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.

Gesellschaftsessen

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
Knackiger 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. 37.00	mittlerer Hunger	Fr.	46.00
	grosser Hunger	Fr. 55.00			
Pferde-Filet	kleiner Hunger	Fr. 29.00	mittlerer Hunger	Fr.	37.00
	grosser Hunger	Fr. 47.00			
Entrecôte (Schweizer Weiderind)	kleiner Hunger	Fr. 29.00	mittlerer Hunger	Fr.	37.00
	grosser Hunger	Fr. 47.00			
Lammrückenfilet	kleiner Hunger	Fr. 27.00	mittlerer Hunger	Fr.	35.00
	grosser Hunger	Fr. 42.00			
Kalbshohrückensteak	kleiner Hunger	Fr. 31.00	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.	26.00

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
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



Öppis Guet's us üsere Chuchi

Tagessuppe		Fr.	7.50
Thai-Kokoscurry-Suppe mit Crevetten		Fr.	15.00
«Grosi»-Salat Blattsalate mit Ei, Speckwürfeli und Brotcroûtons		Fr.	11.00
Winter-Ravioli garniert mit knackigem Gemüse	kleine Portion grosse Portion	Fr. Fr.	18.50 27.50
Reichhaltiger Gemüseteller mit Röstikroketten		Fr.	28.00
Thurgauer Schweinssteak mit Schinken, Äpfeln und Käse überbacken Gemüse und Pommes-Frites		Fr.	38.00
Zartes Kalbsgeschnetzeltes an feiner Rahmsauce, mit Butternüdeli und Gemüsegarnitur		Fr.	42.00
Zander-Chnusperli mit Barbeque-Saucen	kleine Portion grosse Portion	Fr. Fr.	18.50 29.50

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen:

Vermicelles mit Meringues und Rahm	kleine Portion grosse Portion	Fr. Fr.	9.50 12.50
Coupe Nesselrode Vermicelles mit Meringues, Vanille- und Caramel-Glacé und Rahm	kleine Portion grosse Portion	Fr. Fr.	11.50 13.50
Hausgemachte Karamel-Chöpfli		Fr.	10.50



Zu unsere Gerichten empfehlen wir folgende Weine

Flaschenweine Weiss

		1 dl		5 dl
Goldgrüebli, Müller Thurgau, Urs und Nicole Haag, Hüttwilen	Fr.	6.00	Fr.	29.50
Kernling Spätlese, Michael Burkhart, Weinfelden	Fr.	6.50	Fr.	32.00
Yvorne	Fr.	5.00	Fr.	22.50

		1 dl		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		5 dl
Horber Federweisser, Horber Diessenhofen	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 unkonplizierte Gemütlichkeit.

Flaschenweine Rot

		1 dl		5 dl
Pinot Noir Classic, Michael Burkhart, Weinfelden	Fr.	6.00	Fr.	28.00
Ripasso Valpolicella Superiore	Fr.	6.00	Fr.	28.00

		1 dl		7.5 dl
Cuvée Rouge, Horber, Diessenhofen	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.

Wägwieser, Michael Burkhart, Weinfelden Fr. 7.20 Fr. 48.00

Körperreiche und harmonische Assemblage, gekeltert aus den neuen Rebsorten Rondo und Satin Noir. Ihre Aromen erinnern an schwarze Beeren, Kirschen und Pflaumen. Die zweijährige Reifung im Barrique verleiht ihr feine Toast- und Eichennoten sowie samtige Tannine.

Syrah, Cave St. Phillipp, 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 Violettrot.

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.

Lagrein Südtirol DOC, Klosterkellerei Muri-Gries Fr. 7.00 Fr. 46.00

Passt zu Fleischspeisen aller Art. Trinkbereit, kann man gut jung konsumieren.

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

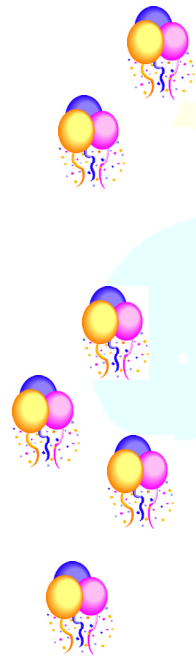
Rebsorte:Tempranillo
Der Wein passt zu Rindfleisch, Lamm und Wild. Kräftige Tanine, nachhaltig, schöner Abgang. Der Wein für geselliges Beisammensein.

Solideo Reserva Bio, Do Ribera del Duero Fr. 79.00

Rebsorte:Tempranillo
Ein hervorragender Ribero. Passt ausgezeichnet zu Wildgerichten.

Huus-Braui-Bier, hell und dunkel 2 dl Fr. 3.80 3 dl Fr. 4.50 5dl Fr. 6.50

Silvester 2026/2027





BURKARTSHOF

Verbringen Sie den «Rutsch» ins 2027 in gemütlicher Umgebung mit uns im «Burki».

Ein feines, 5-gängiges Gala-Diner erwartet Sie.

Reservieren Sie Ihren Tisch frühzeitig.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr «Burki-Team»

