

Herbst
im
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 «Burki-Team»

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.

Kalte Speisen

Saison-Salat gemischt

Fr. 9.00

Blattsalat

Fr. 8.00

Portion Käse mit Zwiebeln , Essig und Öl

Fr. 13.50

Wurst-Käse-Salat reich garniert

Fr. 19.50

Wurstsalat mit frischen Salaten garniert

Fr. 17.50



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

«Burki»-Spiess (Pferde-, Rinds- und Lammrückenfilet)

Riesen-Hunger Fr. 44.50

Dazu empfehlen wir Ihnen

Gemüsebouquet, mindestens 6 Sorten

Fr. 9.50

Chnöppli oder Reis

Fr. 5.50

Röstikroquetten oder Country-Cuts

Fr. 6.00

Pommesr-Frites

Portion
Beilage

Fr. 9.00

Fr. 6.00

Twister-Frites

Portion
Beilage

Fr. 10.00

Fr. 7.00



Burki's «wilde» Zeit



Tagessuppe		Fr.	5.50
Kürbiscrème-Suppe mit Rahmhäubchen und gerösteten Kürbiskernen		Fr.	9.00
Herbstsalat mit Rehstreifen		Fr.	17.50
Chäs-Chnöpfli mit Böleschweissi	kleine Portion	Fr.	13.50
	grosse Portion	Fr.	19.50
Ravioli mit Waldpilzen	kleine Portion	Fr.	18.50
	grosse Portion	Fr.	27.50
Zander-Chnusperli im Chörbli	kleine Portion	Fr.	18.50
	grosse Portion	Fr.	29.50
Egnacher Rehpfeffer		Fr.	38.00
Rehschnitzeli «Burki» an feiner Wildrahmsauce		Fr.	45.00
Hirschkalb-Steak an Wildrahmsauce mit Pilzen		Fr.	48.00
Herbstlicher Gemüseteller Mit Chnöpfli und Waldpilzravioli		Fr.	28.00
Auf Vorbestellung ab 4 Personen			
Rehrücken reich garniert	Preis pro Person	Fr.	59.00

Zu diesen Gerichten servieren wir hausgemachte Chnöpfli und herbstliches Gemüse, Preiselbeeren und eine feine Wildrahm-Sauce.

Unser Wild kommt aus einheimischer Jagd und aus den EU-Ländern



Zum Dessert empfehlen wir			
Vermicelles mit Meringues und Rahm		Fr.	9.50
Coupe Nesselrode, Vanille- und Caramel-Glacé, Rahm, Meringues und Vermicelles		Fr.	11.50

Zu unserem Wild empfehlen wir folgende Weine

Flaschenweine Weiss

Müller Thurgau, Michael Burkhart, Weinfelden

1 dl Fr. 5.50 5 dl Fr. 26.50

Kernling Spätlese, Michael Burkhart, Weinfelden

Fr. 6.50 Fr. 32.00

Yvorne

Fr. 5.00 Fr. 22.50

Johannisberg, Cave St.Philippe Salgesch

Strohgelb, Blumenaromen mit Noten von Marzipan und Lebkuchen. Seidig im Gaumen, intensiv und nachhaltig.

Passt hervorragend zu Vorspeisen.

1 dl Fr. 6.50 7.5 dl Fr. 42.00

Flaschenweine Rosé

Horber Federweisser, Horber Diessenhofen

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

1 dl Fr. 6.00 7.5 dl Fr. 39.00

Flaschenweine Rot

Pinot Noir Classic, Michael Burkhart, Weinfelden

1 dl Fr. 6.00 5 dl Fr. 28.00

Ripasso Valpolicella Superiore

Fr. 6.00 Fr. 28.00

Cuvée Rouge, Horber, Diessenhofen

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

1 dl Fr. 7.00 7.5 dl Fr. 46.00

HAAG Zweigelt, Nicole und Urs Haag, Hüttwilen

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 gebratenem Fleisch, Wild und Pastavarianten.

Fr. 6.50 Fr. 43.50

Dion, AOC Thurgau, Forster Weinfelden

Assemblage von Cabernet Dorsa, Dornfelder, Regent und Granoir.

Fr. 6.50 Fr. 43.50

Pinot Noir H, Michael Burkhart, Weinfelden

Die über 25-jährigen Rebstöcke wachsen an ausgewählter Reblage, was die Tiefe des Weines beeinflusst. Fruchtbetonte Nase, zarte Eichenfass- und Beeren-Aromen. Passt zu kräftigen Speisen und Grilladen.

Fr. 8.00 Fr. 54.00

Syrah, Cave St. Philipp, Salgesch

Frucht mit Noten von weissem Pfeffer und Gewürzen, frisch, sehr fruchtig, feine, dichte Struktur, feine, süsse Gerbstoffe.

Lakritzen-Note mit langem Abgang. Gut strukturierte, typische, elegante und fruchtige Syrah-Traube. Sehr dunkles, tiefes Violetrot.

Fr. 7.80 Fr. 51.00

Poggio delle Faine, Toscana

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.

Fr. 6.50 Fr. 43.50

Sette Vigne, Vino Rosso Italiano

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

Fr. 7.40 Fr. 49.00

Campo Eliseo, François Lurton und Michel Roland

Rebsorte: Tempranillo

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

Fr. 7.40 Fr. 49.00

Solideo Reserva Bio, Do Ribera del Duero

Rebsorte: Tempranillo

Ein hervorragender Ribero. Passt ausgezeichnet zu Wildgerichten.

Fr. 79.00

Huus-Braui-Bier, hell und dunkel

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

