



Liebe Gäste,

Wir freuen uns, Sie im Burggraf Bräu begrüßen zu dürfen. Wir laden Sie herzlich dazu ein, unsere hausgebrauten Biere sowie unsere täglich frisch hergestellten Spieße zu genießen.

Erleben Sie gemeinsam die Vielfalt des Rodizio-Grills. Bei unserer etwas anderen Form des Essens schweben dessen Köstlichkeiten allen zugänglich über dem Tisch - das regt zum Teilen an.

Aus Liebe zur Frische und Gründen der Nachhaltigkeit haben wir nur eine bestimmte Anzahl an Speisen vorrätig. Daher bitten wir um Verständnis, wenn ein Produkt einmal nicht mehr erhältlich ist.

Da die Zufriedenheit unserer Gäste an oberster Stelle steht, scheuen Sie sich nicht uns mitzuteilen, wenn etwas nicht Ihren Vorstellungen entspricht. Konstruktive Kritik und Anregungen nehmen wir sehr gerne entgegen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Ihr **B**urggraf-Team



## *Aperitif*

### HIP-HOPS-FIZZ

*Eden Mills Hops Gin / Hopfensirup / Zitronensaft*

Hopfen ist Hip! Den passenden Gin gesucht, Hopfensirup gekocht. Und weil Sauer lustig macht, einfach noch etwas Zitrone dazu e voilà: Der Hippe Hipster Hip-Hops-Fizz ist geboren!

7,20

### JAMESON HOPS FASHIONED

*Jameson Cask Mates / Hopfensirup / Orangenbitter*

"Cask Mates", die Freunde im Fass. Ein irischer Whiskey im Stout-Fass gereift bietet sich natürlich hervorragend für einen Old Fashioned mit Hopfenaroma an. Gesagt, getan, zum Wohl!

7,20

### "HOPSI"

*Prosecco / Hopfensirup / Limette / Gurke / Minze*

Hugo ist Hops gegangen!

In Anlehnung an das Kultgetränk kommt jetzt der Hopsi. Hopfen verleiht der Blubberbrauße einen männlichen Tatsch.

6,80

### HOPFEN LIMONADE

*Hopfensirup / Limette / Soda*

Alkoholfrei! Eine erfrischende Alternative mit außergewöhnlichem Geschmack.

5,10



## Hausgebraute Biere

### Burggrafs

#### HELLES

Das kühle Blonde. Pures kräftig-hopfiges Geschmackserlebnis.

<i>Klein 0,4 l</i>	<i>4,00</i>	<i>Groß 0,5 l</i>	<i>4,90</i>
<i>Maß 1,0 l</i>	<i>9,10</i>	<i>To Go / Liter</i>	<i>4,60</i>

### Burggrafs

#### MÄRZEN

Süß und süffig, lieblich und vollmundig. Traditionell nur im März hergestellt, bei uns jedoch das ganze Jahr gebraut.

<i>Klein 0,4 l</i>	<i>4,00</i>	<i>Groß 0,5 l</i>	<i>4,90</i>
<i>Maß 1,0 l</i>	<i>9,10</i>	<i>To Go / Liter</i>	<i>4,60</i>

### Burggrafs

#### BOCKBIER

Bockig? Du bist nicht du, wenn du durstig bist!.

<i>Klein 0,4 l</i>	<i>4,10</i>	<i>Groß 0,5 l</i>	<i>5,10</i>
<i>Maß 1,0 l</i>	<i>9,60</i>	<i>To Go / Liter</i>	<i>4,80</i>

### BurgCRAFT

Wir brauen Craft Biere in kleinen 50 Liter Chargen. Wir probieren immer mal was Neues. Was das Craft des Tages ist, erzählen wir Ihnen gerne. Fragen Sie nach „Leitung 4“

*Selbstverständlich besteht die Möglichkeit  
alle Sorten auch als Radler oder Colabier zu bestellen.*



## *In's "Bier"ation*

### BIJITO

Wenn sich der Sommer langsam dem Ende neigt, gibt es einfach Sommer im Glas! Fruchtige Limetten, frische Minze und ein Hauch von weißem Rum verpassen unserem Hellen einen karibischen Anstrich.

