

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.

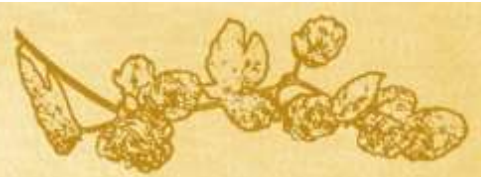
Aus Liebe zur Frische und Gründen der Nachhaltigkeit haben wir nur eine bestimmte Anzahl an Speisen vorrätig. Daher bitten wir um Verständnis, wenn ein Produkt einmal nicht mehr erhältlich ist.

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

### RHUBARB & ROSES

*Hendrick's / Rhabarber / Rose / Zitrone*

Gin & Juice im Frühlingskleid. Zarte Rose, weicher Gin und rosa Rhabarbersaft zusammen mit Zitrone ein unglaublicher Genuss.

7,20

### HIBISKUS-SPRITZ

*Rotling / Bitterlemon / Hibiskus / Rosmarin*

Die spritzige Alternative für den Frühling. Fruchtig und süß mit einer Spur von herben Zitronen und würzigem Rosmarin.

6,20

### LILLET VIVE

*Lillet Blanc / Tonic / Gurke / Minze*

Der französische Likörwein ist in aller Munde. Diesmal mit Tonic statt süßer Limo. Tonic-Herb und trotzdem fruchtig frisch.

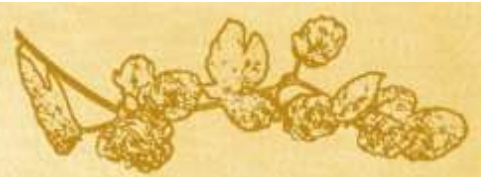
6,20

### SEKT „SEITZ PRIVAT“ (PICCOLO) 0,2 L

Trocken

5,90





## Hausgebraute Biere

### Burggrafs

#### HELLES

Das kühle Blonde. Pures kräftig-hopfiges Geschmackserlebnis.

<i>Klein</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,50</i>	<i>Groß</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,30</i>
<i>Maß</i>	<i>1,0 l</i>	<i>8,00</i>	<i>To Go / Liter</i>		<i>4,00</i>

### Burggrafs

#### MÄRZEN

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

<i>Klein</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,50</i>	<i>Groß</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,30</i>
<i>Maß</i>	<i>1,0 l</i>	<i>8,00</i>	<i>To Go / Liter</i>		<i>4,00</i>

### Burggrafs

#### HEFEWEIZEN

Fruchtig und spritzig frisch - der Genuss für den Sommer.

<i>Klein</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,70</i>	<i>Groß</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,50</i>
<i>Maß</i>	<i>1,0 l</i>	<i>8,40</i>	<i>To Go / Liter</i>		<i>4,20</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*

### BIER-COCKTAIL

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

4,50

### MÄRZ-O

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

4,90

### DER RUNDE METER

10 mal 0,2 l Bier serviert in einer Bierschaukel.

19,00

### DARMSTÄDTER BRAUEREI

*~ alkoholfrei ~*

Hefeweizen 0,5l	3,90
Pils 0,33 l	2,90





## Bergsträßer Weine<sup>(5)</sup>

vom Weingut Rothweiler

RIESLING 0,2 L 4,20

Die lecker-locker, moderat trockene Variante.

GRAUER BURGUNDER 0,2 L 4,20

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

MERLOT -ROTWEIN- 0,2 L 5,60

Der weiche Jedem-Schmecker.

SYRAH -ROTWEIN- 0,2 L 5,60

Ein noch junger Eckig-Kantiger, aber schon Vollmundling.

ROTLING 0,2 L 4,90

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

## 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 perfekt für den Sommer!

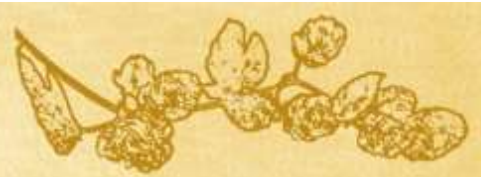
5,10

Weinschorle 0,2 l 3,30

Weinschorle 0,5 l 6,90

Wenn nicht anders gewünscht vom Riesling





## *Kleinigkeiten*

### SPANISCHE TAPAS<sup>(2, 3, 15)</sup>

Ob vorne weg oder zwischendurch, die Spanier haben's drauf, wenn es um die kleinen Häppchen geht. Oliven, Datteln im Speckmantel, Serano, Chorizo, Queso Manchego und Pimientos de Padrón.

