Restaurant Burghof

Internationale & kroatische Küche

Öffnungszeiten:

täglich von 11.30 bis 14.30 Uhr

und von 17.00 bis 22.00 Uhr

- Montag ist Ruhetag -

Inh. Augustin Nosić
Burgfriedstrasse 26
54550 Daun
Tel.: 065 92 982 009

Restaurant
Burghof

Herzlich Willkommen im Restaurant Burghof

Wir freuen uns Sie begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

Wir bezaubern Sie mit einer Auswahl an kroatischen & internationalen Gerichten und wählen dafür nur die besten Zutaten. Unser Angebot beinhaltet Spezialitäten von argentinischen Steaks, Pute, Schwein sowie Fisch.

Zusätzlich bieten wir Ihnen auch unsere erweiterte und abwechslungsreiche saisonale Monatskarte an.

Natürlich darf auch der passende Wein zu Ihrem Gericht nicht fehlen, wir beraten Sie gerne bei der Auswahl.

Seien Sie sich sicher, dass wir unsere Gäste mit großer Aufmerksamkeit und Leidenschaft verwöhnen - getreu dem Motto "Als Gast kommen und als Freund wiederkehren".

Alle Gerichte gerne auch zum Mitnehmen.

Wir bieten für festliche Anlässe den richtigen Rahmen, egal ob bei uns oder bei Ihnen zu Hause. Sprechen Sie uns unverbindlich an.

Gerne stellen wir auch Geschenkgutscheine für Sie aus.

Seien Sie unser Gast. Wir freuen uns auf Sie.
Ihr Restaurant Burghof - Team

powered by:
formitable

Suppen / hausgemacht

1	**Rindfleischsuppe**[I]	**€ 5,20**
2	**Tomatencremesuppe**[I]	**€ 5,20**
3	**Krabbencremesuppe**[A,G,I]	**€ 7,50**
4	**Gulaschsuppe**[I]	**€ 6,20**

Salate

10 Schopska Salat [A,C,G] — **€ 11,90**
gemischter Salat von Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln
mit Schafskäse und Essig-Öl-Dressing

12 Putensalat [A, G] — **€ 12,50**
Saisonsalat mit Putenstreifen und Joghurtdressing oder Essig-Öl-Dressing

13 Thunfischsalat [D,G] — **€ 11,90**
Saisonsalat mit Thunfisch und Oliven, Joghurtdressing oder Essig-Öl-Dressing

Vorspeisen

30 Schafskäse überbacken [A, C, G,] — **€ 12,50**
mit Tomate, Paprika und Olivenöl, dazu Brot

31 Gebackener Camembert [A, C, G,] — **€ 9,90**
mit Preiselbeeren und Brot

32 Scampi Picante [A,G] — **€ 12,50**
mit Knoblauch, dazu Brot

33 Gegrillte Peperoni [A,G] — **€ 9,50**
mit Tsatsiki, Knoblauch, Olivenöl, dazu Brot

34 Weinbergschnecken — **€ 10,90**
Champignonköpfe gefüllt mit Weinbergschnecken,
überbacken mit Parmesankäse

Platten für zwei oder mehrere Personen

55 Steak-Platte [8 – A, G, C] — **€ 45,00**
2 kleine Filetsteaks, 2 kleine Rumpsteaks, 2 kleine Putensteaks,
2 kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Djuvecreis,
Bratkartoffel und einer Sauce nach Wahl

56 Burghofplatte [8] — **€ 40,00**
2 Raznjici, 2 Cevapcici, 2 gefüllte Hacksteaks, 2 Kottelets,
2 gebratene Scheiben Bauchspeck mit Djuvecreis, Pommes Frites, Ajvar und Zwiebeln

Grillgerichte

40 Cevapcici **€ 13,50**
6 Cevapcici mit Djuvecreis, Pommes Frites, Ajvar und Zwiebeln

41 Grillteller [8; A] **€ 15,90**
2 Cevapcici, 1 Hacksteak, 1 Fleischspieß, 1 Rinderleber und 1 Hähnchensteak
mit Djuvecreis, Pommes Frites, Ajvar und Zwiebeln

