotta-Spinat in Käse-Sahne-Sauce

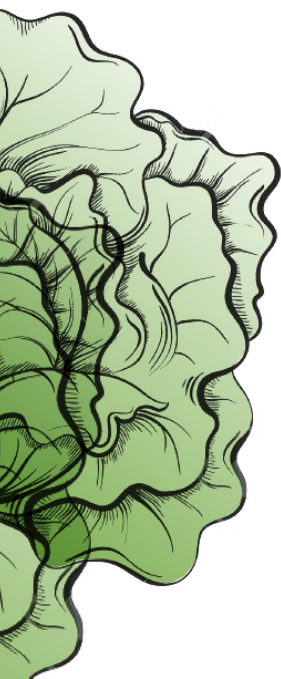
**PENNETTE VODKA** <sup>D, F, G, I</sup> 18,00  
mit Lachs, Dill in Sahne-Vodka-Sauce

**TAGLIOLINI FILETTI** <sup>D, F, G</sup> 18,00  
feine Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen in Champignon-Sahne-Sauce

**TAGLIOLINI SCAMPI** <sup>F, G, K</sup> 18,50  
feine Bandnudeln mit Scampi und Zucchini in Weißweinsauce

**TAGLIOLINI AL LIMONE** <sup>F, G</sup> 18,00  
feine Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen, Basilikum, Minze in Zitronensauce

*molta  
gustosa*



# Carne

## KALBSLEBER <sup>D, F, G</sup> 22,00

gebraten in Buttersalbei mit Zwiebeln

## ENTRECÔTE <sup>D</sup> 26,50

250g vom Grill

## SALTIMBOCCA ALLA ROMANA <sup>D, F, G</sup> 23,50

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken, Salbei in Butter-Weißwein-Sauce

## FILETTO AL PEPE <sup>D, F, G</sup> 30,50

Rinderfilet mit Grüner-Pfeffer-Sauce

*per favore  
phara*

ZU ALLEN FLEISCH- UND FISCHGERICHTEN REICHEN WIR IHNEN KRÄUTER-  
KARTOFFELN UND FRISCHES GEMÜSE DER SAISON.

# Pesce

## SCAMPI VINO BIANCO <sup>I, F, G</sup> 24,50

5 Garnelen in Weißweinsauce mit Knoblauch und Chili

## SCAMPI AL PEPE <sup>D, F, G</sup> 26,50

5 Garnelen in Grüner-Pfeffer-Sauce

## LACHSFILET <sup>I, F, G</sup> 25,00

in Orangen-Pernod-Sauce

## ZANDERFILET <sup>I, F, G</sup> 24,50

in Pommery-Senf-Sauce

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer.





# Dolce

**TIRAMISU** <sup>A, C, D, F, G</sup> 6,00

**PANNA COTTA** <sup>D</sup> 6,00

**CASSATA** <sup>A, D</sup> 6,00

**TARTUFO** <sup>A, D</sup> 6,00

**APFELSTRUDEL** <sup>A, D, L, F, G</sup> 6,00  
mit Eis und Sahne

**KUCHEN** <sup>A, D, L, F, G</sup> 5,00  
nach Angebot

**SPREEWÄLDER PLINS** <sup>D, F, G</sup> 7,00  
mit Apfelmus, Zucker, Zimt

**SPREEWÄLDER PLINS** <sup>D, F, G</sup> 8,50  
mit heißen Kirschen und Sahne

**SPREEWÄLDER PLINS** <sup>D, F, G</sup> 9,50  
mit Kräuterquark und Räucherlachs

*una  
volta iniziata,  
non puoi fermarti*

# Getränke

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINEARLWASSER MEDIUM .....	0,25l   3,00
	0,75l   7,00
MINERALWASSER STILL .....	0,25l   3,00
	0,75l   7,00
COLA <sup>1,3</sup> , COLA ZERO <sup>1,3,7</sup> , FANTA <sup>1,6</sup> , SPRITE <sup>6</sup> .....	0,2l   3,00
	0,4l   5,00
BITTER LEMON <sup>4</sup> , TONIC WATER <sup>4</sup> , GINGER ALE <sup>1</sup>	0,25l   3,50
HIMBEERBRAUSE .....	0,2l   3,00
	0,4l   5,00
ORANGENSAFT, APFELSAFT, TOMATENSAFT, KIRSCHNEKTAR, BANANENNEKTAR .....	0,2l   3,00
	0,4l   5,00
SAFTSCHORLE .....	0,2l   3,00
	0,4l   5,00

