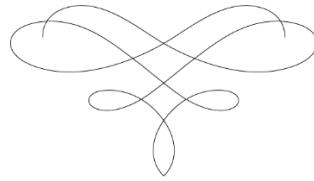




BURG SCHENKE



Unser gesamtes Burg-Team mit Küchenchef Sebastian Daeche freuen sich, Sie in der Burg Schenke aka Fondue-Stüberl zu verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen einen legendären Aufenthalt in unserem Haus.

Ihre Familie Lucian und das Burg-Team

Our Chef de cuisine Sebastian Daeche and his team will take care of your culinary pleasure.

We wish you a pleasant time with us, please, feel comfortable and enjoy our service!

Family Lucian and the Burg Team



Burg Hotel
BURG
SCHENKE

DAS RICHTIGE GLASERL

Als Mitglied des 1. Club de la Sommellerie sind Gerhard und Christian Lucian sowie unsere Sommelière Claudia Fath besonders darum bemüht, Ihnen bei der Auswahl des passenden Tropfens aus unserer umfangreichen Weinkarte mit optimaler Beratung zur Seite zu stehen.



Burg Cuvée 

Unser Burg Cuvée stammt von den Top-Weinproduzenten Heribert und Patrick Bayer aus Neckenmarkt im Burgenland und ist für jeden Weinkenner ein Erlebnis. Die eigens angefertigte schwarz mattierte Flasche besticht durch Geschmack und ist ein Design-Highlight!

BURG Cuvée	0,75l	55,0
BURG Cuvée	0,375l	29,0
BURG Cuvée Magnum	1,5l	110,0
BURG Cuvée Doppelmagnum	3,0l	220,0

Preise beim Kauf zum Mitnehmen. Im Restaurant gilt der Preis unserer Weinkarte. Alle Produkte sind an der Rezeption erhältlich.



Burg Hotel

BURG SCHENKE

THE RIGHT GLAS

As a member of the 1st Club de la Sommellerie we are particularly endeavoured about our wine cellar. Gerhard and Christian Lucian and our Sommelière Claudia Fath will gladly advise you on the more than 1200 wines on our wine list.



Burg Cuvée

Our Burg Cuvée comes from the top wine producers Heribert and Patrick Bayer from Neckenmarkt in Burgenland and is an experience for every wine connoisseur. The custom-made black matte bottle captivates with its taste and is a design highlight!

BURG Cuvée	0,75l	55,0
BURG Cuvée	0,375l	29,0
BURG Cuvée Magnum	1,5l	110,0
BURG Cuvée Doppelmagnum	3,0l	220,0

Prices when buying to go. In the restaurant, the price of our wine list applies. All products are available at the reception.



Burg Hotel
BURG
SCHENKE

FONDUE SPEZIALIÄTEN

Wälder Käsefondue *V

Birne und Weißbrot pro Person 32,0

Fondue Chinoise

Feine Scheiben vom Bauernhendl und Rinderfilet in kräftiger Rindssuppe gegart, mit klassischen Fonduesaucen, gemischter Salat und Beilage nach Wahl pro Person 58,0

Fondue Bourguignonne

Würfel vom Rinderfilet in Öl gegart mit klassischen Fonduesaucen, gemischter Salat und Beilage nach Wahl pro Person 61,0

Szechuan Ingwer Fondue

Feine Scheiben von Bauernhendl, Rinderfilet und Garnelen werden in pikant-würziger Suppe gegart, dazu vielerlei Saucen, gemischter Salat und einer Beilage nach Wahl pro Person 61,0

Bouillabaisse Fondue

Seeteufel, Garnelen und Jacobsmuschel in Bouillabaissefond mit viel Gemüse gegart, dazu vielerlei pikante Saucen, Knoblauchbaguette, Salat vom Buffet und einer Beilage nach Wahl pro Person 63,0

