

SUPPEN

<i>Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen</i> (4-5-9)	4,90 €
<i>Suppen Trilogie</i> (3-4-5-9)	mit Garnele 7,20 €
<i>Tafelspitzbrühe, Karotten-Ingwersuppe, Tomatencremesuppe</i>	ohne Garnele 5,90 €
<i>Karotten-Ingwersuppe</i> mit Garnele	6,40 €
<i>Tomatencremesuppe</i> mit Basilikum	5,20 €

VORSPEISEN

<i>Rinder-Filet-Carpaccio</i> (4-12)	9,90 €
<i>mit Rucolasalat und frischem Parmesan</i>	
<i>Brezenknödelcarpaccio</i> (1-4-5-9-12)	9,60 €
<i>mit Salatbouquette und gebratenen Pilzen</i>	
<i>Vitello Tonnato</i> (1-4-5-7-9) (2-4)	9,90 €
<i>Kalbfleisch mit Thunfisch-Sauce und Kapern</i>	
<i>Anti-Pasti-Teller</i> (4-5-9)	8,90 €
<i>mit Hausbrot</i>	
<i>Lachstatar</i> (2-4-5)	9,60 €
<i>auf Gurkencarpaccio und Crème Fraîche</i>	

SALATE

Bunter Salatteller

mit Bürgerstuben-Dressing, auf Wunsch mit:

■ <i>gebackenem Schafskäse</i> (1-4-9-12)	9,70 €
■ <i>Putenbruststreifen und Knoblauchbaguette</i> (1-4-5-9-12)	9,90 €
■ <i>Streifen von der Rinderlende</i> (1-4-5-12)	10,80 €
■ <i>5 Black Tiger Garnelen</i> (1-3-4-5-12)	16,40 €
■ <i>Thunfisch und roten Zwiebeln</i> (1-2-4-12)	9,90 €
<i>Kleiner Beilagensalat</i> (1-4-12)	3,40 €
<i>Großer Beilagensalat</i> (1-4-12)	6,20 €

Besuchen Sie uns auf unserer neuen Internetseite

www.neue-buergerstuben.de

BROTZEITEN

Bürgerstuben Wurstsalat (1-7-10-12) mit Tomaten, Gurken, Paprika, Bürgerstuben-Vinaigrette und Hausbrot	7,60 €
Schweizer Wurstsalat (1-4-8-10-12) mit Gouda, Tomaten, Gurken, Paprika, Bürgerstuben-Vinaigrette und Hausbrot	8,70 €
Kalter Schweinebraten (5-8-9) mit Essiggemüse, Meerrettich und Hausbrot	7,40 €
6 St. Nürnberger Rostbratwürstl (7-12) (2) auf Sauerkraut mit scharfem Senf	7,10 €

NUDELN UND VEGETARISCH

Omas Schinkennudeln (1-4-9) mit Ei, Kräutern und kleinen gemischten Salat	8,10 €
Allgäuer Kässpatzen (1-4-9) mit Röstzwiebeln und Blattsalat	8,50 €
Penne al Arrabiata (4-5-9) von frischen Strauchtomaten mit geriebenen Parmesan 3 und Rucola	7,20 €
Ratatouille-Gemüseteller (1-4-5-9) mit Kräuterkartoffeln und gebackenem Schafskäse	10,20 €
Gemüsepflanzerl (1-4-5-9) auf Mangold und Tomaten	8,90 €
In Butter gebratene Maultaschen (1-4-5-8-9) mit jungen Zwiebeln und Kirschtomaten und Zuckerschoten	8,90 €
Steinpilzravioli (1-4-5-6-9) mit geschmolzenen Zwergtomaten, Rucola und geriebener Parmesan	10,90 €
Gefüllte Zucchini Schiffchen (1-4-8-12) mit Schafskäse und Hackfleisch gefüllt dazu ein kleiner gem. Salat	9,80 €
Rahmschwammerl (1-4-5-6-8) mit Serviettenknödeln und kleinem gemischtem Salat	10,90 €

auch bei Facebook unter „Die neue Bürgerstuben“

OFENKARTOFFEL

mit Salatbouquet auf Wunsch mit:

- Sauerrahm (1-4-5-12) 6,90 €
- mit Sauerrahm und Räucherlachs (1-2-4-5-12) 10,70 €
- mit Sauerrahm und Putenbruststreifen (1-4-5-12) 10,50 €
- mit Sauerrahm und Speck (1-4-5-7-12) 8,90 €

AUS DEM WOK

Rotes Thaicurry

mit knackigem Gemüse, jungen Sprossen, gebratener Ananas, asiatischem Koriander, Chili, Ingwer und Basmatireis, auf Wunsch:

- herzhaft, mit Streifen von der Rinderlende (4-5-13) 12,90 €
- leicht zubereitet, mit Medaillons von der Putenbrust (4-5-13) 11,70 €
- mit Riesen Garnelen (3-4-5-13) 16,80 €
- vegetarisch, mit besonders viel knackigem Gemüse (4-5-13) 9,80 €

FISCH

Königliches Filet vom Zander (2-4-5-9) 14,90 €

auf Blattspinat, mit mediterranen Kräuterkartoffeln und Zitronenrahmsauce

Gebratenes Orangen-Lachs (1-2-4-5-9) 14,80 €

mit Marktgemüse, Bandnudeln und Limonenrahmsoße

Fischpfandl (2-3-4-5-9) 16,80 €

mit Zander, Lachs und Garnelen, mit Ratatouille und Zitronenkartoffeln

Calamari vom Grill (1-4-12-14) 12,90 €

mit Mangold Kartoffeln und kleinem gem. Salat

Saibling (2-4-5-9) 14,90 €

mit Kräutern gebraten und Petersilienkartoffeln

Forelle nach „Müllerin Art“ (2-4-5-9) 14,50 €

im Butterschmalz gebraten mit Petersilienkartoffeln

Backfisch vom Rotbarsch (1-2-4-5-9-12) 8,90 €

mit Kartoffel-Gurken-Salat und Remouladensoße

jede Beilagenänderung 0,15 € für einen guten Zweck

Allergene in Klammern: 1 Eier, 2 Fisch, 3 Krebstiere, 4 Milch, 5 Sellerie, 6 Sesamsamen, 7 Schwefeldioxide und Sulphite, 8 Nüsse, 9 Glutenthaltiges Getreide, 10 Lupine, 11 Schalenfrüchte, 12 Senf, 13 Sojabohnen, 14 Weichtiere

Zusatzstoffe: 2 mit Farbstoff, 3 konserviert, 4 Glukose 5 geschwefelt, 6 Säuerungsmittel 7 mit Phosphat 8 mit Süßungsmittel, 9 Geliemittel, 10 gewachst

HAUPTGERICHTE

Schnitzel Wiener Art (1-4-5-9-12) von der Schweinelachse mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	10,90 €
Original Wiener Schnitzel (1-4-5-9) von Kalb in Faßbutter gebraten mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	16,90 €
Münchner Schnitzel (1-4-5-9-12) mit Meerrettich-Senf-Panade, Bratkartoffeln und kleinem Salat	12,70 €
Andreas falsches Cordon Bleu (1-4-5-7-9) mit Schinken, Spinat, Käse überbacken und Pommes	12,70 €
Rindschmorbraten (4-5-7) (2) mit Gemüse und Kartoffelpüree	13,20 €
Ochsen Tafelspitz (4-5) mit Apfelmeerrettichsoße, frisch geriebenem Meerrettich, Gemüsestreifen und Kartoffeln	13,90 €
Kalbsleber Berliner Art (4-5-7-9) (2) mit Apfelspalten, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	13,80 €
Bürgerstuben Grill-Pfandl (1-4-5-9) mit Puten-, Schweine- und Rindermedaillons, Butterspätzle und Champignonrahmsauce	14,90 €
Zwiebelrostbraten (5-7-9) (2) mit Speckbohnen und Bratkartoffeln	17,30 €
Schweinefilet „Bent“ (1-4-5-9) (2) auf Spinat, Reiberdatschi und Käse überbacken	13,90 €
Putengeschnetzeltes (1-4-5-12) mit Champignonrahmsauce, Reis und kleinem gem. Salat	11,30 €
Rinderfilet (aus Argentinien) (4-5-7) (2) mit Pfefferrahmsauce, Folienkartoffel und Sauerrahm	22,10 €
Rinderfiletgeschnetzeltes (1-4-5-7-9-12) (2) in Pfefferrahmsauce, mit Bandnudeln und grünem Salat	13,70 €
Wildschweinbraten (1-4-9) mit Preiselbeerssoße, Servietenknödet und Apfelblaukraut	14,80 €

