

# 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.

## **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

Knackiger Blattsalat

Portion Käse mit Zwiebeln , Essig und Öl

Wurst-Käse-Salat reich garniert

Wurstsalat 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		
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
«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

Nüdeli oder Reis

Röstikroquetten oder Country Cuts

Fr. 9.50

Fr. 5.50

Fr. 6.00

Pommes-Frites

Portion  
Beilage

Fr. 9.00

Fr. 6.00

Twister-Frites

Portion  
Beilage

Fr. 10.00

Fr. 7.00

# Öppis Guet's us üsere Chuchi

## Tagessuppe

**Thai-Kokoscurry-Suppe** mit Crevetten

## «Grosi»-Salat

Blattsalate mit Ei, Speckwürfeli und Brotcroûtons

## Winter-Ravioli

garniert mit knackigem Gemüse

## Reichhaltiger Gemüseteller

mit Röstikroketten

## Thurgauer Schweinssteak

mit Schinken, Äpfeln und Käse überbacken  
Gemüse und Pommes-Frites

## Zartes Kalbsgeschnetzeltes

an feiner Rahmsauce, mit Butternüdeli und Gemüse garnitur

## Zander-Chnusperli

mit Barbeque-Saucen

## Zum Dessert empfehlen wir Ihnen:

### Vermicelles mit Meringues und Rahm

### Coupe Nesselrode

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

Hausgemachte Karamel-Chöpfli

Fr. 6.00

Fr. 15.00

Fr. 10.50

kleine Portion  
grosse Portion

Fr. 18.50

Fr. 27.50

Fr. 28.00

Fr. 36.00

Fr. 42.00

kleine Portion  
grosse Portion

Fr. 18.50

Fr. 29.50

kleine Portion  
grosse Portion

Fr. 9.50

Fr. 12.50

kleine Portion  
grosse Portion

Fr. 11.50

Fr. 13.50

Fr. 10.50



## Zu unsere Gerichten empfehlen wir folgende Weine

### Flaschenweine Weiss

Müller Thurgau, Michael Burkhart, Weinfelden

	1 dl	5 dl
Fr.	5.50	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	7.5 dl
Fr.	6.50	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	7.5 dl
Fr.	6.00	Fr. 39.00

### Flaschenweine Rot

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

	1 dl	5 dl
Fr.	6.00	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	7.5 dl
Fr.	7.00	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 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
-----	------	-----------

**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
-----	-------