

Montag bis Samstag von 18 bis 21 Uhr
und Sonntag von 12 bis 14 Uhr im Restaurant „Burgenblick“

..... Heißgetränk

	Tasse/Glas
Kaffee ⁹	3,50 €
Kaffee groß ⁹	4,50 €
Kaffee entkoffeiniert	3,50 €
Café au lait ⁹	4,20 €
Latte Macchiato ⁹	4,20 €
Cappuccino ⁹	4,20 €
Espresso ⁹	3,20 €
Doppelter Espresso ⁹	4,70 €
Espresso Macchiato ⁹	3,20 €
Heiße Schokolade	3,50 €
Tee diverse Sorten	4,20 €

..... Erfrischung

Thüringer Waldquell Classic, medium, pur	0,25 l 2,90 €	0,75 l 5,90 €
Thüringer Waldquell Bitter Lemon ^{3, 10, 11} , Tonic Water ^{10, 13} , Ginger Ale ¹	3,40 €	
Thomas Henry Tonic Water ^{10, 13}	0,2 l 4,00 €	0,4 l
Fanta, Sprite, Mezzo Mix ^{1, 9} & Coca Cola Coke ^{1, 9} , Coke light ^{1, 9, 11} , Coke zero ^{1, 9, 11}	3,50 €	4,90 €

Die Kennzeichen zu den einzelnen Gerichten zeigen, welche Produkte folgende Zusatzstoffe beinhalten.

- | | | |
|------------------------|-------------------|-----------------|
| 1 Konservierungsstoff | 4 Süßstoff | 7 Farbstoff |
| 2 Antioxidationsmittel | 5 Nitritpökelsalz | 8 Milcheiweiß |
| 3 Geschmacksverstärker | 6 Stabilisatoren | 9 koffeinhaltig |

In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein. Bei Fragen zu Inhaltsstoffen sowie Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter:innen. Wir beraten Sie gern.

Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.



Getränke



Montag bis Samstag von 18 bis 21 Uhr
und Sonntag von 12 bis 14 Uhr im Restaurant „Burgenblick“

..... Saft.....

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft Direktsaft	3,80 €	4,80 €
Orangensaft	3,80 €	4,80 €
Bananen Nektar	3,80 €	
KiBA Kirsch-Bananen-Saft		5,80 €
Roter Trauben-Direktsaft	3,80 €	
Grapefruitsaft	3,80 €	
Schwarze Johannisbeere	3,80 €	
Sauerkirsch Nektar aus Direktsaft	3,80 €	
Milder Multivitaminsaft	3,80 €	
Tomaten-Direktsaft	3,80 €	
Saftschorle Alle Sorten verfügbar		4,90 €

..... Bier.....

	0,3 l	0,5 l
Radeberger Pils vom Fass	4,50 €	5,80 €
Köstritzer Schwarzbier vom Fass	4,50 €	5,80 €
Benediktiner Weizen hell vom Fass	4,60 €	6,30 €
Radler/Diesel	4,50 €	5,80 €
Schöfferhofer Weizen		6,30 €
Dunkel, Kristall, Alkoholfrei		
Colaweizen/Bananenweizen	4,60 €	6,30 €
	0,33 l	
Clausthaler		
Alkoholfrei, Alkoholfrei Naturradler	4,20 €	

Die Kennzeichen zu den einzelnen Gerichten zeigen, welche Produkte folgende Zusatzstoffe beinhalten.

- | | | |
|------------------------|-------------------|-----------------|
| 1 Konservierungsstoff | 4 Süßstoff | 7 Farbstoff |
| 2 Antioxidationsmittel | 5 Nitritpökelsalz | 8 Milcheiweiß |
| 3 Geschmacksverstärker | 6 Stabilisatoren | 9 koffeinhaltig |

In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein. Bei Fragen zu Inhaltsstoffen sowie Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter:innen. Wir beraten Sie gern.

Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Montag bis Samstag von 18 bis 21 Uhr
und Sonntag von 12 bis 14 Uhr im Restaurant „Burgenblick“

.....Weißwein im offenen Ausschank.....

	0,1 l	0,2 l
Scheurebe Kabinett, lieblich	4,00 €	7,20 €
Weinhaus Bretz, Deutschland/Rhein Hessen duftiges Bukett, milde Frucht, frisch mit angenehmer Süße		
Riesling QbA, trocken	4,40 €	7,50 €
Weingut Thanisch, Deutschland/Mosel klare spritzige Fruchtnoten von Zitrus, saftigen Birnen und Honig, mineralisch, angenehme Säure		
Grauburgunder „Bischoffinger Vulkanfelsen“ QbA, trocken	4,20 €	7,50 €
Winzergenossenschaft Bischoffingen, Deutschland/Baden-Kaiserstuhl reife Nussaromen, vital und markant der Körper, gute Harmonie in Substanz und Säure		
Silvaner QbA, trocken	4,20 €	7,50 €
Winzerkeller Sommerach, Deutschland/Franken süffiger Wein mit Duft von Stachelbeeren, Äpfeln und Birnen, anregende, feinwürzige Mineralität		
„Le Ciel“ Blanc Pays d’Oc IGP, trocken	4,00 €	7,20 €
Les Domaines Pail Mas Frankreich/Languedoc Jugendliche Aromen nach Physalis, Heidelbeere, Lavendel und Flieder, abgerundet von orientalischen Gewürzen, Garrigue und Liebstöckel ^{1, 2}		
Weißburgunder QbA, halbtrocken	4,60 €	8,50 €
Weingut Thürkind, Deutschland/Gröst Saale Unstrut, duftig im Bukett, feine Fruchtsäure und schöner Schmelz		

Die Kennzeichen zu den einzelnen Gerichten zeigen, welche Produkte folgende Zusatzstoffe beinhalten.

- | | | |
|------------------------|-------------------|-----------------|
| 1 Konservierungsstoff | 4 Süßstoff | 7 Farbstoff |
| 2 Antioxidationsmittel | 5 Nitritpökelsalz | 8 Milcheiweiß |
| 3 Geschmacksverstärker | 6 Stabilisatoren | 9 koffeinhaltig |

In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein. Bei Fragen zu Inhaltsstoffen sowie Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter:innen. Wir beraten Sie gern.

Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Montag bis Samstag von 18 bis 21 Uhr
und Sonntag von 12 bis 14 Uhr im Restaurant „Burgenblick“

..... Roséwein im offenen Ausschank

„Le Ciel“ Rose Pays d’Oc IGP, trocken	0,1 l 4,00 €	0,2 l 7,20 €
Les Domaines Paul Mas, Frankreich/Languedoc strahlendes Rosé, ausdrucksvoll mit schönen Fruchtaromen von dunklen Beeren ¹		
Weißherbst QbA, trocken	4,50 €	8,60 €
Weingut Stefan Rinklin, Deutschland/Baden süffig, frischer Wein mit delikaten Beerenaromen und Anklängen von Kirschen im Geschmack		
Bardolino Charetto, trocken	4,00 €	7,20 €
DOC Venetien Cantina di Custoza, Italien Lachsfarben, duftig, feinherbe Note, dezente Fruchtaromen im Geschmack		

..... Rotwein im offenen Ausschank

Dornfelder QbA, halbtrocken	4,00 €	7,20 €
Winzergenossenschaft Westhofen, Deutschland/Rheinhessen süffiger Wein, intensive Fruchtaromen von Sauerkirschen und Brombeeren		
Dornfelder Vier Jahreszeiten, lieblich	4,10 €	7,40 €
Winzer EG Bad Dürkheim, Pfalz typisches Kirscharoma, angenehm würzig und sehr ausgewogen, in der leichten Süße und Säure angenehm duftig für einen Rotwein, Anklänge von Himbeere, Brombeere und Süßkirschen		

Die Kennzeichen zu den einzelnen Gerichten zeigen, welche Produkte folgende Zusatzstoffe beinhalten.

