



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

Vorspeisen Starters

Domtöpfchen mit Haube <small>a, c, g</small>	9,90
<small>würziges Geflügelragout Champignons überbacken mit Käse-Hollandaise Toast Spiced meat mushrooms gratinated with cheese hollandaise toast</small>	
Burgkellers Falafel Bowl	14,50
<small>Hausgemachte Falafel / Gurke / Kürbis Chutney / Zitronen Creme Homemade falafel cucumber pumpkin chutney lemon cream</small>	
Ziegenkäse Crème Brulle	17,50
<small>Eingelegte Rote Beete / Wildkräuter Salat / Trüffel Dressing Goat cheese crème brûlée Pickled beetroot wild herb salad truffle dressing</small>	
Tartar vom Yellowfin Thunfisch	18,50
<small>Mango Crème / fritierte Wasabi Glasnudeln Yellowfin tuna tartare Mango cream fried wasabi glass noodles</small>	
Beef Tatar vom Weiderind <small>ca. 100g</small>	19,50
<small>leicht gewürzt gebackenes Bio-Eigelb Parmesanspänen Beef tartare baked organic egg yolk parmesan crisps</small>	
Burgkellers Vorspeisenplatte für 2 Personen	26,80
<small>Beef Tatar Scampi Falafel Kürbis chutney Buchenpilze Rote Kichererbsen Suppe Burgkeller's starter platter for 2 people Beef tartare scampi falafel pumpkin chutney beech mushrooms red chickpeas soup</small>	

Suppen & Salate Soups salads

Soljanka traditionell <small>4,5,7,23</small>	8,90
<small>Sauerrahm Brot Soljanka sour cream bread</small>	
Wildsuppe vom Hirsch	9,90
<small>Wurzelgemüse Preiselbeer Schaum Deer soup root vegetables cranberry foam</small>	
Rote Kichererbsen Suppe	8,90
<small>Schnittlauch Öl Pastinaken Chip Red chickpeas soup Chive Oil Parsnip chip</small>	

Burgkellers Salat Bowl	12,50
<small>gemischte Blattsalate Hausdressing Croutons Mixed salad bowl homemade dressing croutons</small>	
<small>auf Wunsch dazu: additional</small>	
Scampi (5 Stück)	zzgl. 10,50
Rinderfilet Streifen (ca. 100g)	zzgl. 18,50

Burger Hauptgerichte Main Dishes

Burgkellers Club-Style Burger	22,50
<small>bestes frisch durchgelassenes Rinderhackfleisch (180g) nach Wunsch gegrillt Salat Tomate rote Zwiebel saure Gurke Barbecuesauce Bacon Cheddar Pommes Frites von der Süßkartoffel Chipotle Citrus Dip Best grilled minced beef with lettuce tomato red onion cucumber, homemade barbecue sauce bacon cheddar sweet potato fries Chipotle citrus dip rare medium well-done</small>	
Pulled Goose Burger	26,50
<small>Gezupftes Gänsefleisch / Mango Rotkraut / Camembert Käse / Speck Pommes von der Süßkartoffel / Preiselbeer Ketchup Pulled Goose Burger Pulled goose meat mango red cabbage camembert cheese bacon Sweet potato fries cranberry ketchup</small>	

Steaks	
Steak vom Hirschrücken	29,50
<small>Besonders zart, 200g Hirschrücken Kürbis Gnoccis Buchenpilze Café de Paris Sauce Venison steak Particularly tender, 200g deer saddle Pumpkin Gnoccis Beech Mushrooms Café de Paris Sauce rare medium well done</small>	

Filet vom Weiderind & Steinpilze	
<small>Intensiver Geschmack, reich an Mineralstoffen 200g Rinderfilet gebratenen Steinpilze Rosmarinkartoffeln Knoblauch Butter Beef tenderloin fried porcini mushrooms rosemary potatoes garlic butter rare medium well done</small>	
Lady's cut (160g)	42,00
Gentleman's cut (200g)	49,00

Burgkeller's Special

mit einzigartigem Blick über Meißen



Goldgelb gebackenes Schweineschnitzel | Bratkartoffeln 12,50
Baked pork escalope | roast potatoes Montag bis Freitag 11:30 Uhr bis 16:00 Uhr

Dry Aged Entrecote vom Pommern Rind (350g) ¹⁵ 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

Spezialitäten & Regionales

Knusprige Halbe Ente 29,50
Ausgelöste Halbe Bauernente / Orangen Jus / Quitten Rotkohl / Kartoffelklöße
Crispy half duck | released half farmer's duck | orange jus | quince red cabbage | potato dumplings

Kotelette vom Breichgauer Landschwein 26,50
Chorizo Canelloni Bohnen / Röstzwiebel Kartoffel Stampf
Cutlets from Breichgauer pork | Chorizo Canelloni Beans / Roasted Onions Mashed Potatoes

Geschmorte Ochsenbacke 25,50
Portwein Jus | Karotten Gemüse | Kartoffel Trüffel Stampf
Braised ox cheek | Port wine jus | carrot vegetables | potato truffle mash

Königlich Sächsischer Sauerbraten a, l, c 25,50
Rosinentunke | Quitten 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
Hausgemachte Kürbis Gnoccis | gebratene Buchenpilze | Kürbis Chutney
Trüffel Sauce
Homemade Pumpkin Gnoccis | fried beech mushrooms | pumpkin chutney Truffle sauce

Frische Trüffel Pasta 25,50
Cappelletti gefüllt mit Trüffel & Steinpilzen
Cappelletti filled with truffles and porcini mushrooms

Fisch aus der Moritzburger Teichwirtschaft 27,50
Karpfen Filet in Salbei Butter gebraten
Quitten Rotkohl / Salzkartoffeln / Meerrettich
Carp fillet fried in sage butter / Quince red cabbage / boiled potatoes / horseradish

Desserts

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

Burgkeller's Birne Helene 12,90
„Gellert's Butterbirne" pochiert im Gewürz Sud / Schokoladen Sauce / Vanille-Eis
"Burgkellers pear Helene" | poached in spice broth | chocolate sauce | vanilla ice cream

Hausgemachter Kaiserschmarrn 15,50
Karamelisiert und Abgeflämmt in der Pfanne dazu Zwetschgenröster & Vanille-Eis
Bitte beachten Sie die Zubereitungszeit von 20 Minuten
Homemade Kaiserschmarrn | Caramelized and seared in the pan with stewed plums and vanilla ice cream
Please note the preparation time is 20 minutes

"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!

Unsere Veranstaltungsvorschau

23.03.2024
Herr Schmitt präsentiert:
Die Udo Jürgens Show

05.10.2024
Santa Maria
Musical Dinner