## KALTE SPEZIALITÄTEN

EISKAFFEE <sup>3,D</sup> VANILLEEIS, KAFFEE, SAHNE .....	6,50
EISSCHOKOLADE <sup>D</sup>	
VANILLEEIS, TRINKSCHOKOLADE, SAHNE .....	6,50

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

ESPRESSO <sup>3</sup> .....	2,60
ESPRESSO MACCHIATO <sup>3,D</sup> .....	2,80
ESPRESSO DOPPELT <sup>3</sup> .....	4,00
TASSE KAFFEE CREME <sup>3,D</sup> .....	3,00
TASSE KAFFEE ENTKOFFEINIERT .....	3,00
POTT KAFFEE <sup>3</sup> .....	4,00
POTT KAFFEE ENTKOFFEINIERT .....	4,00
CAPPUCCINO <sup>3,D</sup> .....	3,80
MILCHKAFFEE <sup>3,D</sup> .....	4,50
LATTE MACCHIATO <sup>3,D</sup> .....	4,50
MIT KAREMELL, SCHOKOLADE, VANILLESIRUP .....	5,00

## HEISSE GETRÄNKE

### HEISSE SCHOKOLADE

MIT MILCHSCHAUM ODER SAHNE <sup>D</sup> .....	4,00
HEISSE ZITRONE .....	3,50
GLÜHWEIN .....	4,80
MIT RUM ODER AMARETTO .....	6,00
GROG .....	5,00

### MESSMER TEE IM GLAS

PFEFFERMINZTEE "NANA MINZE"	
FRÜCHTETEE "HIBISKUS-CRANBERRY"	
SCHWARZTEE "DARJEELING-SIKKIM"	
GRÜNER TEE "JASMIN"	
KAMILLENTÉE "KAMILLE" .....	4,00

## FASSBIER

FELDSCHLÖSSCHEN PILS <sup>F</sup> .....	0,3l	4,00
	0,5l	6,00
RADLER, POTSDAMER, DIESEL <sup>1,6</sup> .....	0,3l	4,00
	0,5l	6,00
FRANZISKANER HEFEWEIZEN NATURTRÜB <sup>F</sup> .....	0,5l	6,00

## FLASCHENBIER

FRANZISKANER HEFEWEIZEN <sup>F</sup>		
HELL / DUNKEL oder ALKOHOLFREI .....	0,5l	6,00
FELDSCHLÖSSCHEN SCHWARZBIER <sup>F</sup> .....	0,5l	6,00
FELDSCHLÖSSCHEN ALKOHOLFREI <sup>D</sup> .....	0,33l	4,00
BERLINER KINDL WEISSE		
HIMBEERE, WALDMEISTER .....	0,33l	4,50

## SEKT DEUTSCHLAND

GELDERMANN SEKT TROCKEN .....	0,1l	5,50
	0,75l	34,50

## CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL .....	0,75l	85,00
MOËT & CHANDON BRUT ROSÉ .....	0,75l	90,00

## KRÄUTERLIKÖR

AUS DER REGION: HECHTSUPPE 45% VOL. ....	2cl	3,50
	4cl	6,00
<b>AUS BURG: SCHLANGENKÖNIG</b>		
"SPREEWALD MOSTEREI JANK" .....	2cl	3,50
	4cl	6,00
RAMAZZOTTI <sup>1</sup> .....	2cl	3,50
	4cl	6,00
AVERNA .....	2cl	3,50
	4cl	6,00
FERNET <sup>1</sup> BRANCA, MENTA .....	2cl	3,50
	4cl	6,00

