

**Sommer 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

**1130 h - 1330 h und von 1800 h - 2130 h.**

Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer.

Beachten Sie auch unsere reichhaltige Dessertkarte.

**En Guete wünscht Ihnen Ihr «Burki-Team»**

## **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.

## **Auf Vorbestellung**

**Menü «Surprise»**, ein 5- oder 7-Gang-Menü mit herrlichen Spezialitäten

5-Gang-Menü pro Person **ab Fr. 72.00**

7-Gang-Menü pro Person **ab Fr. 98.00**




# Sommergerichte



Gemischter Saison-Salat		Fr.	8.00
Knackiger Blattsalat		Fr.	7.00
Portion Käse mit Zwiebeln, Essig und Öl		Fr.	12.50
Schwartenmagen mit Zwiebeln, Essig und Öl		Fr.	11.00
«Burki-Teller» reichhaltig garniert mit Trockenfleisch und Käse		Fr.	19.50
Wurstsalat mit frischen Salaten garniert		Fr.	16.50
Wurst-Käse-Salat mit reich garniert		Fr.	18.50
Rassig gewürztes Rindfleisch-Tatar mit Toast und Butter	1/2 Portion 70 g Portion 130 g	Fr.	16.00 Fr. 26.00
Thai-Kokos-Curry-Suppe mit Crevetten		Fr.	12.50
Sommer-Ravioli	1/2 Portion Portion	Fr.	16.50 Fr. 25.00
Reichhaltiger Gemüseteller mit Country-Cuts		Fr.	25.00
Egli-Chnusperli im Chörbli serviert mit 3 Saucen	kleine Portion grosse Portion	Fr.	18.50 Fr. 29.50

## Zum Dessert empfehlen wir:



Thurgauer Beeren mit Rahm		Fr.	8.50
Thurgauer Beeren-Coupe mit Erdbeer-Glacé, Himbeer-Sorbet und Rahm	kleine Portion grosse Portion	Fr.	8.50 Fr. 10.50

# Zartes, saftiges Fleisch vom Grill

Rindsfilet	kleiner Hunger Fr. 32.00	mittlerer Hunger Fr. 42.00
	grosser Hunger Fr. 51.00	
Pferde-Filet	kleiner Hunger Fr. 25.00	mittlerer Hunger Fr. 33.00
	grosser Hunger Fr. 42.00	
Entrecôte (Schweizer Weiderind)	kleiner Hunger Fr. 25.00	mittlerer Hunger Fr. 33.00
	grosser Hunger Fr. 42.00	
Lammrückenfilet	kleiner Hunger Fr. 23.00	mittlerer Hunger Fr. 29.50
	grosser Hunger Fr. 36.00	
Kalbshohrückensteak	kleiner Hunger Fr. 26.00	mittlerer Hunger Fr. 35.00
	grosser Hunger Fr. 44.00	
Schweinssteak	kleiner Hunger Fr. 16.50	mittlerer Hunger Fr. 22.00
	grosser Hunger Fr. 27.00	Riesen-Hunger Fr. 31.00
Bauernkotelette		grosser Hunger Fr. 22.00
Rib Eye Steak (Zartes Hohrücken-Steak vom Schweizer Weiderind)		mittlerer Hunger Fr. 33.00
		grosser Hunger Fr. 42.00
		Riesen-Hunger Fr. 49.00
Pouletspiess mit Pflaumen im Speckmantel		Fr. 22.00
«Burki»-Spiess (Pferde-, Rinds- und Lammrückenfilet)		Riesen-Hunger Fr. 41.00
Crevetten-Spiess		Fr. 24.50
Olma-Bratwurst mit Bölleschweissi		Fr. 9.00

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

Gemischter Saison-Salat		Fr. 8.00
Knackiger Blattsalat		Fr. 7.00
Jede Grillade als Fitnesssteller	Zuschlag	Fr. 8.00
Gemüsebouquet, mindestens 6 Sorten		Fr. 9.50
Teigwaren oder Reis		Fr. 5.50
Röstikroquetten oder Country-Cuts		Fr. 6.00
Pommes- oder Twister-Frites	Portion	Fr. 9.00
	Beilage	Fr. 6.00

# Wir empfehlen folgende Weine:

## Flaschenweine Weiss

**Müller-Thurgau**, Weingut Burkhart, Weinfelden 2018 Fr. 5.00 5 dl Fr. 24.00

**1 dl 7.5 dl**

**Hüttwiler-Goldgrüebli**, Müller Thurgau, N. & U. Haag 2019 Fr. 5.50 Fr. 36.00

In der Nase Zitrusfrüchte, feines Muskat, weicher Körper, ausgewogen. Fein zum Apéro, wunderbar zu Süsswasserfisch, Gschwellti und Käse.

**Kernling Spätlese**, Michael Burkhart, Weinfelden 2017 Fr. 6.50 Fr. 43.50

Der Sovereäne mit feinem Auftakt, ausgeprägtem Buquet im Gaumen und betontem Ausgang. Fruchtig mit frischen Zitrus- und Grapefruit-Aromen, ideal als Apéro. Passt gut zur fernöstlichen Küche.

**Johannisberg**, Cave St.Philippe Salgesch 2018 Fr. 5.80 Fr. 39.00

Strohgelb, Blumenaromen mit Noten von Marzipan und Lebkuchen. Seidig im Gaumen, intensiv und nachhaltig. Passt hervorragend zu Vorspeisen.

## Flaschenweine Rosé

**1 dl 7.5 dl**

**Horber's Federweisser** (Rosé) 2018 Fr. 5.50 Fr. 36.00

Pinot-Noir, feine milde Frucht, reife Waldbeerenaromen, anhaltend eleganter Wein. Zu geniessen mit Freunden bei Grilladen; der Wein mag unkomplizierte Gemütlichkeit.

## Flaschenweine Rot

**1 dl 5 dl**

**Pinot Noir Classic**, Michael Burkhart, Weinfelden 2018 Fr. 5.50 Fr. 26.50

Der Klassiker unter den Pinots. Gute Struktur, schöne Fülle, samtiger Abgang. Passend zu fasst allem.

**1 dl 7.5 dl**

**Cuvée Rouge**, B. + M. Horber, Diessenhofen 2018 Fr. 6.50 Fr. 43.50

Traubensorten: Pinot-Noir, Granoir und Regent. Waldbeerenaromen, feine Vanille, eingebundene Röstaromen, anhaltend. Passt hervorragend zu dunklem Fleisch und Saucengerichten.

**Dion, AOC Thurgau**, Forster Weinbau 2018/19 Fr. 6.20 Fr. 42.00

Assemblage von Cabernet Dorsa, Dornfelder, Regen und Granoir

**HAAG Zweigelt**, Nicole und Urs Haag, Hüttwilen 2018 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.

**Vincent Baumet Rochede Côtes du Rhône** 2017 Fr. 7.40 Fr. 49.00

Ein Cuvée aus Coringon - Grenache - Syrah.

Ein reichhaltiger und intensiver Côtes du Rhône's Bio Wein, passt hervorragend zu Lamm und Rindfleisch.

**Rioja Vega Crianza** 2016 Fr. 5.50 Fr. 36.00

Magnum Fr. 76.00

Ein Rioja aus Tempranilo und Granacho.

In der Nase nach schwarzen Beeren und Zimt. Passt gut zu Grilladen und Käse.

**Poggio delle Faine, Toscana** 2013 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.

**Huus-Braui-Bier, hell und dunkel** 2 dl Fr. 3.80 3 dl Fr. 4.50 5dl Fr. 6.50

# Sommer