42 Gefüllte Pljeskavica [G] **€ 16,50**
Hacksteak, gefüllt mit Schafskäse,
mit Djuvecreis, Pommes Frites, Ajvar und Zwiebeln

44 Leber vom Grill [G] **€ 14,90**
Rinderleber mit Röstzwiebeln, mit Djuvecreis,
Pommes Frites, Ajvar und Zwiebeln

45 Vjesalica [G] **€ 21,90**
Hähnchenbrustrouladen gefüllt mit Schinken und Mozzarella,
dazu Pommes Frites, Butterreis und Champignonsauce

47 Hercegovac [C,G 1,2,3] **€ 17,90**
gegrilltes Schweinekotelett, gefüllt mit Schinken und Käse,
mit Djuvecreis und Pommes Frites, Ajvar und Zwiebeln

48 Piraten-Spieß [G] **€ 22,90**
Schweinefilet, Rindersteak, Putensteak
mit frischen Champignons in Pfeffersauce,
dazu Bratkartoffeln und Gemüse

49 Pljeskavica **€ 13,50**
Hacksteak mit Djuvecreis, Pommes Frites, Ajvar und Zwiebeln

50 Herrenteller **€ 19,90**
Schweinemedaillons in Pfeffersauce,
dazu Bratkartoffeln, Speck und Gemüse

51 Ladyteller **€ 19,90**
Putensteak mit Früchten und Käse überbacken,
dazu Gemüse und Kroketten

52 Lendchen **€ 19,90**
Schweinemedaillons in Champignonsauce,
dazu Gemüse und Kroketten

53 Jäger - Spieß [G] **€ 18,90**
3 Schweinemedaillons in Jägersauce,
dazu Pommes frites

Zu jedem Hauptgericht gehört ein gemischter Salat!

Unsere Steak Spezialitäten

70	**Filetsteak „Kräuterbutter“** [A,G,J] ca. 250gr. Filetsteak mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln	**€ 30,90**
71	**Rumpsteak „Kräuterbutter“** [A,G,J] ca. 250gr. Rumpsteak mit Kräuterbutter und Kroketten	**€ 25,50**
72	**Gefülltes Rumpsteak** [1, 2,3 - A, G,J] ca. 250gr. Rumpsteak, gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Kräuterbutter und Bratkartoffeln	**€ 27,50**
73	**Pfeffersteak** [A,G] ca. 250gr. Filetsteak in Pfeffersauce, dazu Kartoffelwedges	**€ 31,90**
74	**Rumpsteak Diabolo** [B,G] ca. 250g Rumpsteak mit Garnelen und Champignons in pikanter Sauce, dazu Butterreis	**€ 26,50**
75	**Rumpsteak Zwiebel** [G] ca. 250g Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln und Kräuterbutter, dazu Kartoffelwedges	**€ 26,00**
76	**„Burghof“ - Pfanne** [B,G] Steakfleischstreifen in pikanter Paprika-Champignon-Sauce, dazu Butterreis	**€ 24,50**
77	**Gambas - Steak** [B,G] Filetsteak in Fischsauce mit Krabben und gebratenen Gambas, dazu Bratkartoffeln	**€ 34,90**
78	**Rumpsteak „Folienkrtoffel“** [A,G,J] ca. 250gr. Rumpsteak mit Folienkartoffel	**€ 25,50**

Schnitzel - Gerichte

80	**Schweineschnitzel „Wiener Art“** [A, C, G] paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	**€ 15,50**
81	**Champignon-Schnitzel** [A, C, F, G, J] paniertes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsaucese und Pommes Frites	**€ 16,20**
82	**Jäger-Schnitzel** [2 – A, C, L] paniertes Schweineschnitzel mit selbstgemachter Jägersauce und Pommes Frites	**€ 16,20**
83	**Zwiebel-Schnitzel** [2 – A, C, F, G, J] paniertes Schweineschnitzel mit gerösteten Zwiebeln, selbstgemachter Bratensauce und Pommes Frites	**€ 16,20**
84	**Schweizer Schnitzel** [1, 2, 3 – A, C, G] paniertes Schweineschnitzel mit Sause Hollandaise, Schinken und Käse überbacken, dazu Pommes Frites	**€ 17,50**
85	**Cordon Bleu** [1, 2, 3 - A, C, G, I] paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes Frites	**€ 17,50**
86	**Cordon Bleu -pikant-** [1, 2, 3 - A, C, G, I] paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Peperoni, Süß-Sauer-Sauce und Pommes Frites	**€ 17,90**