## LIKÖR

AMARETTO .....	2cl	3,50
	4cl	6,00
SAMBUCA MOLINARI .....	2cl	4,00
	4cl	7,00

## OBSTBRÄNDE 43% VOL.

ZIEGLER WILLIAMSBIERNE .....	2cl	8,00
	4cl	15,50
ZIEGLER WILDKIRSCHEN NR.1 .....	2cl	9,00
	4cl	18,00



### COGNAC 40% VOL.

REMY MARTIN VSOP .....	2cl	4,00
	4cl	7,50
HENNESSY FINE DE COGNAC .....	2cl	3,80
	4cl	7,40

### RUM 40% VOL.

RON BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA .....	2cl	5,00
	4cl	9,50

### WHISKY

JACK DANIELS SINGLE BARREL 45 % .....	2cl	4,00
	4cl	8,50
GLENLIVET 12 JAHRE SPEYSIDE 40% .....	2cl	7,50
	4cl	13,00

### SPIRITUOSEN

BELVEDERE VODKA .....	2cl	3,60
	4cl	6,80
MALTESER AQUAVIT .....	2cl	3,00
	4cl	5,60
WILLIAMSBIRNE, HIMBEERE .....	2cl	3,50
	4cl	6,20

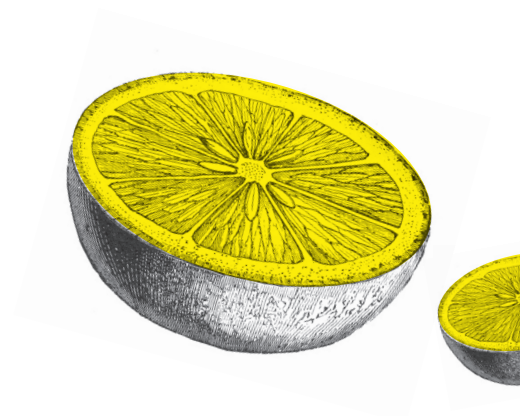
## LONGDRINKS, MIXGETRÄNKE

BACARDI COLA , HAVANNA COLA, WHISKY COLA <sup>1,3</sup>	8,50
GIN TONIC <sup>4</sup> .....	8,50
WODKA ORANGE .....	8,50
CAMPARI ORANGE <sup>1</sup> , CAMPARI SODA <sup>1</sup> .....	8,50
CUBA LIBRE <sup>1,3</sup>	
4cl HAVANA CLUB 3 JAHRE, LIMETTE, COLA .....	8,50
APEROL SPRITZ <sup>N</sup>	
PROSECCO, APEROL, WASSER .....	8,50
HUGO <sup>N</sup>	
PROSECCO, HOLUNDERSIRUP, WASSER .....	8,50
LILLET BERRY	
LILLET BLANC, RUSSIAN WILD BERRY, ORANGENSCHNITZEL .....	8,50
RAMAZZOTTI ROSATO BELLA	
RAMAZZOTTI APERITIVO ROSATO, RUSSIAN WILD BERRY, ZITRONENSCHNITZEL .....	8,50
ERFRISCHENDE UND LECKERE BOWLE NACH ANGEBOT .....	7,00

## ZIGARILLOS, ZIGARREN

Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

*Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer.*



## Weissweine - Vini bianchi

**VERSI BIANCO I.G.T. / FONDO ANTICO - SIZILIEN** 0,75l Fl. | 24,00

Grillo - Inzolia - Grecanico

leuchtend hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, fruchtiges  
Bouquet mit Noten von Pfirsich und exotischen Früchten,  
sehr aromatisch im Geschmack