9,90

### ODENWÄLDER KOCHKÄSE

mit Musik und Kümmel.

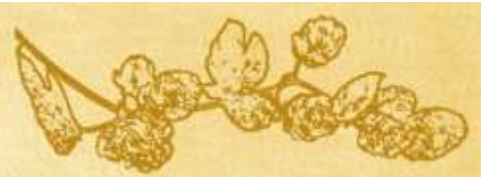
6,90

### HANDKÄSE MIT MUSIK

Er ist wieder da! - Mindestens einen Monat liegt der Münsterländer bei uns in Zwiebeln und Öl.

6,90





## Salate

Unsere Salate servieren wir mit hausgemachtem Dressing. 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.

14,90

### BRAUMEISTERSALAT

Brauen macht hungrig. Mit diesem Salat stärkt sich der Braumeister nach getaner Arbeit. Gegrillte Hähnchenbrust, Schinken-Käse-Röllchen(2, 3, 4, 15) und Ei auf buntem Salat.

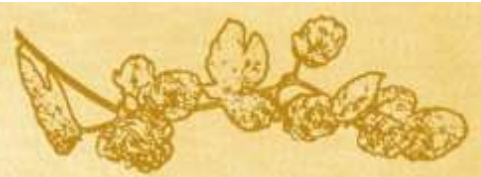
12,90

### ZUPF-LACHS-SALAT

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

13,90





## 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.  
4,50

### COLESLAW

Der BBQ-Klassiker aus Amerika. Krautsalat mit Karotten in einem sahnigen Dressing.  
4,10

### PIMIENTOS DE PADRÓN

Kleine bitter-süße Paprikaschoten. Gegrillt mit Knoblauch, Öl und grobem Meersalz. Dazu reichen wir Aioli  
3,90

### KARTOFFELGRATIN

Feine Kartoffelscheiben in einer würzigen Käse-Sahne-Creme gratiniert.  
4,20

### ROSMARINKARTOFFELN

Gebackene Kartoffeln mariniert mit Rosmarin, Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer.  
4,20

### GRILLGEMÜSE

Paprika, Tomaten, Karotten, Zwiebel, Zucchini, Aubergine und Pilze. Würzig mariniert und schmackhaft gegrillt.  
4,20

### MAISKOLBEN

Goldener Mais mit Butter und Salz serviert.  
3,90







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.

19,90

### US-FLANKSTEAK

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

21,90

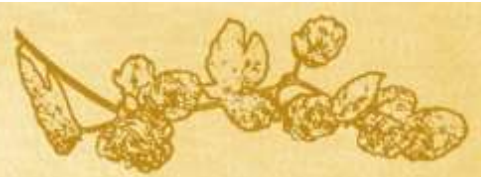
### TENERA GALLEGA SUPREMA

Das Glanzstück der galizischen Küche. Die spanische Jungkuh wächst in Weidehaltung auf. Das Fleisch ist hell, fein im Geschmack und bedingungslos zart.

21,90

*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*

### *Cerdo Ibérico*

Die starke Marmorierung macht das Fleisch saftig und intensiviert den Geschmack, so ist es perfekt für die Zubereitung im Grill. Die Besonderheit ist, dass die Tiere unter anderem mit Eicheln gefüttert werden. Jetzt neu in zwei Ausführungen:

### DAS GEHEIME FILET

Ein grobfaseriger, fächerförmiger Muskel, der sich zwischen Rücken und Rückenspeck versteckt. Zubereitet mit Zwiebeln und Paprika.

21,90

### DER SAFTIGE NACKEN

Saftige Stücke vom Iberico-Nacken. Zubereitet mit Zwiebeln, Pilzen und Paprika.