6,10

### BIER-COCKTAIL

Hausgebrautes Märzen mit einem Schuss Himbeersirup.  
Im Glas geschichtet ergibt es ein schönes Farbspiel.

5,20

### MÄRZ-O

Hausgebrautes Märzen mit Lillet und Triple Sec, feinen Noten von Holunderblüte und einem extra Frische-Spritzer Fanta.

5,50

### BIERPROBE

Ein kleines Bier (0,2L) zum Testen.

2,50

### DARMSTÄDTER BRAUEREI

Hefeweizen <i>alkoholfrei</i> 0,5l	4,10
Hefeweizen 0,5l	4,10
Pils <i>alkoholfrei</i> 0,33 l	3,10



## *Bergsträßer Weine<sup>(5)</sup>*

vom Weingut Rothweiler

### *White Filet* 0,2 L

Der erste Meatheaven Wein! Gelber Muskateller und Weißer Riesling.  
In Zusammenarbeit mit unserem Winzer des Vertrauens entstand dieser  
fruchtige, leichte Weißwein. Passt einfach zu allem!

4,90

**RIESLING 0,2 L 4,60**

Die lecker-locker, moderat trockene Variante.

**GRAUER BURGUNDER 0,2 L 4,60**

Auerbacher Pinot-Klassiker versehen mit zarten Eiche-Röst-Anklängen.

**MERLOT -ROTWEIN- 0,2 L 6,20**

Der weiche Jedem-Schmecker.

**SYRAH -ROTWEIN- 0,2 L 6,20**

Ein noch junger Eckig-Kantiger, aber schon Vollmundling.

**ROTLING 0,2 L 5,40**

Pink, feinherb, bärenfruchtig, gut gekühlt, ist er mittlerweile eine  
Marke.

**Weinschorle 0,2 l 3,70**

**Weinschorle 0,5 l 7,50**

*Wenn nicht anders gewünscht vom Riesling*



## *Kleinigkeiten*

### SPANISCHE TAPAS (1,2,3,10)

Ob vorne weg oder zwischendurch, die Spanier haben`s drauf, wenn es um die kleinen Häppchen geht. Datteln im Speckmantel gegrillt, Pimientos de Padrón mit Knoblauch und Meersalz, pikante Chorizo und marinierte Champignons und Oliven.

*15,20*

### SUPPE DES TAGES

Unser Kellner erzählt Ihnen gerne, was unsere Köche heute für Sie bereit halten.



## Salate

Unsere Salate servieren wir mit hausgemachtem Dressing.  
Zur Wahl stehen Orangen-Dressing oder Joghurt-Zitrus.  
Dazu reichen wir rustikales Baguette.

### GRAFENSALAT

Des **Burggrafs** Liebster:

Irische Steakhüfte auf feinem Blattsalat. Als Kontrastprogramm zum saftig, würzigen Steak garnieren wir Ihren Salat mit Früchten der Saison.

*125g Fleisch 16,40*

*250g Fleisch 24,10*

### CAESAR STYLE

Französische Freiland-Hähnchenbrust auf buntem Salat mit geraspelttem Parmesan und Ei. Dazu empfehlen wir unser Joghurtdressing.

*125g Fleisch 14,20*

*250g Fleisch 17,50*

### ZUPF-LACHS-SALAT

Lachs im BBQ-Style gewürzt und mit einem Spritzer Zitronensaft mariniert. Gezupft servieren wir ihn mit buntem Salat.

*125g Fisch 16,40*

*250g Fisch 21,90*

### HERBST-SALAT

Knackiger Salat mit roter Beete, würzigem Gorgonzola, gerösteten Walnüssen und knackigen Birnen.

*13,10*



## Beilagen

Zu jedem Hauptgericht erhalten Sie eine der folgenden Beilagen inklusive. In allen anderen Fällen gelten die aufgeführten Preise.