**GRILLO „MOLINO A VENTO“ I.G.T. BIO / TENUTE ORESTIADI - SIZILIEN** 0,75l Fl. | 26,00

intensives Bouquet von tropischen Früchten und Mittelmeer-  
Zitronen, im Geschmack erfrischend mit einer sehr schönen  
weichen Säure, im Abgang mit einer Note Honigmelone,  
trocken und kräftig

**SERAI BIANCO I.G.T. / LE MORETTE - GARDASEE** 0,75l Fl. | 26,00

Turbiana - Chardonnay - Pinot Bianco

leuchtend hellgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer, feines  
Sortenaroma von Apfel, Aprikosen und Birnen, aromatischer  
Geschmack mit gut eingebundener Säure

**CUSTOZA BIANCO D.O.C. / ALBINO PIONA - GARDASEE** 0,75l Fl. | 24,00

Grillo - Inzolia - Grecanico

leuchtend hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, fruchtiges  
Bouquet mit Noten von Pfirsich und exotischen Früchten,  
sehr aromatisch im Geschmack

**SCAIA BIANCO I.G.T. / TENUTA SANT`ANTONIO - VENETO** 0,75l Fl. | 28,00

Garganega - Chardonnay

hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, intensives Aroma von  
weißen Akazienblüten, Jasmin und Zitrusfrüchten, Grapefruit,  
Orange, Apfel, ein Hauch von Mango, im Geschmack frisch mit  
angenehmer Säure, ausgewogen und faszinierend

**"LUMIERE" CHARDONNAY D.O.C. / FONDO ANTICO - SIZILIEN** 0,75l Fl. | 28,00

helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, typisches Aroma von  
Vanille, Banane, Tabak und mit Noten von Feigen und Gewürzen,  
vollmundig, lang mit wohlschmeckendem und mineralischem Abgang



**PINOT GRIGIO I.G.P. / ALTURIS - FRIAUL** 0,75l Fl. | 29,50

raffiniertes und üppiges Bouquet nach exotischen Früchten,  
Zitrusfrüchten, getrocknetes Gras, Brotrinde und gerösteten  
Mandeln, intensiv, körperreich und aromatisch

**GRECO DI TUFO D.O.C.G. / DONNA CHIARA - KAMPANIEN** 0,75l Fl. | 34,00

komplexes Bouquet mit Noten von reifen Früchten, Pfirsich,  
Ananas, Aprikose und Zedernholz, weich und frisch im Geschmack

**LUGANA "MANDOLARA" D.O.C. / LE MORETTE - GARDASEE** 0,75l Fl. | 34,00

Turbiana di Lugana

strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, fruchtiges Bouquet  
nach Mango, zarten Frühlingsblüten und mineralisch feiner  
Frucht, im Geschmack ungemein schmeichelnd, frisch und  
ausgewogen mit toller Finesse und Struktur

**GAVI DI GAVI "CA` DA BOSIO" D.O.C.G. / VITE COLTE - PIEMONTE** 0,75l Fl. | 36,00

helle strohgelbe Farbe, intensives und fruchtiges Aroma, delikates  
und frisch im Geschmack mit einem angenehmen Finale

*Roséweine - Vini rosé*

**VERSI ROSÉ I.G.T. / FONDO ANTICO - SIZILIEN** 0,75l Fl. | 24,50

Merlot

leuchtende rosa Farbe, intensives Bouquet nach roten  
Früchten und Blüten, fruchtig, weich und vollmundig im Geschmack

**LAGREIN ROSÉ "PISCHL" D.O.C. / KELLEREI BOZEN - SÜDTIROL** 0,75l Fl. | 32,00

helles Rubinrosa, fruchtiges Bouquet nach roten Beeren, Erdbeere,  
Himbeere und Kirschen, blumig nach Veilchen, Marzipantöne, elegant  
und harmonisch im Geschmack

## Rotweine - Vini rossi

**NERO DI TROIA "PINATARO" I.G.P. / LORUSSO - APULIEN** 0,75l Fl. | 24,00

rubinrote Farbe, intensives Bouquet nach verschiedenen roten reifen Früchten, im Geschmack konzentriert, samtig, fruchtig mit beerigen Noten, weich und gut ausbalanciert

