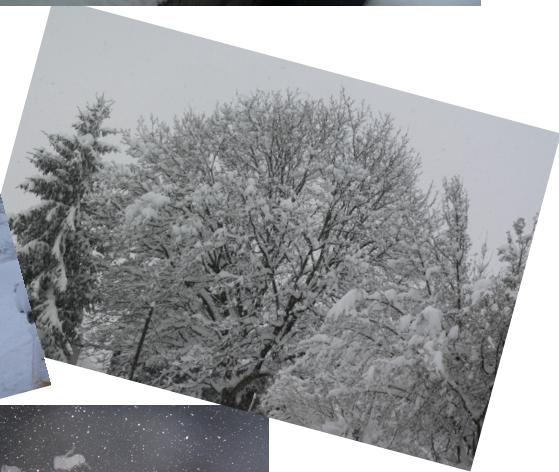


Winter im **BURKARTSHOF**



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.

Gesellschaftssessen

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
- Knackiger Blattsalat
- Portion Käse mit Zwiebeln , Essig und Öl
- Wurst-Käse-Salat reich garniert
- Wurtsalat mit frischen Salaten garniert

Fr.	9.00
Fr.	8.00
Fr.	13.50
Fr.	19.50
Fr.	17.50

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		
Kalbshohrrückensteak	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
«Burki»-Spiess (Pferde-, Rinds- und Lammrückenfilet)			Riesen-Hunger	Fr. 44.50
Pouletsbrüstli				Fr. 24.00

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

Dazu empfehlen wir Ihnen:

Gemüsebouquet, mindestens 5 Sorten	Fr.	9.50
Nüdeli oder Reis	Fr.	5.50
Röstkroketten oder Country Cuts	Fr.	6.00
Pommes-Frites	Portion	Fr. 9.00
	Beilage	Fr. 6.00
Twister-Frites	Portion	Fr. 10.00
	Beilage	Fr. 7.00

Öppis Guet's us Üsere Chuchi

Tagessuppe

Thai-Kokoscurry-Suppe

«Grosi»-Salat

Blattsalate mit Ei, Speckwürfeli und Brotcroûtons

Winter-Ravioli

garniert mit knackigem Gemüse

Fr. 6.00

Fr. 15.00

Fr. 10.50

Fr. 18.50

Fr. 27.50

Reichhaltiger Gemüseteller

mit Röstkroketten

Fr. 28.00

Thurgauer Schweinssteak

mit Schinken, Äpfeln und Käse überbacken

Gemüse und Pommes-Frites

Fr. 36.00

Zartes Kalbsgeschnetzeltes

an feiner Rahmsauce, mit Butternüdeli und Gemüsegarnitur

Fr. 42.00

Zander-Chnusperli

mit Barbeque-Saucen

Fr. 18.50

Fr. 29.50

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen:

Vermicelles mit Meringues und Rahm

kleine Portion

grosse Portion

Fr. 9.50

Fr. 12.50

Coupe Nesselrode

Vermicelles mit Meringues, Vanille- und Caramel-Glacé und Rahm

kleine Portion

grosse Portion

Fr. 11.50

Fr. 13.50

Hausgemachte Karamel-Chöpfli

Fr. 10.50



Zu unsere Gerichten empfehlen wir folgende Weine

Flaschenweine Weiss

		1 dl	5 dl
Müller Thurgau, Michael Burkhardt, Weinfelden	Fr.	5.50	Fr. 26.50
Kernling Spätlese, Michael Burkhardt, Weinfelden	Fr.	6.50	Fr. 32.00
Yvorne	Fr.	5.00	Fr. 22.50
		1 dl	7.5 dl
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

		1 dl	7.5 dl
Horber Federweisser , Horber Diessendorf	Fr.	6.00	Fr. 39.00

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

Flaschenweine Rot

		1 dl	5 dl
Pinot Noir Classic , Michael Burkhardt, Weinfelden	Fr.	6.00	Fr. 28.00

Ripasso Valpolicella Superiore

		1 dl	7.5 dl
Cuvée Rouge , Horber, Diessendorf	Fr.	7.00	Fr. 46.00

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

		Fr. 6.50	Fr. 43.50
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.

		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

		Fr. 8.00	Fr. 54.00
Pinot Noir H , Michael Burkhardt, Weinfelden	Fr.	8.00	Fr. 54.00

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. 7.80	Fr. 51.00
Syrah , Cave St. Philipp, Salgesch	Fr.	7.80	Fr. 51.00

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 Violettfrot.

		Fr. 6.50	Fr. 43.50
Poggio delle Faine , Toscana 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon	Fr.	6.50	Fr. 43.50

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. 7.40	Fr. 49.00
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

		Fr. 7.40	Fr. 49.00
Campo Elíseo , François Lurton und Michel Roland Rebsorte:Tempranillo	Fr.	7.40	Fr. 49.00

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

		Fr. 7.90
Solido Reserva Bio , Do Ribera del Duero Rebsorte:Tempranillo	Fr.	7.90

Ein hervorragender Ribero. Passt ausgezeichnet zu Wildgerichten.