### KLEINER, KNACKIGER SALAT

Bunter Blattsalat mit Cocktailtomaten, Paprikawürfeln und Salatgurke.  
4,90

### COLESLAW

Krautsalat mit Karotten in sahnigem Dressing.  
4,40

### KARTOFFEL-GRATIN

Feine Kartoffelscheiben in einer würzigen Käse-Sahne-Creme gratiniert.  
4,60

### PELLKARTOFFELN

Feine Drillinge mit Kräuterschmand serviert.  
4,60

### SPECKKARTOFFELN

Kartoffel-Spalten mit Speck und Zwiebeln angebraten.  
4,60

### GRILLGEMÜSE

Gegrilltes Gemüse der Saison in Kräutermarinade.  
4,60

### MAISKOLBEN

Goldener Mais mit Butter und Salz serviert.  
4,10

### CHAMPIGNONS

Angebraten und mit Sahne verfeinert.  
4,60





AUS DEM RODIZIO:

## *Spieße vom Rind*

*„Pures Fleisch – kein Schnickschnack“*

### GRAFENSPIESS

Zarte irische Hereford Steakhüfte gewürzt mit grobem Pfeffer und Salt-Flakes. Buttrig-zarter Fleischgenuss.

21,90

### US-FLANKSTEAK

Das Flanksteak gehört zu den besonderen Steak-Cuts.  
Ein kernig intensiver Fleischgenuss.

23,90

*Wenn nicht anders gewünscht, servieren wir Ihnen das Fleisch  
„medium“.*

*Natürlich können Sie Ihr Fleisch auch „well done“ bestellen, wobei  
wir – insbesondere wegen unseres qualitativ hochwertigen  
Fleischangebotes – davon abraten.*



## AUS DEM RODIZIO: SPIEßE VOM SCHWEIN



Schwäbisch-Hällisches  
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

## GYROS 2.0

Hierzulande in Vergessenheit geraten, erlebt das Kachelfleisch ein  
Comeback. Zart und saftig, mild im Geschmack.  
Gewürzt mit hausgemachtem Gyrosgewürz und mit Zwiebeln gespickt.  
Dazu reichen wir Zaziki.

18,50

## SPECKSCHWEIN

Schwäbisch-hällisches Schweinefilet in einer Senf-Kräutermarinade mit  
Speck ummantelt. Mit Gemüse gegrillt.

19,90

## RODIZIO-SPARERIBS

Knusprig gegrillt und mit Barbecuesauce<sup>(1, 2, 3)</sup> serviert.  
*Aufgrund zahlreicher Verwechslungen bitten wir Sie zu  
beachten, dass diese Spareribs NICHT aus dem Smoker sind.*

17,90



AUS DEM RODIZIO:

## *Geflügel vom Spieß*

*Label-Rouge-Geflügel – gut für mich, gut für die Umwelt*

Das Gütesiegel Label Rouge garantiert höchste Qualität beim Geflügel und bei den Eiern. Bei der Produktion in bäuerlicher Haltung im Freien wird besonderer Wert auf das Wohlergehen der Tiere und den schonenden Umgang mit der Umwelt gelegt.

## HONEY CHICKEN

Zarte Hähnchenbrust mariniert in Honig-Paprika-Marinade.  
Gemüse gegrillt, dazu reichen wir Sweet-Chili-Sauce.

17,40

## DON CHICKENS SCHENKEL

Knusprige Oberkeule ohne Knochen mit Mafia-Coffee-Rub<sup>(11)</sup> zubereitet.  
Dadurch bekommen sie eine ganz besondere Würze und einen unvergleichlichen Geschmack. Dazu reichen wir Sweet-Chili-Sauce.

14,80

## *Fisch*

## PULLED SALMON

Frisches Lachsfilet im BBQ-Stil gewürzt und mit etwas Zitronensaft verfeinert. Saftig gegrillt und vor dem Servieren aufgezupft, also ungespießt! Dazu reichen wir eine Honig-Senf-Sauce.

18,50



## Aus dem Smoker

### *Pulled Pork*

Butterzarter Schweine-  
nacken, gewürzt mit  
Burggrafs Magic Dust –  
so schmeckt der BBQ-  
Himmel.