- | | | |
|------------------------|-------------------|-----------------|
| 1 Konservierungsstoff | 4 Süßstoff | 7 Farbstoff |
| 2 Antioxidationsmittel | 5 Nitritpökelsalz | 8 Milcheiweiß |
| 3 Geschmacksverstärker | 6 Stabilisatoren | 9 koffeinhaltig |

In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein. Bei Fragen zu Inhaltsstoffen sowie Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter:innen. Wir beraten Sie gern.

Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Montag bis Samstag von 18 bis 21 Uhr
und Sonntag von 12 bis 14 Uhr im Restaurant „Burgenblick“

	0,1 l	0,2 l
<p>Spätburgunder „Bischoffinger Vulkanfelsen“, trocken Winzergenossenschaft Bischoffingen, Deutschland/Baden-Kaiserstuhl samtig, vollmundig mit den Aromen von Kirschen, Brombeeren und Johannisbeere im kraftvollen Geschmack, füllig mit dezenten Tanninen im Finale</p>	4,60 €	7,70 €
<p>Merlot „Garda DOC“, trocken Cantina di Custoza, Italien/Venetien Aromen von dunklen Beeren, schöne Fruchtfülle, harmonisch, Nachhaltig</p>	4,00 €	7,20 €
<p>Cabernet Sauvignon IGP d’Oc, trocken Amery-Caves du Sieur D’Arques, Südfrankreich/Limoux vollmundig und harmonischer Wein, mit Aromen von Brombeeren und Rhabarber am Gaumen, kraftvoll mit dezenter Würze und süßlicher Vanille im Finale</p>	4,20 €	7,50 €
<p>Tempranillo „Eguren“, trocken Bodega Eguren, Spanien/Kastilien intensiv, sauber und mit klaren Frucht- aromen, im Mund kräftig, harmonisch, ausgeglichen, leicht rauchig</p>	4,00 €	7,20 €
<p>Primitivo Puglia La Famiglia IGT Venetien, Italien jung und kraftvoll, am Gaumen, anhaltende Fülle satter saftiger Kirschen</p>	4,50 €	7,50 €
<p>Le Ciel d’Oc IGP, trocken Frankreich fruchtiger und geschmeidiger Wein mit Gleichgewicht, Himbeer- und Blumennote</p>	4,00 €	7,20 €

Die Kennzeichen zu den einzelnen Gerichten zeigen, welche Produkte folgende Zusatzstoffe beinhalten.

- | | | |
|------------------------|-------------------|-----------------|
| 1 Konservierungsstoff | 4 Süßstoff | 7 Farbstoff |
| 2 Antioxidationsmittel | 5 Nitritpökelsalz | 8 Milcheiweiß |
| 3 Geschmacksverstärker | 6 Stabilisatoren | 9 koffeinhaltig |

In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein. Bei Fragen zu Inhaltsstoffen sowie Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter:innen. Wir beraten Sie gern.

Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Getränke



Montag bis Samstag von 18 bis 21 Uhr
und Sonntag von 12 bis 14 Uhr im Restaurant „Burgenblick“

.....Weißwein.....