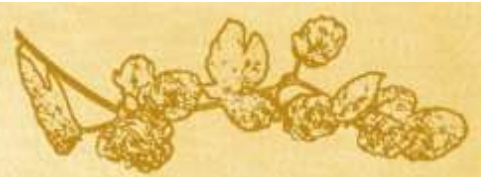
17,90

### RODIZIO-SPARERIBS

Aus der Region die Besten, unsere Spareribs kommen aus der Metzgerei Mehl in Fehlheim. Knusprig gegrillt und mit Barbecuesauce serviert.

13,50





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.

### HÄHNCHEN SATAY

Zarte Hähnchenbrust mariniert mit Sojasauce, Sambal Oelek, Kokos, Limette und exotischen Gewürzen dazu reichen wir hausgemachte Erdnuss-Sauce.

15,90

### MAFIA WINGS <sup>(9)</sup>

Knusprige Hähnchenflügel mit Mafia-Coffee-Rub zubereitet. Dadurch bekommen sie eine ganz besondere Würze und einen unvergleichlichen Geschmack.

13,50

## *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.

18,90





## Aus dem Smoker

### PULLED PORK BURGER

*Das verbesserte Original vom Hessentag 2014*

Butterzarter, gezupfter Schweinenacken von der Metzgerei Mehl.  
Gewürzt mit Burggrafs Magic Dust – so schmeckt der BBQ-Himmel.

9,90

*Als Menü inklusive einer Beilage nach Wahl*

12,50

### PULLED BEEF BURGER

*Für echte Smoker-Fans*

Gezupfter amerikanischer Rindernacken vom Buchenrauch geküst.  
Herzhaft intensiver Geschmack, gewürzt mit Burggrafs Big Bad Beef  
Rub.

14,90

*Als Menü inklusive einer Beilage nach Wahl*

17,50

### SMOKER TELLER

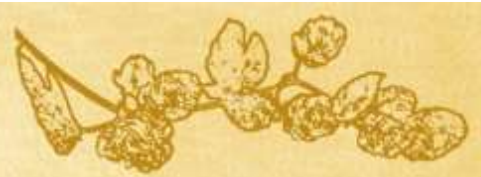
*Für den Fleischliebhaber*

BBQ, ja - Burger, nein. Wer die Leckereien aus dem Smoker gerne ohne  
Brötchen kosten möchte, für den gibt es hier das Tellergericht.

Inklusive Coleslaw, BBQ-Sauce und einer Beilage nach Wahl.

180g Fleisch:	Pulled Pork	13,90
180g Fleisch:	Pulled Beef	18,90
360g Fleisch:	halb, halb	27,90





# Vegetarisches

Die Preise sind inklusive einer Beilage.

## GEBACKENER FETA

Echter Fetakäse gewürzt mit Kräutern und Knoblauch. Dazu getrocknete Tomaten, Peperoni und Oliven. Im Ofen gratiniert.

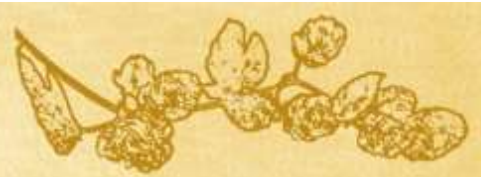
13,90

## GEMÜSEPLATTE

Buntes Grillgemüse aus Paprika, Tomaten, Karotten, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen und Pilzen. Mit Kräutern mariniert und Chimichurri verfeinert.

12,50





## *Dessert*

### FRISCH GEBACKENER SCHOKOKUCHEN *mit flüssigem Kern*

dazu Vanilleeis und Schlagsahne.  
(benötigt 15-20 min)

8,20

### CHEESECAKE *New York Style*

Hausgemachter Käsekuchen, cremiger und lockerer als sein deutscher Bruder. Mit einem leckeren Keks-Boden, dazu Schlagsahne. Wahlweise mit Beeren- oder Toffeesauce.

