



Öffnungszeiten tägl. 7 bis 22 Uhr | warme Küche: tägl. 11:30 bis 21:00 Uhr

Vorspeisen Starters

Domtöpfchen mit Haube a, c, g 9,90
würziges Geflügelragout | Champignons | überbacken mit Käse-Hollandaise | Toast
Spiced meat | mushrooms | gratinated with cheese hollandaise | toast

 **Burgkellers Falafel Bowl** 14,50
Hausgemachte Falafel | Gurke | Kürbis Chutney | Zitronen Creme
Homemade falafel | cucumber | pumpkin chutney | lemon creme

Carpaccio vom Lachsfilet & Jakobsmuschel 18,50
Orangen Vinaigrette | Limone Perlen | Wildkräutersalat
Carpaccio of salmon fillet & scallop | Orange vinaigrette | Lime Pearls | wild herbs Salad

Beef Tatar vom Weiderind Handgeschnitten ca. 100g 19,50
leicht gewürzt | gebackenes Bio-Eigelb | Parmesanspänen
Beef tartare | baked organic egg yolk | parmesan crisps

Spargelsalat grün & weiß 16,50
Nieschützer Spargel | Bärlauch Dressing | Kirschtomaten
Knuspriger Speck | Blattsalate
Asparagus salad green & white | Wild garlic dressing | Cherry tomatoes | crispy bacon | leafy salads



Suppen & Salate Soups salads

Soljanka traditionell 4,5,7,23 8,90
Sauerrahm | Brot
Soljanka | sour cream | bread

Spargel Suppe mit Orange & Limette 8,90
Asparagus soup with orange & lime

 **Rote Kichererbsen Suppe** 8,90
Schnittlauch Öl | Pastinaken Chip
Red chickpeas soup | Chive Oil | Parsnip chip

 **Burgkellers Salat Bowl** 12,50
gemischte Blattsalate | Hausdressing | Croutons
Mixed salad bowl | homemade dressing | croutons

auf Wunsch dazu: additional
Scampi (5 Stück) zzgl. 10,50
Rinderfilet (ca. 100g) zzgl. 18,50

Hauptgerichte Main Dishes



Burger

Burgkellers Club-Style Burger 22,50
Bestes frisch durchgelassenes Rinderhackfleisch(180g)nachWunsch gegrillt
Salat | Tomate | rote Zwiebel | saure Gurke | Barbecue Sauce | Bacon | Cheddar | Pommes Frites von der Süßkartoffel | Chipotle Citrus Dip
Best grilled minced beef with lettuce | tomato | red onion | pickle | homemade barbecue sauce | bacon | cheddar | sweet potato fries | Chipotle citrus dip
medium | well-done

Burgkellers Asia Veggie Burger 22,50
Frittierte geräucherter Tofu | gebratene Buchenpilze | Wakame Salat
Tomatenmarmelade | Süßkartoffel Pommes | Citrus Chipotle Dip
Fried smoked tofu | fried beech mushrooms | Wakame salad tomato jam | Sweet potato fries | Citrus chipotle dip

Steaks

Filet vom Weiderind
Intensiver Geschmack, reich an Mineralstoffen
200g Rinderfilet | Bärlauch Gemüse | Rosmarinkartoffeln | Knoblauch Butter
Beef tenderloin | fried porcini mushrooms | rosemary potatoes | garlic butter
rare | medium | well-done

Lady's cut (160g) 42,00
Gentleman's cut (200g) 49,00

Dry Aged Entrecote vom Pommern Rind (350g) 57,00
am Tisch tranchiert | Salat | Kirschtomaten | Parmesan | Rosmarinkartoffeln
Entrecote from Pomeranian free-range beef (12oz) carved at the table | salad | cherry tomatoes | parmesan | rosemary potatoes
rare | medium | well-done



Erntefrischer Spargel aus Nieschütz

Unseren Spargel bekommen wir frisch von der Agrar GbR Naundörfel, ca. 10 km von Meißen entfernt

