

**Garten-Genuss**

# **BURKARTSHOF**



**Ralph Schär**  
**9315 Neukirch**

**Telefon 071 477 13 02**

Willkommen im

# BURKARTSHOF

Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie im Burkartshof begrüßen zu dürfen.

Gerne servieren wir Ihnen unsere warmen Speisen von

**Donnerstag - Samstag 1800 h bis 2130 h**

**Sonntag 1100 h bis 2100 h**

Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer.

Beachten Sie auch unsere reichhaltige Dessertkarte.

**En Guete wünscht Ihnen Ihr «Burk**

## **Fleischdeklaration**

Unser Kalbs- und Schweinefleisch stammt aus der Schweiz von einem Metzger in der Region. Das Pferdefleisch von der Metzgerei Baumgartner, St. Gallen, der Schweiz der EU, Argentinien und Kanada; das Rindsfilet und Entrecôte aus der Schweiz und Irland; das Lammrückenfilet aus Neuseeland, Irland und Australien; das Wild aus der Schweiz und der EU; die Crevetten aus Vietnam; die Fischchnusperli aus Binnenfischerei; das Poulet aus der Schweiz und die Wurstwaren aus der Schweiz und Italien.

Das Brot und unsere Backwaren beziehen wir aus der Schweiz von der Bäckerei Funk in Neukirch (Egnach).


Fleisch aus USA, Südamerika und Südafrika kann mit Hormonen oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

## **Gesellschaftessen**

Für Ihren persönlichen Anlass, Firmen-, Tauf-, Geburtstags-Essen oder sonst eine Familienfeier, verlangen Sie bitte unsere Menüvorschläge. Wir beraten Sie gerne.

# Garten-Genuss im Burkartshof



Gemischter Saison-Salat		Fr.	9.00
Knackiger Blattsalat		Fr.	8.00
Sommer-Salat mit Champignon-Chnusperli		Fr.	16.50
Portion Käse mit Zwiebeln, Essig und Öl		Fr.	13.50
«Burki-Teller» reichhaltig garniert mit Trockenfleisch und Käse		Fr.	24.00
Wurstsalat mit frischen Salaten garniert		Fr.	17.50
Wurst-Käse-Salat mit reich garniert		Fr.	19.50
Rassig gewürztes Rindfleisch-Tatar mit Toast und Butter	1/2 Portion 70 g Portion 130 g	Fr.	16.00 Fr. 26.00
Thai-Kokos-Curry-Suppe mit Crevetten		Fr.	15.00
Sommer-Ravioli	1/2 Portion Portion	Fr.	18.50 Fr. 27.50
Reichhaltiger Gemüseteller mit Röstikroquetten		Fr.	28.00
Zander-Chnusperli im Chörbli serviert mit 3 Saucen	kleine Portion grosse Portion	Fr.	18.50 Fr. 29.50

# Zartes, saftiges Fleisch vom Grill

Rindsfilet	kleiner Hunger Fr. 35.00	mittlerer Hunger Fr. 45.00
	grosser Hunger Fr. 54.00	
Pferde-Filet	kleiner Hunger Fr. 28.00	mittlerer Hunger Fr. 36.00
	grosser Hunger Fr. 46.00	
Entrecôte (Schweizer Weiderind)	kleiner Hunger Fr. 29.00	mittlerer Hunger Fr. 37.00
	grosser Hunger Fr. 46.00	
Lammrückenfilet	kleiner Hunger Fr. 25.00	mittlerer Hunger Fr. 33.00
	grosser Hunger Fr. 41.00	
Kalbshohrückensteak	kleiner Hunger Fr. 29.00	mittlerer Hunger Fr. 39.00
	grosser Hunger Fr. 49.00	
Schweinssteak	kleiner Hunger Fr. 19.50	mittlerer Hunger Fr. 25.00
	grosser Hunger Fr. 31.00	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
Jede Grillade als Fitnesssteller	Zuschlag	Fr. 9.00
Gemüsebouquet, mindestens 6 Sorten		Fr. 9.50
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

## Zu unsere Gerichten empfehlen wir folgende Weine

### Flaschenweine Weiss

**Hüttwiler Goldgrüebli**, Urs und Nicole Haag

	1 dl	5 dl
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

	1 dl	7.5 dl
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

	1 dl	5 dl
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

	1 dl	7.5 dl
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 Eliseo**, 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
---------------	---------------	--------------

# Garten