WILD

ab 2 Personen servieren wir Ihnen

Entrecote double vom Hirsch am Tisch tranchiert

Herbstgemüse, Rotkraut, Spätzle, Preiselbeersauce pro Person 49,0



Burg Hotel

BURG SCHENKE

OUR FONDUE SPECIALITIES

Cheese Fondue *V

with Williams pear and baguette

per person 32,0

Fondue Chinoise

Slices of farmer's chicken and beef fillet boiled in beef broth with savory fresh sauces, salad from buffet and one side dish of your choice

per person 58,0

Fondue Bourguignonne

Beef fillet cubes fried in oil with various hearty sauces, salad from buffet and one side dish of your choice

per person 61,0

Szechuan Ginger Fondue

Fine slices of chicken and shrimp are cooked in a spicy soup, with various hearty sauces, salad from buffet and one side dish of your choice

per person 61,0

Fondue Bouillabaisse

Prawns, angler fish and spiny lobster are fried with a lot of vegetables, served with piquant sauces, garlic baguette, salad from buffet and one side dish of your choice

per person 63,0

WILD GAME

From 2 People we serve

Entrecote double from venison carved at the table

Autumn vegetables, red cabbage, spaetzle, cranberry sauce

per person 49,0



Burg Hotel
BURG
SCHENKE

RACLETTE SPEZIALITÄTEN

Klassisches Raclette *V

Kartoffeln, Champignons, Silberzwiebel, Essiggurkerl, Tomate,
Baguette, verschiedene Saucen, gemischter Salat pro Person 34,0

Raclette mit Schinken und Speck

Kartoffeln, Champignons, Schinken, Speck, Essiggemüse, Ananas, Tomate,
Baguette, verschiedene Saucen, gemischter Salat pro Person 39,0

Raclette mit Fleisch

Kartoffeln, Champignons, gebratenes Rinderfilet, gebratene Hühnerbrust,
Essiggemüse, Ananas, Tomate, Baguette,
verschiedene Saucen, gemischter Salat pro Person 48,0

Ergänzungen zum Raclette

- + Garnelen pro Stück 6,0
- + Oliven 7,0
- + Kapern und Sardellen 7,5
- + Trauben weiß oder rot 4,5
- + Rösti 6,0
- + Gemüse nach Wahl: je 6,0
Brokkoli, Karfiol, Karotten, Kohlsprossen, Kohlrabi oder Paprika

ENTE

Für 2 Personen servieren wir Ihnen

Bauernente im Ganzen gebraten in zwei Gängen serviert

Brust mit Rotkraut, Spätzle und Orangensauce
Keule mit Serivettenknödel, Wirsing und Rosmarin-Preiselbeersauce
für 2 Personen 86,0

*V vegetarisch



Burg Hotel

BURG SCHENKE

OUR RACLETTE SPECIALITIES

Classic Raclette *V

Potatoes, mushrooms, pickled onions, gherkin, tomato,
baguette, different sauces, mixed salad

per person 34,0

Raclette with ham and bacon

Potatoes, mushrooms, ham, bacon, mixed pickles, pineapple, tomato,
baguette, Different sauces, mixed salad

per person 39,0

Raclette with meat

Potatoes, mushrooms, fried beef fillet, fried chicken breast,
mixed pickles, pineapple, Tomato, baguette,
different sauces, mixed salad

per person 48,0

Supplements to raclette

+ Shrimp per piece	6,0
+ Olives	7,0
+ Capers and anchovies	7,5
+ Grapes white or red	4,5
+ Hash brown	6,0
+ Vegetables of your choice: Broccoli, cauliflower, carrots, sprouts, kohlrabi or peppers	6,0 each

DUCK

For 2 persons we serve

Whole roasted Farmer's duck served in two courses

Breast, red cabbage, spaetzle, and orange sauce
Leg, dumpling, savoy, rosemary – lingonberry sauce

for 2 persons 86,0

*V vegetarian