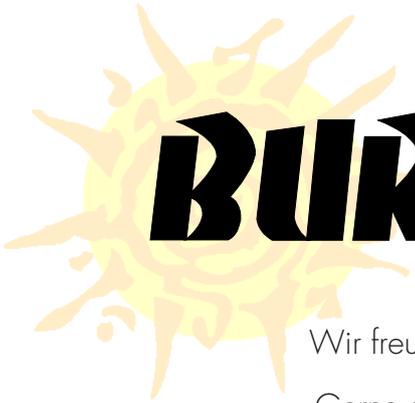


Frühling im **BURKARTSHOF**



Ralph Schär
9315 Neukirch

Telefon 071 477 13 02



Willkommen im **BURKARTSHOF**

Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie im Burkartshof begrüßen zu dürfen.

Gerne servieren wir Ihnen unsere warmen Speisen von

Donnerstag - Samstag 1800 h bis 2130 h

Sonntag 1100 h bis 2100 h

Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer.

Beachten Sie auch unsere reichhaltige Dessertkarte.

Fleischdeklaration

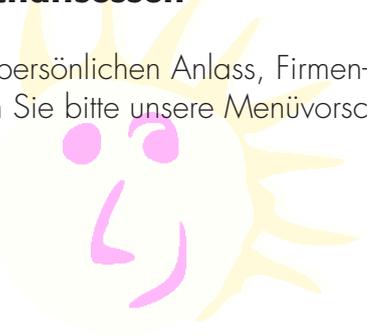
Unser Kalbs- und Schweinefleisch stammt aus der Schweiz von einem Metzger in der Region. Das Pferdefleisch von der Metzgerei Baumgartner, St. Gallen, der Schweiz der EU, Argentinien und Kanada; das Rindsfilet und Entrecôte aus der Schweiz und Irland; das Lammrückenfilet aus Neuseeland, Irland und Australien; das Wild aus der Schweiz und der EU; die Crevetten aus Vietnam; die Fischchnusperli aus Binnenfischerei; das Poulet aus der Schweiz und die Wurstwaren aus der Schweiz und Italien.

Fleisch aus USA, Südamerika und Südafrika kann mit Hormonen oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Gesellschaftessen

Für Ihren persönlichen Anlass, Firmen-, Tauf-, Geburtstags-Essen oder sonst eine Familienfeier, verlangen Sie bitte unsere Menüvorschläge. Wir beraten Sie gerne.



Kalte Speisen

Saison-Salat gemischt	Fr.	9.00
Knackiger Blattsalat	Fr.	8.00
Portion Käse mit Zwiebeln , Essig und Öl	Fr.	13.50
Wurst-Käse-Salat reich garniert	Fr.	19.50
Wurstsalat mit frischen Salaten garniert	Fr.	17.50

Zartes, saftiges Fleisch vom Grill

Rindsfilet	kleiner Hunger	Fr. 34.00	mittlerer Hunger	Fr. 44.00
	grosser Hunger	Fr. 53.00		
Pferde-Filet	kleiner Hunger	Fr. 27.00	mittlerer Hunger	Fr. 35.00
	grosser Hunger	Fr. 44.00		
Entrecôte (Schweizer Qualitäts-Beef)	kleiner Hunger	Fr. 27.00	mittlerer Hunger	Fr. 35.00
	grosser Hunger	Fr. 44.00		
Lammrückenfilet	kleiner Hunger	Fr. 24.00	mittlerer Hunger	Fr. 32.00
	grosser Hunger	Fr. 39.50		
Kalbshohrückensteak	kleiner Hunger	Fr. 28.00	mittlerer Hunger	Fr. 37.00
	grosser Hunger	Fr. 46.00		
Schweinssteak	kleiner Hunger	Fr. 18.50	mittlerer Hunger	Fr. 24.00
	grosser Hunger	Fr. 29.00	Riesen-Hunger	Fr. 33.00
«Burki»-Spiess (Pferde-, Rinds- und Lammrückenfilet)			Riesen-Hunger	Fr. 42.00
Pouletsbrüstli			Fr.	24.00

Zu allen Grilladen servieren wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter und Barbeque-Saucen.

Dazu empfehlen wir Ihnen:

Gemüsebouquet, mindestens 5 Sorten	Fr.	9.50	
Nüdeli oder Reis	Fr.	5.50	
Röstikroquetten oder Country Cuts	Fr.	6.00	
Pommes-Frites	Portion	Fr.	9.00
	Beilage	Fr.	6.00
Twister-Frites	Portion	Fr.	10.00
	Beilage	Fr.	7.00

Frühling im Burki

Tagessuppe

Fr. 5.50

Bärlauch-Suppe mit Crevetten

Fr. 13.50

Frühlingsalat mit Champignon-Chnusperli

Fr. 16.50

Bärlauch-Ravioli

garniert mit knackigem Gemüse

halbe Portion

Fr. 18.50

ganze Portion

Fr. 27.50

Gemüseteller mit Spargeln

Country Cats mit Rosmarin

Fr. 27.50

Poluletbrüstli an Thai-Curry-Sauce

Reis und Gemüse garnitur

Fr. 36.00

Schweinssteak

mit Rohschinken, Spargeln und Käse überbacken
serviert mit Pommes-Frites und Gemüse garnitur

Fr. 36.50

Kalbsgeschnetzeltes

mit Butternüdeli und Gemüse

Fr. 41.00

Zander-Chnusperli

serviert mit Barbeque-Saucen

halbe Portion

Fr. 18.50

ganze Portion

Fr. 29.50

Sobald erhältlich:

Frische Thurgauer Erdbeeren mit Rahm

Fr. 10.50

Thurgauer Erdbeer-Coupe mit Joghurt-Erdbeer-
und Vanille-Glacé

halbe Portion

Fr. 10.50

ganze Portion

Fr. 12.50

Für unsere kleinen Gäste verlangen Sie bitte unsere Kinderkarte. Danke

Zu unsere Gerichten empfehlen wir folgende Weine

Flaschenweine Weiss

Müller Thurgau , Michael Burkhart, Weinfeldern	2022	Fr.	5.50	Fr.	26.50
Yvorne		Fr.	5.00	Fr.	22.50

Johannisberg , Cave St.Philippe Salgesch	2022	Fr.	6.50	Fr.	42.00
Strohgelb, Blumenaromen mit Noten von Marzipan und Lebkuchen. Seidig im Gaumen, intensiv und nachhaltig. Passt hervorragend zu Vorspeisen.					

Flaschenweine Rosé

Horber Federweisser , Horber Diessenhofen	2022	Fr.	6.00	Fr.	39.00
Pinot-Noir, feine milde Frucht, reife Waldbeerenaromen, anhaltend, eleganter Wein. Zu geniessen mit Freunden beim Grillfest; der Wein mag unkomplizierte Gemütlichkeit.					

Tobias Rosécco		Fr.	8.50	Fr.	38.00
Schaumwein aus Pinot Noir und Rivaner. Unbekümmerte Frische mit reichen Aromen im Gaumen.					

Burkart's Jubiläums-Assemblage

Ein herrlicher, spezieller, frischer Wein.

		Fr.	6.00	Fr.	28.00
--	--	-----	------	-----	-------

Flaschenweine Rot

Pinot Noir Classic , Michael Burkhart, Weinfeldern		Fr.	6.00	Fr.	28.00
---	--	-----	------	-----	-------

Ripasso Valpolicella Superiore		Fr.	6.00	Fr.	28.00
---------------------------------------	--	-----	------	-----	-------

Cuvée Rouge , Horber, Diessenhofen	2022	Fr.	7.00	Fr.	46.00
Traubensorten: Pinot-Noir, Granoir und Regent. Waldbeerenaromen, feine Vanille, eingebundene Röstaromen, anhaltend. Passt hervorragend zu dunklem Fleisch und Saucengerichten.					

HAAG Zweigelt , Nicole und Urs Haag, Hüttwilen	2022	Fr.	6.50	Fr.	43.50
Thurgau AOC Zweigelt, St. Laurent und Blaufränkisch Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase würzig, pfefferig mit leichten Mandelaromen. Im Gaumen weicher Auftrakt mit mittel bis langem Körper. Aromatische Kirschenfrucht. Vorzüglich zu grilliertem und gebratenen Fleisch, Wild und Pastavarianten.					

Dion, AOC Thurgau , Forster Weinfeldern	2021	Fr.	6.50	Fr.	43.50
Assemblage von Cabernet Dorsa, Dornfelder, Regent und Granoir.					

Syrah , Cave St. Phillipp, Salgesch	2021	Fr.	7.80	Fr.	51.00
Frucht mit Noten von Weissm Pfeffer und Gewürzen, frisch, sehr fruchtig, feine, dichte Struktur, feine, süsse Gerbstoffe. Lakritzen-Note mit langem Abgang. Gut strukturierte, typische, elegante und fruchtige Syrah-Traube. Sehr dunkles, tiefes Violettrot.					

Poggio delle Faine , Toscana	2016/17	Fr.	6.50	Fr.	43.50
80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon Der Wein präsentiert sich mit einer dunklen rubinroten Farbe. Viel rote Beerenfrucht, körperreich, würzigen Noten von Pfeffer und Schokolade. 6 Monate im Barrique in der Toscana gereift. Passt hervorragend zu Nudeln und kräftigem Fleisch, wie Lamm und Wildschwein.					

Sette Vigne , Vino Rosso Italiano	2020	Fr.	7.40	Fr.	49.00
Je 1/7 der Traubensorten Corvina, Primitivo, Barbera, Nebbiolo, Montepulciano, Aglianico und Sangiovese. Sette Vigne präsentiert sich mit einer dunklen rubinroten Farbe mit violetten Reflexen. Viel rote Beerenfrucht, kombiniert mit Trockenfrüchten, Schokolade und würzigen Noten von Pfeffer und etwas Kaffee. Der Wein ist unglaublich ausdrucksstark, kraftvoll und dennoch weich mit runden Tanninen und einem schönen samtigen Abgang. Passt zu Rindsbraten, Wild oder Hartkäse					

Campo Elíseo , François Lurton und Michel Roland	2019	Fr.	7.40	Fr.	49.00
Rebsorte: Tempranillo Der Wein passt zu Rindfleisch, Lamm und Wild. Kräftige Tanine, nachhaltig, schöner Abgang. Der Wein für geselliges Beisammensein.					

Le Chêne du Prince , Malbec	2019	Fr.	7.20	Fr.	48.00
Was für ein überragender Malbec, der jederzeit mit den Argentinern mithalten kann! «Le Chêne du Prince» besticht durch seine aussergewöhnliche dunkle Farbe und einem unwiderstehlichen Aromen-Spiel erster Güte. Passt hervorragend zu Wild.					

Huus-Braui-Bier, dunkel und hell

2 dl	Fr.	3.80	3 dl	Fr.	4.50	5dl	Fr.	6.50
------	-----	------	------	-----	------	-----	-----	------



**Spüren Sie es auch?
Es ist Frühling.**