**Serviert mit Coleslaw  
und Barbecuesauce\*.**

### *Pulled Beef*

US- Rindernacken vom  
Buchenrauch geküsst.  
Herzhaft intensiver  
Geschmack, gewürzt  
mit Burggrafs Big Bad  
Beef Rub.

**Serviert mit Coleslaw  
und Barbecuesauce\*.**

### *Pastrami*

Pastrami ist eine sehr  
aufwändig hergestellte  
BBQ-Spezialität. Erst  
liegt es in Pökelsalz-  
Lake, dann kommt es in  
den Smoker und zum  
Abschluss wird es dann  
noch gedämpft.

**Serviert mit Essigurke  
und Senfsauce\*.**

## SMOKER TELLER

*180g Fleisch*

Inklusive Coleslaw, einer Sauce  
und einer Beilage nach Wahl.

Pulled Pork	15,90
Pulled Beef	19,90
Pastrami	19,90

## SMOKER PLATTE

*540g Fleisch*

Der Teller für zwei - oder eine  
sehr hungrige Person. Pork, Beef  
und Pastrami; inklusive  
Coleslaw, zweierlei Saucen und  
zwei Beilagen nach Wahl.

43,90

## SMOKER BURGER

*180g Fleisch*

Ein Burgerbun nach unserem Rezept aus dem Hause Jakob, dazu  
leckeres Fleisch aus dem Smoker, serviert wie oben beschrieben.

Pulled Pork	13,90
Pulled Beef	18,90
Pastrami	18,90

\*(1, 2, 3)



## *Vegetarisches*

### GEBACKENER CAMEMBERT

Schmelzender französischer Weichkäse mit Beerensauce. Dazu reichen wir Ihnen einen bunten Salat.

*12,20*

### GEMÜSEPLATTE

Buntes Grillgemüse der Saison. Mit Kräutern mariniert und Chimichurri verfeinert. Beilage nach Wahl.

*13,70*



## *Dessert*

### NEW YORK CHEESECAKE

Hausgemachter Käsekuchen mit einem leckeren Keks-Boden und Sahne.  
Wahlweise mit Beeren- oder Karamelltopping.

5,90

### BLACK & WHITE

Hausgemachter Brownie mit Vanilleeis und Sahne, garniert mit  
Früchten der Saison.

5,70

### CRUMBLETTI

Feine Apfelstücke mit winterlichen Gewürzen und Mandelsplittern,  
getoppt mit knusprigem Butter-Cumble. Serviert mit Vanilleeis und  
Sahne.

6,20



## FRUCHTSÄFTE VON RAPP'S

*Apfelsaft, Orangensaft, Rhabarbersaft, Cranberrynektar, Johannisbeernektar  
oder Maracujanektar.*

Saft pur 0,3 l	3,70
Fruchtsaftschorle 0,3 l	2,80
Fruchtsaftschorle 0,5 l	4,10

## LANDKELTEREI HÖHL<sup>(5)</sup>

Apfelwein 0,25 l	2,20
Apfelwein 0,5 l	3,80

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser mit Kohlensäure 0,2 l	1,70
Tafelwasser mit Kohlensäure 0,5 l	3,10
Tafelwasser mit Kohlensäure 1,0 l	4,90
Elisabethen Quelle 0,75 l	6,20
Coca Cola 0,33 l <sup>(1, 3, 8, 9, 11)</sup>	3,10
Coca Cola light 0,33 l <sup>(1, 3, 8, 9, 11)</sup>	3,10
Mezzo Mix 0,33 l <sup>(1, 3, 11)</sup>	3,10
Fanta 0,33 l <sup>(1, 3)</sup>	3,10
Sprite 0,33 l	3,10
Thomas Henry 0,2 l <sup>(11a)</sup>	3,20
<i>Tonic Water</i>	
<i>Bitter Lemon</i>	
Karamalz 0,33 l <sup>(1)</sup>	3,00



## EDELBRÄNDE

Williams mit Fruchtauszug 2cl	3,40
Mirabelle mit Fruchtauszug 2cl	3,40
Rothweilers Tresterbrand 2cl	3,80