Geflügel - Gerichte

62	**Putensteak Venecia** [C, G] mit Tomaten und Schafskäse überbacken. dazu Kroketten und Gemüse	**€ 19,90**
63	**Putensteak „Kräuterbutter“** [A, C, G] mit Gemüse und Kroketten	**€ 18,90**
64	**Puten Cordon Bleu** [1,2,3 -A, C, G] Putenschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes Frites	**€ 17,50**
65	**Putenschnitzel „Wiener Art“** [A, C, G] paniert, mit Pommes frites	**€ 15,50**

Vegetarisch

90	**Vegetarischer Teller** [A, C, G, I] Gemüse, gebackene Champignons und panierter Käse	**€ 15,50**
91	**Omelette „Happy“** [C] mit Gemüse und Salzkartoffeln	**€ 12,50**
92	**Tagliatelle Pesto** [A,C,G,] mit Gemüse	**€ 14,90**

Fischgerichte

96	**Gegrilltes Lachsfilet** [12 – D, I] mit Rosmarinkartoffeln und Spinat	**€ 22,50**
97	**Zanderfilet** [12 – D, I] mit Rosmarinkartoffeln und Spinat	**€ 21,90**
98	**Fish & Chips** [12 – A,C,D,G, I,J] panierter Fisch mit Pommes Frites	**€ 16,50**
99	**Gambas - Pfanne** [8 – D,I] mit Zwiebeln und Paprika, dazu Butterreis und Tomatenknoblauchsauce	**€ 20,90**

Leckeres vom Lamm

105	**Lammkotelett (Lammkrone)** Lammkoteletts (Lammkronen) mit Prinzeßbohnen und Rosmarinkartoffeln	**€ 27,90**
106	**Lammfilet** Lammfilets mit Prinzeßbohnen und Rosmarinkartoffeln	**€ 26,90**

Zu jedem Hauptgericht gehört ein gemischter Salat!

Dessert- & Eis - Spezialitäten

alle unseren Eissorten kommen vom
Vulkaneifel Hof

151	**Mousse au Chocolat** [A, C, G] mit Cognac und Philadelphia-Eis	**€ 9,50**
151	**Palatschinken „Spezial“** [A, C, G] mit Vanilleeis, heißer Schokolade und Sahne	**€ 7,50**
152	**Palatschinken „Nutella“** [A, C, G] mit Nutella	**€ 7,50**
153	**Palatschinken „Haus Art“** [A, C, G] mit Vanilleeis, heißen Kirschen und Sahne	**€ 8,50**
154	**Apfelstrudel** [A, C, G] mit Vanilleeis und Vanillesauce	**€ 6,90**
156	**Gemischtes Eis** [C, G] mit Sahne	**€ 5,20**
157	**Hausbecher** [C, G] Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	**€ 5,90**
158	**Stracciatella-Becher** [C, G] Stracciatellaeis mit Eierlikör	**€ 5,90**

159	**Panna Cotta** - hausgemacht - mit Früchten	**€ 8,90**
160	**Eiskaffee** [C, G] kräftiger und aromatischer Kaffee mit Vanilleeis und Sahne	**€ 4,50**

Nudeln / Risotto

120	**Risotto oder Tagliatelle „Gambas“** [A, C, D, G] grüne Tagliatelle mit Gambas in Weißwein-Sahne-Sauce, Parmesan	**€ 18,50**
121	**Risotto oderTagliatelle „Hähnchen“** [A, C, G] Tagliatelle mit Hähnchenbrust in Weißwein-Sahne-Sauce und Champignons	**€ 15,90**