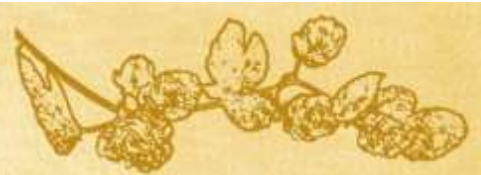
5,20

### APPLE-CRUMBLE

Feine Apfelstücke mit knusprigen Buttersteuseln.  
Serviert mit Vanille-Eis und Sahne

5,20





## FRUCHTSÄFTE VON RAPP'S

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

Saft pur 0,3 l	3,30
Fruchtsaftschorle 0,3 l	2,60
Fruchtsaftschorle 0,5 l	3,80

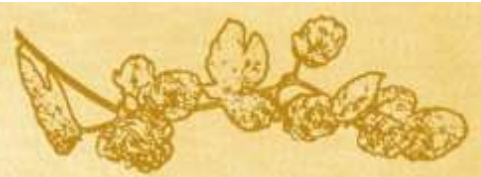
## LANDKELTEREI HÖHL<sup>(5)</sup>

Apfelwein 0,25 l	2,00	Apfelwein gespr. 0,25 l	1,90
Apfelwein 0,5 l	3,60	Apfelwein gespr. 0,5 l	3,50
Apfelwein 1,0 l	6,90	Äpfler Cola 0,25 l	1,90
		Äpfler Cola 0,5 l	3,50

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser mit Kohlensäure 0,2 l	1,60
Tafelwasser mit Kohlensäure 0,5 l	2,90
Tafelwasser mit Kohlensäure 1,0 l	4,60
Elisabethen Quelle 0,2 l	1,90
~pur oder medium~	
Elisabethen Quelle 0,75 l	5,40
~pur oder medium~	
Coca Cola 0,33 l <sup>(1, 3, 7, 9)</sup>	2,90
Coca Cola light 0,33 l <sup>(1, 3, 7, 9, 12)</sup>	2,90
Mezzo Mix 0,33 l <sup>(1, 3, 7, 9, 12)</sup>	2,90
Fanta 0,33 l <sup>(1, 3)</sup>	2,90
Sprite 0,33 l	2,90
Thomas Henry Tonic 0,2 l <sup>(10)</sup>	3,00
~ Classic oder Elderflower ~	
Bitter Lemon 0,2 l <sup>(10)</sup>	2,50
Malzbier 0,33 l <sup>(1)</sup>	2,80





## EDELBRÄNDE

Williams mit Fruchtauszug 2cl	3,10
Mirabelle mit Fruchtauszug 2cl	3,10
Rothweilers Tresterbrand 2cl	3,40

## 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

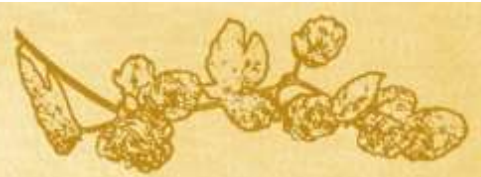
Tanqueray Ten 2cl	3,10
Hendrick's 2cl	4,50
OriGINal 2cl	6,20

## 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

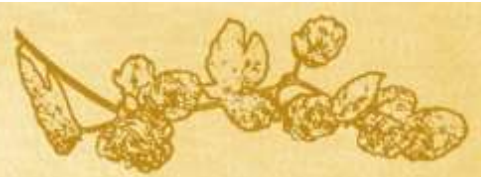


Die Kaffeerösterei im Herzen von Bensheim. Spezialitäten-Rohkaffee höchster Qualität kombiniert mit traditioneller Trommelröstung bilden bei uns den Ausgangspunkt für bewussten Genuss.

	<b>Uno</b>	<b>Dop</b>
Espresso <sup>(9)</sup>	2,00	3,00
Americano <sup>(9)</sup>	2,00	3,00
Flat White <sup>(9)</sup>	3,00	3,50
Cappuccino <sup>(9)</sup>	3,00	3,50
Latte Macchiato <sup>(9)</sup>	3,50	0,00

Glas Tee 2,00





## 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. Mit Farbstoff            | 7. Mit Phosphat                     |
| 2. Mit Konservierungsstoff  | 8. Mit Milcheiweiß                  |
| 3. Mit Antioxidationsmittel | 9. Koffeinhaltig                    |
| 4. Mit Geschmacksverstärker | 10. Chininhaltig                    |
| 5. Mit Schwefeldioxid       | 12. Enthält eine Phenylalaminquelle |
| 6. Mit Schwärzungsmittel    | 15. Mit Nitritpökelsalz             |

11, 13 und 14 fehlen? Ja, denn laut Gesetz müssen wir nur aufzählen, was Sie in dieser Karte finden.

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, Sulfid/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.

