



BURG LANDSHUT

RESTAURANT · WEINSTUBE

Speisekarte

Kleinigkeiten / small dishes

Suppen / soups

Kokos – Curry - Süppchen mit Zitronengras <i>coconut - curry - soup with lemongrass</i>	e,2,3	5,80
mit Jakobsmuschel <i>with extra scallop</i>		9,30
„Burgtopf“ Graupeneintopf mit Kartoffel- & Karottenwürfeln und deftiger Rindfleischeinlage <i>pearl barley beef stew with diced potatoes and carrots</i>	e	6,60

Hausgemachte Flammkuchen / french pizza

mit Lachs und Lauch <i>topped with sour cream, salmon and leek</i>	a,b,f	10,90
mit Zwiebeln und Speck <i>topped with sour cream, onions and bacon</i>	a,f,2,3,15	8,90
Vegan - mit Oliven, Paprika und Tomatensugo <i>vegan - topped with olives, bell pepper and tomato sauce</i>	a,6	9,10
mit Apfel, Apfelmus, Zimt und Zucker <i>topped with apple, cinnamon and sugar</i>	a,f	8,90



BURG LANDSHUT

RESTAURANT · WEINSTUBE

Vorspeisen & Salate / starters & salads

Vorspeisen / starters

„Ritterschmaus“ auf der Fassdaube Balsamicochampignons, Kokos – Curry - Süsspchen, hausgebeizter Lachs, römischer Ziegenfrischkäse mit Entenbrust und Tomate - Mozzarella-Salat <i>balsamic marinated mushrooms, coconut curry soup, home pickled salmon, Roman goat fresh cheese with duck breast and tomato mozzarella salad</i>	a,b,e,f,h,k,2,3	12,20
„Schoales“ - regionaler Kartoffelauflauf mit Rauchfleisch <i>grinded potato gratin with bacon</i>	3,15	
dazu Apfelmus <i>with apple sauce</i>		7,80
dazu hausgebeizter Lachs <i>with home pickled salmon</i>	b,3,15	10,80
Drei gebratene Jakobsmuscheln auf Riesling-Kräuter-Risotto <i>three pan-fried scallops on herbed Riesling risotto</i>	a,d,e,f,h,m,3,5	14,90
Tomaten - Mozzarella - Salat im Rucola Nest <i>tomato - mozzarella - salad with rucola salad</i>	f,h,k	7,80

Salate & Fisch / salads & fish

Salate / salads

Römischer Burgsalat „Caesar Art”	a,b,f,i,k	14,20
Blattsalate mit Gurke, Tomate, Croûtons, Parmesan und dem klassischen Caesar Dressing		
<i>lettuce with cucumber, tomatoes, parmesan, croutons and Caesar dressing</i>		
mit Hähnchenbrust	a,b,f,i,k	17,50
<i>with chicken breast</i>		
Salat Ziegenkäse	f,g,k	16,80
Knackige Blatt- und Rohkostsalate mit gebackenem Ziegenkäse im Sesammantel		
<i>green and raw vegetable salads with sesame coated goat cheese</i>		
Großer Tomaten - Mozzarella - Salat im Rucola Nest	f,h,k	11,50
<i>tomato - mozzarella - salad with rucola salad (main dish)</i>		
Beilagensalat	f	4,90
<i>side salad</i>		

Fisch / fish

Welsfilet im Kräutersud pochiert auf Riesling-Kräuter-Risotto	a,b,d,e,f,h,3,5	18,20
<i>poached filet of catfish and herbed Riesling Risotto</i>		
Hausgebeizter Lachs mit Curry und Wildkräutern auf Gemüse	b,3,15	19,90
<i>home-pickled salmon with curry, mixed herbs and vegetables</i>		

Hauptgerichte / main dishes

Vegetarische Gerichte / vegetarian

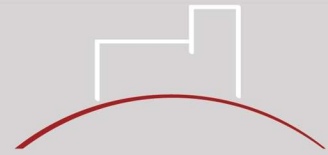
Rucola Gnocchi mit mediterranem Pfannengemüse <i>rucola stuffed gnocchi with vegetables</i>	a,e,f,h,i,l	16,10
Vegetarische Schichtnudeln mit Spinat, Nüssen und Gorgonzola <i>vegetarian lasagna with spinach, mixed nuts and gorgonzola cheese</i>	a,d,e,f,h,i,3,5	15,80