- Weißburgunder QbA, halbtrocken** Flasche 0,75 l
34,50 €
Weingut Thürkind, Deutschland/Saale Unstrut
Aromen von exotischer Ananas, zarter Aprikose
und reifem Apfel mit einem Hauch von Zitrus,
angenehme Säure
- Riesling QbA, trocken (Bio)** 34,50 €
Weingut Forster, Deutschland/Nahe
kräuterduftiger Riesling mit viel Druck,
aber vor allem Klarheit und Frische, saftige
Steinobstnuancen, sanfte Säure und tolle Länge
- Rivaner „Bischoffinger Vulkanfelsen“
QbA, trocken** 29,00 €
Winzergenossenschaft Bischoffingen,
Deutschland/Baden-Kaiserstuhl
ein trockener und sehr fruchtiger Rivaner
Weißwein vom Vulkanfelsen, mit einer
zurückhaltenden Säure und ausgeprägten,
sortentypischen Fruchtaromen
- Pinot Grigio DOC, trocken** 29,50 €
Cantine Sacchetto, Italien/Venetien
eleganter Wein mit einem Geschmack nach
gelben Früchten, mit angenehmer Säure
- Vermentino „Tastella“ IGT, trocken** 32,00 €
Villa Trasqua, Italien/Toskana
intensives und anhaltendes Aroma mit Noten
von Pfirsichblüte, Jasmin und reifen Früchten,
leicht mineralisch mit angenehmer Säure
- Sauvignon Blanc, trocken** 38,00 €
Winzergenossenschaft Freyburg-Unstrut,
Saale-Unstrut, Weimarer Poetenweg
frische Kräuter, gepaart mit Noten von grüner
Paprika und Stachelbeere mit einer dezenten Säure

Die Kennzeichen zu den einzelnen Gerichten zeigen, welche Produkte folgende Zusatzstoffe beinhalten.

- | | | |
|------------------------|-------------------|-----------------|
| 1 Konservierungsstoff | 4 Süßstoff | 7 Farbstoff |
| 2 Antioxidationsmittel | 5 Nitritpökelsalz | 8 Milcheiweiß |
| 3 Geschmacksverstärker | 6 Stabilisatoren | 9 koffeinhaltig |

In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein. Bei Fragen zu Inhaltsstoffen sowie Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter:innen. Wir beraten Sie gern.

Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Montag bis Samstag von 18 bis 21 Uhr
und Sonntag von 12 bis 14 Uhr im Restaurant „Burgenblick“

..... Roséwein

Flasche 0,75 l
34,00 €

Rosé Cuvée „Rosalie“ QbA, halbtrocken

Weingut Pawis, Deutschland/Saale Unstrut
Cuvée aus Spätburgunder, Schwarzriesling
und Dornfelder, zartrosa mit viel Frische
und sommerlichen Erdbeernoten

Spätburgunder QbA, trocken

32,00 €

Weingut Walter Deutschland/Mosel
herrliche Aromen von Himbeeren, Johannisbeeren
und Kirschen gepaart mit zarten Noten von Kakao,
Zimt und einer leichten Rauchnote, samtig, elegant

Monferrato Chiaretto DOP, trocken

28,50 €

Cantine San Silvestro, Italien/Piemont
herrlich blumiges Bukett mit dem Duft von
Himbeeren, Erdbeeren und Kirschen, süffiger
Sommerwein mit ausgewogenem Geschmack

..... Rotwein

Flasche 0,75 l
36,90 €

Cabernet Mitos, trocken

Weingut Born, Deutschland/Saale-Unstrut,
Naumburger Göttersitz
dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen,
feine Beerenfrucht, weiche Tannine

