



Vorspeisen, Salate & Suppen Starters, Salads and Soups

Gemischter Salat der Saison a, g, j mit Hausdressing und Croutons <i>Mixed salad with homemade dressing and croutons</i>	7,90
Domtöpfchen mit Haube a, c, g Würzfleisch mit Champignons, mit Käse – Hollandaise überbacken, serviert mit Toast <i>Spiced meat with mushrooms, gratinated with cheese - hollandaise and toast</i>	7,80
Gratinierter Ziegenkäse an süß-saurem Butternusskürbis mit gebratenen Buchenpilzen <i>Gratinated goat's cheese on sweet and sour butternut squash with fried beech mushrooms</i>	11,80
Carpaccio vom Wild a mit geröstetem Speck, Nüssen, Honig, Cranberries und Speckbrot <i>Venison carpaccio with bacon, nuts, honey, cranberries and bacon bread</i>	13,50
Tagessuppe nach Laune des Burgkochs <i>Soup of the day in mood of the castle's chef</i>	6,50
Apfel – Sellerie – Süppchen g, i, 15 mit Weißwein und gerösteten Walnusstückchen serviert <i>Apple - celery – soup with white wine and roasted walnut pieces</i>	6,90
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl <i>Pumpkin cream soup with roasted seeds and pumpkin seed oil</i>	7,20

Vegetarisch & Fisch Vegetarian and Fish

Spaghetti all'arrabiata a, c, g mit Tomatensauce Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Parmesan <i>Spaghetti noodles with tomato sauce onions, garlic, chilli and parmesan cheese</i>	10,50
Gebratenes Moritzburger Karpfenfilet mit Meerrettich a, d, g zerlassener Butter, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln <i>Fried carp filet from "Moritzburg" with melted butter, red cabbage with apples and parsley potatoes</i>	18,50

Vegan Vegan

Veggie Burger Süßkartoffel-Amaranth-Laibchen, Tomatenmarmelade, Pilzen, Salat und Pommes Frites <i>Veggie burger, sweet potato-amaranth patty, tomato jam, mushrooms, lettuce and french fries</i>	15,50
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Gluten- und Laktose frei Gluten and lactose free

Neuseeländisches Lammfilet mit mediterranem Gemüse <i>New Zealand lamb filet with Mediterranean vegetables</i>	20,50
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

ALLE PREISE IN EURO INKL. MWST.





Hauptgerichte Main Dishes

<p>Burgkellers Club-Style Burger a, c, g, i, j, k Bestes Rinderhackfleisch nach Wunsch gegrillt, mit Salat, Tomate, roter Zwiebel und saurer Gurke, hausgemachte Barbecuesauce, Bacon und Cheddar Käse, im selbstgebackenen Burgerbrötchen, dazu Pommes Frites von der Süßkartoffel und Zitronen – Pfefferaiole <i>Minced beef, grilled as desired, with lettuce, tomato, red onion and gherkins, homemade barbecue sauce, bacon and Cheddar cheese in homemade burger bun, french fries from sweet potatoes and lemon pepper aioli</i> rare / medium / well-done</p>	<p>15,50</p>
<p>Gebackenes Schweineschnitzel „Tegernsee Art“ mit Meerrettich- Süßer Senf Marinade und Bratkartoffeln <i>Baked pork schnitzel with horseradish sweet mustard marinade and fried potatoes</i></p>	<p>17,50</p>
<p>Königlich sächsischer Sauerbraten a, c, i in Rosinentunke mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen <i>Original Saxon "Sauerbraten", beef roast in raisin sauce, apple flavored red cabbage and potato dumplings</i></p>	<p>18,50</p>
<p>Spareribs vom Wildschwein mit Kartoffel- Schnittlauch- Stampf und Cranberry Jus <i>Spare ribs of wild boar, mashed potatoes with chives and cranberry sauce</i></p>	<p>21,50</p>
<p>Edelgulasch vom Hirsch mit gebratenen Buchenpilzen und Spätzle <i>Goulash of deer with fried beech mushrooms and spaetzle</i></p>	<p>23,70</p>
<p>Gegrilltes Black Angus Roastbeef 3, g mit Speckbohnen und Ofenkartoffel mit Sour Cream <i>Black Angus roast beef, bacon beans and jacket potato with sour cream</i> rare / medium / well-done</p>	<p>25,50</p>
<p>Black Angus Rinderfilet (200g) a, c, g mit Café-de-Paris-Soße, winterlichem Gemüse und Rosmarin Kartoffeln <i>Black Angus beef fillet with Café de Paris sauce, vegetables and rosemary potatoes</i> rare / medium / well-done</p>	<p>34,50</p>
<p>Dry Aged Entrecote vom Pommern Rind (300g) 15 mit Kräutern flambiert, am Tisch tranchiert, an mariniertem Salat, Tomaten, Grana Padano und Rosmarinkartoffeln <i>Entrecote Flambéed with herbs, carved at the table, marinated lettuce, tomatoes, grana Padano and rosemary potatoes</i></p>	<p>39,00</p>

ALLE PREISE IN EURO INKL. MWST.



Dessert
Dessert

Sächsische Quarkkeulchen - das hausgemachte Original a, c, g 7,20
mit Zimt-Zucker und Apfelmus
Original Saxon curd dumplings with cinnamon and apple mush

Ausgewählte Rohmilchkäse a, c, j 12,90
garniert mit Trauben und Feigensenf
Variety of raw milk cheese with grapes and fig mustard

Pralinen aus eigener Herstellung Stück 1,40
in unserer sächsisch thüringischen Schokoladen-Manufaktur
Homemade pralines from our Saxon-Thuringian chocolate manufactory

Echt sächsische Christstollen

Mandelstollen	<i>Scheibe</i>	3,80
Mohnstollen	<i>Scheibe</i>	3,60
Marzipanstollen	<i>Scheibe</i>	4,20
Rosinenstollen	<i>Scheibe</i>	3,60

1,5 bis 2 cm Schnittstärke pro Scheibe



TAKE AWAY

GENUSS FÜR ZUHAUSE

aus dem Burgkeller Meissen
Alle Speisen und Liefergebiete auf:
www.burgkeller-meissen.de

+++ Abhol- & Lieferservice +++

Der Mindestbestellwert beträgt **40 EUR**
Sie erhalten **10% Nachlass**
bei Selbstabholung.
Die Speisekarte und die Liefergebiete
finden Sie unter
www.burgkeller-meissen.de

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 geschwefelt | 4 Antioxidationsmittel | 5 Phosphat | 6 Geschmacksverstärker |
7 Süßungsmittel | 9 koffeinhaltig | 10 Chininhaltig | 15 Alkohol

Allergene:

a Gluten | b Krustentiere | c Ei | d Fisch | e Erdnüsse | f Soja | g Milch | h Schalenfrüchte | i Sellerie | j Senf |
k Sesam | l Schwefeldioxid und Sulfite | m Lupinien | n Weichtiere

ALLE PREISE IN EURO INKL. MWST.





Wir bereiten für Sie zu:

Gänsekeule

*angerichtet auf feiner Orangen-Rotweinsauce,
dazu reichen wir karamellisierten Apfel, Rosenkohlblätter,*

Rotkohl und Kartoffelklöße

29,80 €

Bestellung 7 Tage im Voraus:

ganze Gans für 4 Personen

mit eigener Jus, Rotkohl und Kartoffelklöße

119,00 €

Freiland Gänse

glücklich-nachhaltig-lecker

ALLE PREISE IN EURO INKL. MWST.