½ Pfund Nieschützer Spargel mit Petersilienkartoffeln 20,50
Wahlweisse mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
½ pound asparagus with parsley potatoes
Optionally with homemade hollandaise sauce or melted butter

+ ½ Pfund Spargel zzgl. 7,50
+ ½ pound asparagus

+Kalbsschnitzel gold gelb gebacken zzgl. 16,50
+ Veal schnitzel baked in clarified butter

+gebratener Lachs 160g zzgl. 16,50
+ fried salmon 160g

+Serrano Schinken zzgl. 9,50
+ Serano ham



Spezialitäten & Regionales

 **Krosser halber Broiler** 15,90
serviert mit Coleslaw & BBQ-Sauce
Crispy half chicken | Coleslaw | BBQ sauce

Königsberger Klopse vom Kalb 19,90
Kapern Sauce / Petersilien Kartoffeln / cremiger Gurkensalat
Braised ox cheek | Port wine jus | carrot vegetables | potato truffle mash

Königlich Sächsischer Sauerbraten a, l, c 25,50
Rosinentunke | Apfel Rotkohl | Kartoffelklößen
Braised beef "original saxony Sauerbraten" | raisin sauce | Quince red cabbage | potato dumplings

Steirisches Backhendl 24,00
Hähnchenbrust in Kürbiskern Panade gebacken
Cremiger Gurken Salat | Kartoffel Stampf
Chicken breast baked in pumpkin seed breading | creamy cucumber salad | potato mash



Burgkellers Veggie Bowl - Vegan auf Anfrage möglich - 25,50
Gebackene Reiskroketten | gebratene Buchenpilze | Kürbis Chutney | Trüffel Sauce
Baked rice croquettes | fried beech mushrooms | Pumpkin Chutney | Truffle sauce



Tagliarini mit Steinpilzrahm 25,50
im Parmesanleib am Tisch zubereitet

Tagliarini with porcini mushroom cream | prepared in the Parmesan loaf at the table

Auf Wunsch mit frisch gehobeltem Sommertrüffel +15,00
On request with freshly shaved summer truffle



Fisch

Fangfrisches Skrei Filet 27,50
Pasta Perlen Risotto | Bärlauch Karotten
Freshly caught Skrei Filet | pasta pearls risotto | Wild garlic carrots

Desserts

AFFOGATO 5,80
Vanille-Eis mit Espresso
Vanilla ice cream with espresso

Rhabarber Crumble 9,80
Rhabarber Ragout | Vanille Creme | Butter Streusel
Rhubarb crumble | Vanilla Cream | Butter sprinkles

Crème Brûlée & Lavendelblüten 15,50
Geflämmte Creme mit Lavendel Blüten & Erdbeer Sorbet
Flamed cream with lavender flowers & strawberry sorbet

"Matsch am Balken" - Aus der Sächsisch-Thüringischen Schokoladenmanufaktur - 4,00

Eine Kugel Eis mit köstlicher Schokolade überzogen am Stiel
Sorten: Erdbeer - weiße Schokolade
Vanille - Vollmilch Pistazie
Schoko - Zartbitter Mandelsplitter



A scoop of ice cream on a stick, covered with chocolate | Varieties: Strawberry - white chocolate | Vanilla - Choko Pistachio | Chocolate - Plain almond

Kuchen und Torten aus unserer Konditorei nach Tagesangebot

Eisbecher & Eis - Schauen Sie in unsere Eiskarte



Wellness & Dinner

Einfach mal entspannen mit dem Liebingsmenschen, den Alltag vergessen und genießen im schönsten SPA mit einzigartigem Blick über Meißen und das Elbtal.

Inklusive:

- Whirlpool 50 Minuten inklusive einem Glas Burgkeller Sekt
- Teilkörpermassage 25 Minuten pro Person
- Kaffee & Kuchen am Nachmittag im Restaurant
- 4 - Gang - Menü am Abend in unserem Panoramarestaurant Böttgerstube

für zwei Personen: € 299,00