Dornfelder QbA, feinherb

28,00 €

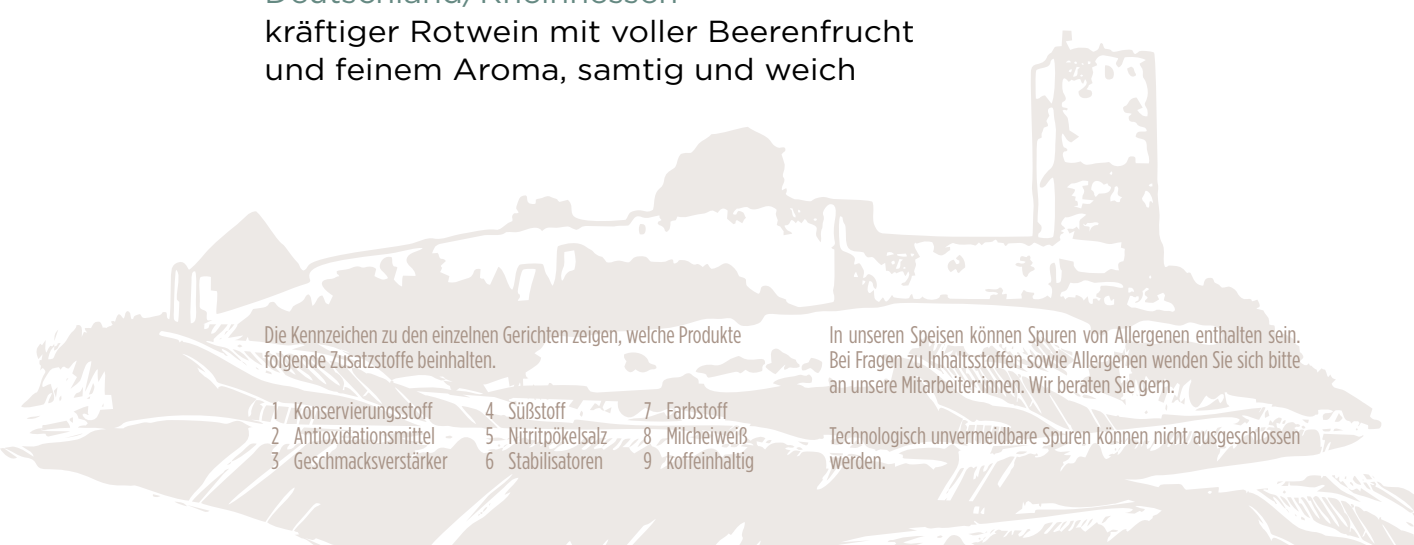
Bechtolsheimer Petersberg, Weingut Bretz,
Deutschland/Rheinhessen
kräftiger Rotwein mit voller Beerenfrucht
und feinem Aroma, samtig und weich

Die Kennzeichen zu den einzelnen Gerichten zeigen, welche Produkte
folgende Zusatzstoffe beinhalten.

- | | | |
|------------------------|-------------------|-----------------|
| 1 Konservierungsstoff | 4 Süßstoff | 7 Farbstoff |
| 2 Antioxidationsmittel | 5 Nitritpökelsalz | 8 Milcheiweiß |
| 3 Geschmacksverstärker | 6 Stabilisatoren | 9 koffeinhaltig |

In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein.
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen sowie Allergenen wenden Sie sich bitte
an unsere Mitarbeiter:innen. Wir beraten Sie gern.

Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen
werden.



Getränke



Montag bis Samstag von 18 bis 21 Uhr
und Sonntag von 12 bis 14 Uhr im Restaurant „Burgenblick“

..... Rotwein

Flasche 0,75 l
39,00 €

Spätburgunder „Alte Reben“ Spätlese

Winzergenossenschaft Burkheim, Baden
leuchtendes Granatrot, feiner intensiver Duft,
weich und geschmeidig, Aromen von reifen
Waldbeeren und Bittermandel, kräftig,
nachhaltig und langanhaltend

Merlot Pays d’Oc IGP, trocken

Baron Philippe de Rothschild
Frankreich/Languedoc-Roussillon
mit intensivem Purpur und granatroten Nuancen,
angenehmer Geschmack von roten Früchten,
Kirscharomen und reiferen Anklängen und
Heidelbeere und Brombeere, die sich zu einer
sanften Würze weiterentwickeln

35,40 €

Primitivo Salento Rosso IGP, trocken

Azienda Agricola Conti Zecca, Italien/Apulien
Klassiker aus dem Süden - vollmundig, kraftvoll
mit Aromen von reifen, roten Früchten,
harmonisch und feinwürzig mit leicht pikanten
Noten

40,00 €

Craciano DOP

Vina Zorzal Wines, Spanien/Navarra
kraftvoll, vollmundig, mit deutlichen Aromen von
dunklen Beeren und Kirschen auf der Zunge,
orientalische Gewürze in seidigen Tanninen

32,00 €

Pinotage „Bosstok“, trocken

Weingut Man Vintners, Südafrika/Western Cape
kräftiges Aroma, saftige rote Beeren u. a.
Kirschen, dunkler Schokolade und gerösteten
Kaffeebohnen, abgerundet durch Vanille und
Muskatnoten ¹

30,00 €

Die Kennzeichen zu den einzelnen Gerichten zeigen, welche Produkte
folgende Zusatzstoffe beinhalten.