**MONTEPULCIANO D`ABRUZZO 420 D.O.C. BIO /**

**CANTINE TORRI - ABRUZZEN** 0,75l Fl. | 26,00

tiefrote Farbe, ein Bouquet von Beeren, Blumen und Gewürzen, im Geschmack elegant und fruchtig zugleich, fein und intensiv mit weichen Tanninen

**SYRAH D.O.C. BIO / BAGLIO DI PIANETTO - SIZILIEN** 0,75l Fl. | 26,00

Rubinrot mit violetten Reflexen, intensives Bouquet mit Noten von roten Früchten, leichten Nuancen von Balsamico und weißem Pfeffer, trocken, ziemlich schmackhaft und vollmundig durch samtige Tannine

**PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA D.O.C. /**

**CONTE DI CAMPIANO - APULIEN** 0,75l Fl. | 38,00

sehr dunkles Rubinrot, leicht würziges Bouquet nach Pflaumenkonfitüre, Kirsche, Blaubeere, Vanille und dunkler Schokolade, opulent im Geschmack mit geschmeidiger Textur, samtigen Tanninen und harmonischem Gleichgewicht zwischen Fruchtsäure und Restsüße

**NIPOZZANO CHIANTI RUFINA RISERVA D.O.C.G /**

**MARCHESI DI FRESCOBALDI - TOSKANA** 0,75l Fl. | 39,50

Sangiovese-Malvasia Nera-Colorino-Merlot-Cabernet Sauvignon kräftiges Rubinrot mit purpurnen Reflexen, fruchtiges Aroma von Brombeere, Heidelbeere, Himbeere und Kirsche, mit süßen Noten von Salbei, Rosmarin, Vanille und Zimt, angenehm würzig mit schönen Tanninen, 24 Monate Ausbau in Barriques

## Unsere Hausweine

**PINOT GRIGIO D.O.C. / CAVAZZA - VENETO** Glas 0,2l | 7,50

helles Strohgelb mit kräftigem Bouquet nach grünen Äpfeln,  
angenehm feinfruchtig

**CHARDONNAY I.G.T. / CAVAZZA - VENETO** Glas 0,2l | 7,00

helle strohgelbe Farbe, einladendes Bouquet, feiner und delikater Geschmack

**CERSASUOLO D`ABRUZZO ROSÉ D.O.P. / COLLE MORO - ABURZZEN** Glas 0,2l | 7,50

brillantes Kirschrosé, intensiv, fruchtig mit einem Hauch von kleinen roten  
Früchten und roten Blütenblättern, frisch, saftig rund und harmonisch

**PRIMITIVO / APULIEN** Glas 0,2l | 8,00

leuchtendes Rot mit violetten Reflexen, frisch und fruchtig im Geschmack,  
lebendig, kraftvoll, im Abgang rund und sanft

**NERO D`AVOLA I.G.P. / TENUTA DI MARIA - SIZILIEN** Glas 0,2l | 7,00

rubinrote Farbe, intensives und elegantes Bouquet mit Noten von Kirschen,  
vollmundig und ausgeglichen im Geschmack





**ENTHÄLT ZUSATZSTOFFE:** 1=mit Farbstoff, 2=Konservierungsstoffe, 3=Koffeinhaltig, 4=Chininhaltig, 5=Benzoessäure, 6=Antioxidationsmitte, 7=Süßungsmittel/Aspartam (enthält Phenylalaninquelle) **ENTHÄLT ALLERGENE:** A=Eier, B=Sesam, C=Soja, D=Milch, E=Sellerie, F=Getreide, G=Gluten, H=Senf, I=Fische, J=Erdnüsse, K=KREBSTIERE, L=Nüsse, M=Weichtiere, N=Schwefeldioxid und Sulfit, O=Lupinen