Beilagen

125	Pommes Frites	€ 3,50
126	Kroketten [A, C, G]	€ 2,50
127	Bratkartoffeln[G]	€ 3,50
128	Djuvecreis[G]	€ 2,50
129	Butterreis [G]	€ 2,50
130	Pfannengemüse[G]	€ 4,50
131	Blattspinat[A,G]	€ 3,50
132	Rosmarinkartoffel [G]	€ 3,50
133	Geröstete Zwiebeln	€ 3,50

Saucen

140	Sauce Hollandaise [1, 2 - A, C, G , I]	€ 2,50
141	Champignonrahmsauce [1, 2 - A, C, F, G, I, J]	€ 2,50
142	Pfefferrahmsauce [1, 2 - A, C, F, G, I, J]	€ 2,50
143	Rahm-Sauce [1, 2 - A, B, C, G, I]	€ 2,50
144	Mayonaise [1, 2 - A, B, C, G, I]	€ 0,50
145	Ketchup [1, 2 - A, B, C, G, I]	€ 0,50
146	Ajvar	€ 1,00

Zu jedem Hauptgericht gehört ein gemischter Salat!

Aperitif

150	Campari - Orange[1]	6,50
151	Hugo	6,50
152	Aperol - Spritz	6,50

Warme Getränke

160	Tasse Kaffee[5]	2,50
161	Milchkaffee[5]	3,20
162	Glas Tee	2,00
163	Tasse Schokolade mit Sahne	3,00
164	Espresso[5]	2,20
165	Cappuccino[5]	3,00
166	Latte Machiatto[5]	3,50

Alkoholfreie Getränke

170	Coca Cola light[1,3,5]	0,2 l	2,30
171	Coca Cola light[1,3,5]	0,4 l	4,30
172	Coca Cola[1,3,5]	0,2 l	2,30
173	Coca Cola[1,3,5]	0,4 l	4,30
174	Sprite[2]	0,2 l	2,30
175	Sprite[2]	0,4 l	4,30
176	Fanta[2]	0,2 l	2,30
177	Fanta[2]	0,4 l	4,30
178	Orangensaft	0,2 l	2,80
179	Apfelsaft	0,2 l	2,50
180	Ginger Ale[1,3]	0,2 l	3,00
181	Bitterlemon[10]	0,2 l	3,00
182	Tonic[3]	0,2 l	3,00
183	Dauner Mineralwasser	0,25 l Fl.	2,40
184	Dauner Mineralwasser medium oder naturell	0,75 l Fl.	6,20
185	Apfelschorle	0,2 l	2,20
186	Apfelschorle	0,4 l	4,00
187	Spezi	0,2 l	2,20
188	Spezi	0,4 l	4,00

Biere

190	Bitburger Pils	0,2 l	2,20
191	Bitburger Pils	0,4 l	4,20
192	Bitburger Pils im Steinkrug	0,5 l	4,80
193	Erdinger Weizenbier	0,5 l Fl.	4,50
194	Ozujsko Pivo	0,33 l Fl.	3,20
195	Bitburger Pils	0,33 l Fl.	3,20
196	Reissdorfer Kölsch	0,33 l Fl.	3,20
197	Bitburger Radler	0,5 l Fl.	4,50

Alkoholfreie Biere

200	Bitburger 0,0 %	0,33 l Fl.	3,30
201	Bitburger Radler	0,33 l Fl.	3,30
202	Erdinger Weizenbier[A]	0,33 l Fl.	3,30
203	Erdinger Weizenbier[A]	0,5 l Fl.	4,50
204	Erdinger Zitrone	0,33 l Fl.	3,20
205	Erdinger Grapefruit	0,33 l Fl.	3,20
206	Kandi Malz	0,33 l Fl.	2,50

Spirituosen 2 cl

210	Wodka	2,00
211	Malteser Kreuz	2,50
212	Sliwovitz	2,50
213	Julischka[1]	2,00
214	Ramazzotti 4 cl	4,50
215	Tequila	2,50
216	Jim Beam	3,50
217	Johnny Walker	3,50
218	Jägermeister	2,90

Liköre 2 cl

225	Kruskovac[1]	2,90
226	Bailey's	3,50
227	Amaretto	2,90

Eine einfallsreiche Idee:
wir stellen Geschenkgutscheine
für Sie aus.
Sprechen Sie uns an.