## WHISK(E)Y

### Ian Macleod's Smokehead

*Single Malt Scotch / Islay / Heavy Smoke / Heavy Peat / 43,0 % Vol.*  
4,00

### Maker's Mark Red Seal

*Straight Bourbon / Kentucky / 6 Years / No Peat / 45,0 % Vol.*  
3,90

### Aberlour 10

*Single Malt Scotch / Speyside / 10 Years / No Peat / 40,0 %*  
4,90

### Great Kings Glasgow Blend

*Blended Scotch / Compass Box / Medium Peat / 43,00 %*  
4,20

### Rittenhouse Rye 100 proof

*Straight Rye / Kentucky / 6 Years / No Peat / 50,00%*  
4,10

### Slyrs Bavarian Cream Liqueur

*Feinster Slyrs Single Malt Whisky mit Schweizer Schokolade und frischem  
Rahm aus den bayrischen Voralpen... **Baileys war gestern!***  
4,10

## GIN

Tanqueray Rangpur 2cl	3,10
Hendrick's 2cl	4,50
OriGINal 2cl	6,20

## RUM

Albfink 2cl	6,90
Zacapa 23 2cl	4,90





## KLASSIKER

Fernet Branca 2cl	3,00
Ramazzotti auf Eis 4cl	4,90
Jägermeister 2cl	2,80
Jubiläumsaquavit 2cl	3,40
Malteser Aquavit 2cl	3,10
Absolut Wodka 2cl	3,00
Ouzo "12" 2cl	2,90
Sambuca 2cl	2,90



## RED CODE

*Coffee Roasters*

Die Kaffeerösterei im Herzen von Bensheim. Spezialitäten-Rohkaffee höchster Qualität kombiniert mit traditioneller Trommelröstung bilden bei uns den Ausgangspunkt für bewussten Genuss.

Espresso <sup>(11)</sup>	2,20
Dop. Espresso <sup>(11)</sup>	3,80
Kaffee <sup>(11)</sup>	2,60
Milchkaffee <sup>(11)</sup>	3,80
Cappuccino <sup>(11)</sup>	3,50
Latte Macchiato <sup>(11)</sup>	4,30

## Tee Deluxe

Zu unseren, immer mit frischen Kräutern, zubereiteten Tee's reichen wir Ihnen Honig und verfeinern Ihre Wahl mit erfrischendem Obst.

Minze mit frischer Zitrone	3,30
Ingwer mit frischer Orange	3,30
Ingwer-Minze mit frischer Orange und Zitrone	3,70
Ronnefeld Tees - Schwarz, Grün, Früchte	3,30



## Das Kleingedruckte

Liebe Gäste, da es für die Gastronomie mittlerweile fast so viele Auflagen gibt wie für Krankenhäuser oder die Flugsicherheit, haben wir auf dieser Seite das „Kleingedruckte“ zusammengefasst:

Alle Preise in unserer Speisekarte sind in der Währung € (Euro) ausgedrückt und enthalten die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer von 19%.

Unsere Speisen sind laut LMIV mit kleinen Nummern versehen, diese drücken deklarationspflichtige Stoffe aus, die Legende hierzu:

(1) Farbstoff, ( 2) Konservierungsstoffe, ( 3) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker, (5) Geschwefelt, (6) Geschwärtzt, (8) Süßstoff, (9) Phosphat, (10) Nitritpökelsalz, (11) Koffein, (11a) Chinin

Wir sind verpflichtet die 14 EU-Allergene auszuweisen. Aus Gründen der Übersicht haben wir keine weiteren Zahlen ins Kleingedruckte geschrieben. Sollten Sie also gegen glutenhaltige Getreide, Krebstiere, Weichtiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfide/Schwefeldioxid oder Lupine allergisch sein, beraten wir Sie gerne. Andere Allergien gehen bei der EU leider NICHT als Allergie durch, aber wir helfen Ihnen trotzdem weiter ;)

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir in Zukunft keine Speisen mehr für Sie einpacken können. In diesem Falle wären wir dazu verpflichtet die Nährwertangabe auf die Verpackung zu schreiben, doch leider sind wir nicht so schnell im Kopfrechnen. Gerne bringen wir Ihnen Material zum Selbsteinpacken.