- | | | |
|------------------------|-------------------|-----------------|
| 1 Konservierungsstoff | 4 Süßstoff | 7 Farbstoff |
| 2 Antioxidationsmittel | 5 Nitritpökelsalz | 8 Milcheiweiß |
| 3 Geschmacksverstärker | 6 Stabilisatoren | 9 koffeinhaltig |

In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein.
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen sowie Allergenen wenden Sie sich bitte
an unsere Mitarbeiter:innen. Wir beraten Sie gern.

Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen
werden.

Montag bis Samstag von 18 bis 21 Uhr
und Sonntag von 12 bis 14 Uhr im Restaurant „Burgenblick“

Shiraz, trocken 32,00 €
Byrne Estate, Australien
Aromen von Heidelbeeren, Brombeeren
und Waldbeeren, feine Würznoten mit
einem Hauch von Muskat und Schokolade

.....Sekt, Schaumwein & Champagner

	0,1 l	0,75 l
Sekt-Cuveé Marke des Hauses	4,80 €	26,50 €
Pawis Riesling Sekt Flaschengärung		31,00 €
Prosecco Casa Gheller	4,80 €	26,50 €
Villa Sandi/Italien		
Prosecco Spumante DOC Brut		34,50 €
Villa Sandi/Italien		

.....Aperitif

	5 cl
Martini ^{3, 5}	7,50 €
Bianco, Rosso, Extra Dry	
Sandeman Sherry	
Sandemann White Porto	
Sandeman Fine Tawny Porto	

.....Grappa

	2 cl	4 cl
Grappa Nonino di „Moscato“	3,50 €	7,00 €
Grappa Nonino di „Chardonnay“	3,50 €	7,00 €
Grappa Nonino di „Merlot“	3,50 €	7,00 €

Die Kennzeichen zu den einzelnen Gerichten zeigen, welche Produkte folgende Zusatzstoffe beinhalten.

- | | | |
|------------------------|-------------------|-----------------|
| 1 Konservierungsstoff | 4 Süßstoff | 7 Farbstoff |
| 2 Antioxidationsmittel | 5 Nitritpökelsalz | 8 Milcheiweiß |
| 3 Geschmacksverstärker | 6 Stabilisatoren | 9 koffeinhaltig |

In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein. Bei Fragen zu Inhaltsstoffen sowie Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter:innen. Wir beraten Sie gern.

Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Getränke

Montag bis Samstag von 18 bis 21 Uhr
und Sonntag von 12 bis 14 Uhr im Restaurant „Burgenblick“

..... Whisky/ Whiskey

	4 cl
Southern Comfort	5,50 €
Canadian Club	5,50 €
Johnnie Walker red Label Old Scotch Whisky	5,60 €
Tullamore Dew Blended Irish Whiskey	5,70 €
Jim Beam Kentucky Bourbon Whiskey	6,00 €
Jack Daniels Tennessee Whiskey	6,00 €
Johnnie Walker black label 12Y Blended Scotch Whisky	8,00 €
Four Roses	9,00 €
Glenfiddich 15Y Single malt Whisky	12,50 €
Talisker 10Y Malt Whisky	12,50 €
Cragganmore 12Y Scotch Whisky	12,50 €
Glenkinchie 12Y Scotch Whisky	12,50 €
Dalwhinnie 15Y Single malt Whiskey	13,00 €
Lagavulin 16Y	19,50 €

..... Obstbrand

	4 cl
Fahner Williamsbirne	6,50 €
Fahner Mirabellenbrand	6,50 €
Fahner Kirschbrand	6,50 €
Fahner Obstbrand	6,50 €
Fahner Haselnussbrand	6,50 €
Ziegler Williams	14,00 €
Ziegler Waldhimbeergeist	14,00 €

..... Weinbrand

	4 cl
Asbach Uralt	5,50 €
Veterano	5,50 €
Remy Martin VSOP	9,00 €

Alle Spirituosen gibt es wahlweise als 2 cl.