Allergene in Klammern: 1 Eier, 2 Fisch, 3 Krebstiere, 4 Milch, 5 Sellerie, 6 Sesamsamen, 7 Schwefeldioxyde und Sulphite, 8 Nüsse, 9 Glutenthaltiges Getreide, 10 Lupine, 11 Schalenfrüchte, 12 Senf, 13 Sojabohnen, 14 Weichtiere

Zusatzstoffe: 2 mit Farbstoff, 3 konserviert, 4 Glukose 5 geschwefelt, 6 Säuerungsmittel 7 mit Phosphat 8 mit Süßungsmittel, 9 Geliemittel, 10 gewachst

NACHSPEISEN

Kaiserschmarrn (1-4-9) (6) 8,80 €
aus der Pfanne und dem Rohr mit Rosinen und Apfelmus
(benötigt ca. 25 Minuten Zubereitungszeit)

Dessertrilogie (1-4-8-9-11) (2-9) 5,90 €
mit Crème Brûlée, Mousse Chocolat, und Panna Cotta

Apfelkücherl (1-4-5-9) (2-4) 6,70 €
mit Vanilleeis

Aus Großmutter's Backofen (1-4-5-8-9-11-13) (2-4-9)

- Apfelstrudel mit Vanillesoße oder Vanilleeis 5,60 €
- Topfenstrudel mit Vanillesoße oder Vanilleeis 5,60 €

EIS

Eisspezialitäten (1-4-5-8-9-13) (2-4-9) 1,30 €
Karamell, Cookies, Cafe d'oro, Mango-Joghurt, Raffaello, Haselnuss, Stracciatella,
Schokolade, Banane, Passionsfrucht, Waldmeister, Amarenakirsche, Malaga, Pistazien 1,50€
Mango, Tiramisu, Vanille, Walnuss, Grüner Apfel, Erdbeere, Rosche, Kirsche, Melone
Zitrone, Waldmeister, Himbeere, Erdbeer- Joghurt,
Portion Sahne 0,50 €

Eisbecher

- ***Fruchtbecher 6,70€
3 Kugeln Eis mit frischen Obstsalat, Sahne und Erdbeerssoße
- ***Coppa Amarena 6,70€
2 Kugeln Amarena , 1 Kugel Vanille Amarenakirschen und Sahne
- ***Walnuss-Becher 6,90€
Haselnuss, Walnuss, Pistazie, karamellisierte Walnüsse und Sahne
- ***Eierlikör-Becher 6,90 €
3 Kugeln Milcheis, Eierlikör, Sahne und Haselnusskrokantstreusel
- ***Bananensplit 6,90 €
3 Kugeln Eis mit Sahne, Banane, Eierlikör, Schokoladenssoße und Haselnusskrokantstreusel
- ***Heiße Liebe 6,90 €
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren
- ***Schwarzwald-Becher 6,90 €
Vanilleeis, Zitroneneis, Kirscheis, Schattenmorellen mit Maraschinolikör und Sahne
- ***Eiskaffee 4,60€
Vanilleeis Kaffee und Sahne
- ***Eisschokolade 4,60€
Schokoladeneis, kalter Kakao und Sahne
- ***Milch-Shake 4,60€
(Himbeere, Erdbeere, Schokolade, Vanille, Nuss, usw.)
- ***Sorbetti mit Prosecco 5,90€
(Erdbeere, Mango, Kirsch, Zitrone, usw.)