Fleischgerichte / meat dishes

Hähnchenbrust mit Joghurt, Vanille und Chili mariniert an Grillgemüse und Bandnudeln <i>corn fed chicken breast marinated in yoghurt, vanilla and chili with vegetables and pasta</i>	a,d,e,f,h,i,3,5	16,20
Schnitzel Wiener Art mit Steakhouse Pommes <i>“schnitzel” Vienna style made from pork with French fries</i>	a,i	13,90
dazu Champignonsauce <i>with mushroom cream sauce</i>	a,d,e,f,i,3,5	15,10
Rosa Kalbsbäckchen „sous vide“ gegart, mit Grillgemüse an Jus, dazu „Schoales“ <i>“slow cooker” cheeks of veal with vegetables, gravy and grinded potato gratin</i>	a,d,e,3,5,15	19,50
Schweinefilet am Stück gebraten im Speckmantel. mit Balsamico-Champignons und Winzerkartoffeln <i>fried pork filet coated with bacon, balsamic-mushrooms and thin- skinned potatoes</i>	f,h,1,3,5,15	18,50

Hauptgerichte / main dishes

Wildragout mit Apfelmus und Bandnudeln <i>venison stew with apple sauce and pasta</i>	a,c,i,g,1,3,8	17,50
Winzer's Steak vom Schweinerücken, mit Schmorzwiebeln, Bacon und dicken Bohnen, dazu Winzerkartoffeln mit Schmand <i>pork steak "Wine maker's style", with onions, bacon, beans in cream and thin skinned potatoes</i>	a,d,e,f,k,3,5,15	16,50
Gebratenes Rumpsteak mit Zwiebelmarmelade, an Dornfelderjus, Grillgemüse und Winzerkartoffeln mit Schmand <i>fried rump steak with onion marmalade, red wine sauce, vegetables and thin-skinned potatoes</i>	a,d,e,f,3,5	24,70
„Römerburger“ 100% Rindfleisch mit Knoblauchcreme, Pesto, italienischem Hartkäse, Rucola, Cherrytomaten und knusprigem Bacon im Focaccia Bun, dazu Steakhouse Pommes <i>beef burger with garlic cream, pesto, cheese, tomatoes, bacon, rucola salad and French fries</i>	a,f,h,k	14,50
Dessert / desserts		
Gebackenes Schokoladenmousse mit Eis <i>baked chocolate mousse with ice cream</i>	a,f,h,i,j,n,1,2,8	9,20
Weinberspfirsich Crème Brûlée <i>Crème brûlée flavored with local peaches from the vineyards</i>	f,i	7,20
Dessertvariation süßes Dreierlei nach Wahl des Küchenchefs <i>chef's choice of three desserts</i>	a,d,f,h,i,3,5,9	12,20



BURG LANDSHUT

RESTAURANT · WEINSTUBE

Süßes für Zwischendurch / Sweet dishes

Gemischtes Eis mit Sahne 3 Kugeln Eis mit Sahne <i>3 scoops of ice cream with whipped cream</i>	a,f,h,i,n,8	5,70
Zitronensorbet trifft Joghurt <i>lemon sorbet with yoghurt</i>	a,f,h,i,n,8	6,80
Nuss - Karamell – Becher 3 Kugeln Eis mit Nüssen und Karamellsauce <i>3 scoops of ice cream with mixed nuts and toffee sauce</i>	a,f,h,i,n,8	6,20
Eiskaffee / Eisschokolade mit Sahne <i>iced coffee / chocolate with 2 scoops of ice cream and whipped cream</i>	a,f,8,9	5,80

Allergene: a-glutenhaltig, b-Fisch, c-Krebstiere, d-Sulfite, e-Sellerie, f-Milch & Laktose, g-Sesamsamen, h-Nüsse & Schalenfrüchte, i-Eier, j-Lupinen, k-Senf, l-Soja, m-Weichtiere, n-Erdnüsse

Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff, 2-mit Konservierungsstoffen, 3-mit Antioxidantien, 4-mit Geschmacksverstärkern, 5-mit Schwefeldioxid, 6-mit Schwärzungsmitteln, 7-mit Phosphat, 8-mit Milcheiweiß, 9-koffeinhaltig, 10-chininhaltig, 11-mit Süßungsmitteln, 12-mit Phenylalaninquelle, 13-gewachst, 14-Turin, 15-mit Nitrit Pökelsalz