

Jeden sonnigen Freitagabend

## BURKI-Grill-Spezialitäten

### Zartes, saftiges Fleisch vom Grill

Rindsfilet	kleiner Hunger Fr. 35.00 grosser Hunger Fr. 54.00	mittlerer Hunger Fr. 45.00
Pferde-Filet	kleiner Hunger Fr. 28.00 grosser Hunger Fr. 46.00	mittlerer Hunger Fr. 36.00
Entrecôte (Schweizer Weiderind)	kleiner Hunger Fr. 29.00 grosser Hunger Fr. 46.00	mittlerer Hunger Fr. 37.00
Lammrückenfilet	kleiner Hunger Fr. 25.00 grosser Hunger Fr. 41.00	mittlerer Hunger Fr. 33.00
Kalbshohrückensteak	kleiner Hunger Fr. 29.00 grosser Hunger Fr. 49.00	mittlerer Hunger Fr. 39.00
Schweinssteak	kleiner Hunger Fr. 19.50 grosser Hunger Fr. 31.00	mittlerer Hunger Fr. 25.00 Riesen-Hunger Fr. 35.00
Bauernkotelette vom Kräuterschwein		Fr. 29.50
Rib Eye Steak (Zartes Hohrücken-Steak vom Schweizer Weiderind)		mittlerer Hunger Fr. 37.00 grosser Hunger Fr. 46.00 Riesen-Hunger Fr. 54.00
Pouletspiess mit Pflaumen im Speckmantel		Fr. 28.00
«Burki»-Spiess (Pferde-, Rinds- und Lammrückenfilet)		Riesen-Hunger Fr. 44.50

**Zu allen Grilladen servieren wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter  
und feine Barbeque-Saucen.**

Gemischter Saison-Salat		Fr. 9.00
Knackiger Blattsalat		Fr. 8.00
Gemüsepfanne		Fr. 12.50
Teigwaren oder Reis		Fr. 5.50
Röstikroquetten oder Country-Cuts		Fr. 6.00
Pommes-Frites	Portion	Fr. 9.00
	Beilage	Fr. 6.00
Twister-Frites	Portion	Fr. 13.00
	Beilage	Fr. 10.00

Alle Preise, inklusive Mehrwertsteuer

## Zu unsere Gerichten empfehlen wir folgende Weine

### Flaschenweine Weiss

**Hüttwiler Goldgrüebli**, Urs und Nicole Haag

	<b>1 dl</b>	<b>5 dl</b>
Fr.	6.00	Fr. 29.50

**Yvorne**

Fr.	5.00	Fr. 22.50
-----	------	-----------

**Kernling Spätlese**, Michael Burkhart, Weinfelden

Fr.	6.50	Fr. 32.00
-----	------	-----------

**Sauvignon blanc**, Horber Diessenhofen

	<b>1 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
Fr.	7.00	Fr. 46.00

Tolle Frische nach Stachelbeeren, Hollunder und Cassis, langes Finale. Passt zum Apéro, Spargeln, Meeresfrüchten, Fernöstliches oder mit Freunden.

**Johannisberg**, Cave St.Philippe Salgesch

Fr.	6.50	Fr. 42.00
-----	------	-----------

Strohgelb, Blumenaromen mit Noten von Marzipan und Lebkuchen. Seidig im Gaumen, intensiv und nachhaltig. Passt hervorragend zu Vorspeisen.

### Flaschenweine Rosé

**Horber Federweisser**, Horber Diessenhofen

	<b>1 dl</b>	<b>5 dl</b>
Fr.	6.00	Fr. 29.50

Pinot-Noir, feine milde Frucht, reife Waldbeerenaromen, anhaltend, eleganter Wein. Zu geniessen mit Freunden beim Grillfest; der Wein mag unkomplizierte Gemütlichkeit.

### Flaschenweine Rot

**Pinot Noir Classic**, Michael Burkhart, Weinfelden

Fr.	6.00	Fr. 28.00
-----	------	-----------

**Ripasso Valpolicella Superiore**

Fr.	6.00	Fr. 28.00
-----	------	-----------

**Cuvée Rouge**, Horber, Diessenhofen

	<b>1 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
Fr.	7.00	Fr. 46.00

Traubensorten: Pinot-Noir, Granoir und Regent. Waldbeerenaromen, feine Vanille, eingebundene Röstaromen, anhaltend. Passt hervorragend zu dunklem Fleisch und Saucengerichten.

**HAAG Zweigelt**, Nicole und Urs Haag, Hüttwilen

Fr.	6.50	Fr. 43.50
-----	------	-----------

Thurgau AOC Zweigelt, St. Laurent und Blaufränkisch Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase würzig, pfefferig mit leichten Mandelaromen. Im Gaumen weicher Auftrakt mit mittel bis langem Körper. Aromatische Kirschenfrucht. Vorzüglich zu grilliertem und gebratenen Fleisch, Wild und Pastavarianten.

**Dion, AOC Thurgau**, Forster Weinfelden

Fr.	6.50	Fr. 43.50
-----	------	-----------

Assemblage von Cabernet Dorsa, Dornfelder, Regent und Granoir.

**Poggio delle Faine**, Toscana

Fr.	6.50	Fr. 43.50
-----	------	-----------

80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon

Der Wein präsentiert sich mit einer dunklen rubinroten Farbe. Viel rote Beerenfrucht, körperreich, würzigen Noten von Pfeffer und Schokolade. 6 Monate im Barrique in der Toscana gereift. Passt hervorragend zu Nudeln und kräftigem Fleisch, wie Lamm und Wildschwein.

**Sette Vigne**, Vino Rosso Italiano

Fr.	7.40	Fr. 49.00
-----	------	-----------

Je 1/7 der Traubensorten Corvina, Primitivo, Barbera, Nebbiolo, Montepulciano, Aglianico und Sangiovese.

Sette Vigne präsentiert sich mit einer dunklen rubinroten Farbe mit violetten Reflexen. Viel rote Beerenfrucht, kombiniert mit Trockenfrüchten, Schokolade und würzigen Noten von Pfeffer und etwas Kaffee. Der Wein ist unglaublich ausdrucksstark, kraftvoll und dennoch weich mit runden Tanninen und einem schönen samtigen Abgang. Passt zu Rindsbraten, Wild oder Hartkäse

**Campo Elíseo**, François Lurton und Michel Roland

Fr.	7.40	Fr. 49.00
-----	------	-----------

Rebsorte: Tempranillo

Der Wein passt zu Rindfleisch, Lamm und Wild. Kräftige Tanine, nachhaltig, schöner Abgang. Der Wein für geselliges Beisammensein.

**Solideo Reserva Bio**, Do Ribera del Duero

		Fr. 79.00
--	--	-----------

Rebsorte: Tempranillo

Ein hervorragender Ribero.

**Huus-Braui-Bier, dunkel und hell**

2 dl Fr. 3.80	3 dl Fr. 4.50	5dl Fr. 6.50
---------------	---------------	--------------