Die Kennzeichen zu den einzelnen Gerichten zeigen, welche Produkte folgende Zusatzstoffe beinhalten.

- | | | |
|------------------------|-------------------|-----------------|
| 1 Konservierungsstoff | 4 Süßstoff | 7 Farbstoff |
| 2 Antioxidationsmittel | 5 Nitritpökelsalz | 8 Milcheiweiß |
| 3 Geschmacksverstärker | 6 Stabilisatoren | 9 koffeinhaltig |

In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein. Bei Fragen zu Inhaltsstoffen sowie Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter:innen. Wir beraten Sie gern.

Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Montag bis Samstag von 18 bis 21 Uhr
und Sonntag von 12 bis 14 Uhr im Restaurant „Burgenblick“

..... Klarer Schnaps

	4 cl
Nordhäuser Doppelkorn	5,00 €
Vodka Russian Standard	6,00 €
Malteser Aquavit	6,00 €
Absolut Vodka	6,50 €
Aquavit Linie	6,50 €
Aquavit Aalborg	6,50 €

..... Kräuter

	4 cl
Ramazotti	5,50 €
Jägermeister	5,50 €
Aromatique	5,50 €
Fernet Branca	5,50 €
Fernet Branca Mentha	5,50 €
Averna	5,50 €

..... Likör

	4 cl
Amaretto di Saronno	5,50 €
Drambui	8,00 €
Sambuca	6,00 €
Bailey's ^{1, 3}	6,00 €
Amarula	6,00 €

..... Gin

	4 cl
Gordons Gin	5,00 €
Bombay Sapphire Gin	6,50 €
Hendricks	10,00 €

Alle Spirituosen gibt es wahlweise als 2 cl.

Die Kennzeichen zu den einzelnen Gerichten zeigen, welche Produkte folgende Zusatzstoffe beinhalten.

- | | | |
|------------------------|-------------------|-----------------|
| 1 Konservierungsstoff | 4 Süßstoff | 7 Farbstoff |
| 2 Antioxidationsmittel | 5 Nitritpökelsalz | 8 Milcheiweiß |
| 3 Geschmacksverstärker | 6 Stabilisatoren | 9 koffeinhaltig |

In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein. Bei Fragen zu Inhaltsstoffen sowie Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter:innen. Wir beraten Sie gern.

Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.



Getränke



Montag bis Samstag von 18 bis 21 Uhr
und Sonntag von 12 bis 14 Uhr im Restaurant „Burgenblick“

..... Longdrink.....

Campari Orange ^{3, 5}	9,50 €
Campari Spritz	9,50 €
Aperol Spritz	9,50 €
Lillet Wildberry	9,50 €
Hugo	9,50 €
Rum Cola ^{1, 9}	9,50 €
Whiskey Cola ^{1, 9}	9,50 €
Gin Tonic	9,50 €
Vodka Lemon ^{3, 10, 11}	9,50 €
Vodka Orange	9,50 €
Martini Royal ^{3, 5}	9,50 €
Aperol Paloma	10,50 €

Die Kennzeichen zu den einzelnen Gerichten zeigen, welche Produkte folgende Zusatzstoffe beinhalten.

- | | | |
|------------------------|-------------------|-----------------|
| 1 Konservierungsstoff | 4 Süßstoff | 7 Farbstoff |
| 2 Antioxidationsmittel | 5 Nitritpökelsalz | 8 Milcheiweiß |
| 3 Geschmacksverstärker | 6 Stabilisatoren | 9 koffeinhaltig |

In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein. Bei Fragen zu Inhaltsstoffen sowie Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter:innen. Wir beraten Sie gern.

Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