Weine aus der Region [L]

Offene Weine[L] 0,2 l

440	**Villa Urbana Riesling fruchtsüß** Weingut Hansjosten, Longuich-Kirsch/Mosel	**5,20 €**
441	**Villa Urbana Rivaner halbtrocken** Weingut Hansjosten, Longuich-Kirsch/Mosel	**5,20 €**
442	**Riesling trocken** Weingut Viermorgenhof, Kinheim/Mosel	**5,50 €**
443	**Portugieser Weißherbst Rosé** Hambacher Schloss Kellerei, Neustadt/Pfalz	**5,20 €**
444	**Portugieser Rotwein Rubin (lieblich)** hambacher Schloss Kellerei, Neustadt/Pfalz	**5,60 €**
445	**Dornfelder trocken / Pfalz** Hambacher Schloss Kellerei, Neustadt/Pfalz	**5,60 €**

Sekt

450	**Piccollo**	0,2 l Fl.	**6,50 €**
451	**Schreiner‘s Hausmarke** trocken	0,75 l Fl.	**18,50 €**
452	**Schreiner‘s Riesling** „extra trocken“	0,75 l Fl.	**21,50 €**

formitable

Weine aus der Region [L]

Flaschenweine[L] 0,75 l

460	**Goldstück Schweicher Annaberg Spätlese fruchtsüß** Weingut Hansjosten, Longuich-Kirsch/Mosel	**25,50 €**
461	**Grauburgunder Classic** Hambacher Schloss Kellerei, Neustadt/Pfalz	**25,50 €**
462	**Riesling Spätlese feinherb** Weingut Viermorgenhof, Kinheim/Mosel	**26,50 €**
463	**MAX Riesling trocken** Weingut Hansjosten, Longuich/Mosel	**24,50 €**
464	**Riesling Spätlese trocken** Weingut Viermorgenhof, Kinheim/Mosel	**28,50 €**
465	**Blauer Spätburgunder Weißherbst Rosé - halbtrocken** Weingut Hansjosten, Longuich-Kirsch/Mosel	**24,50 €**
466	**Cuvée „S“ Rotwein feinherb** Weingut Hansjosten, Longuich-Kirsch/Mosel	**26,50 €**
467	**Spätburgunder trocken Ahr** Winzergenossenschaft Mayschoss, Altenahr	**27,50 €**
468	**Dornfelder trocken** Hambacher Schloss Kellerei, Neustadt/Pfalz	**24,50 €**

Wir führen auch kroatische Qualitätsweine
Fragen Sie einfach bei der Bedienung nach!!

Allergenkennzeichnung:
A = glutenhaltiges Getreide; B = Krebstiere; C = Eier;
D = Fische; E = Erdnüsse; F = Sojabohnen;
G = Milch (einschließlich Laktose) H = Schalenfrüchte;
I = Sellerie; J = Senf; K = Sesamsamen;
L = Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 mg/kg);
M = Lupine; N = Weichtiere
(und Erzeugnisse aus A-N)

Zusatzstoffe:
1 = Farbstoff; 2 = mit Konservierungsstoff;
3 = mit Antioxidationsmittel; 4 = mit Geschmackverstärker;
5 = koffeinhaltig; 6 = mit Süßungsmittel; 7 = geschwäfelt;
8 = mit Phosphat; 9 = enthält eine Phenylaninquelle;
10 = chininhaltig; 11 = Steinobst könnte Reststeine enthalten;
12 = in Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein;
20 = Pfanne ist heiß; 35 = Speisen nur zum sofortigen Verzehr

Sonstige Verbraucherhinweise
sind beim Personal einzusehen