



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.

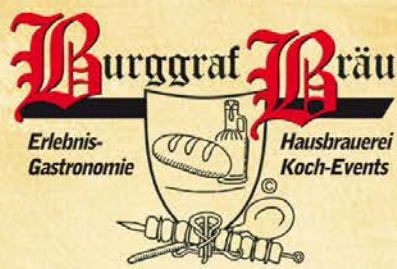
Aus Liebe zur Frische und Gründen der Nachhaltigkeit haben wir nur eine bestimmte Anzahl an Speisen vorrätig. Daher bitten wir um Verständnis, wenn ein Produkt einmal nicht mehr erhältlich ist.

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

GIN AND JUICE

Tanqueray Rangpur / Cranberrysaft

Gin & Juice in kräftig leuchtendem rot! Süß herber Cranberrysaft mit den frischen Aromen der Rangpur-Limette.

6,20

LIL' EMBERS

Lillet Rouge / Brauner Rum / Aromatic Bitters / Johannisbeere

Der kleine Glüher, rot und wärmend.

Roter Lillet mit winterlichen Aromen und Johannisbeere.

6,20

LIL' SNOWFLAKE

Lillet Blanc / Orange / Zimtsirup

Die kleine Schneeflocke, weiß und kalt. Lillet mit winterlichen Aromen und Orange.

6,20

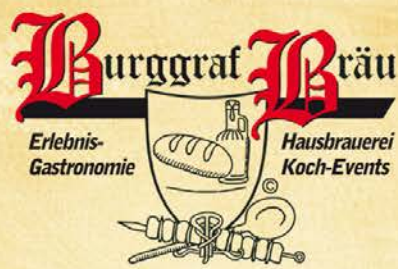
MEATHEAVEN "ICED TEA"

Meatheaven-Sirup / Limette / Soda

Alkoholfrei! Eine schöne Alternative zu Eistee. Wir stellen unseren Sirup unter anderem mit Zimt, Kardamom, frischen Kaffeebohnen und Limettenschalen her.

4,90





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

BOCKBIER

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

<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

BLACK MAGIC

Hausgebrautes Märzen mit einem Schuss schwarzer Magie. Die Magie
liegt in unserem hausgemachten Meatheaven-Sirup, diesen verfeinern
wir mit Zimt, Kardamom, Limetten, Kaffeebohnen und Röstmalz.

4,90

DER RUNDE METER

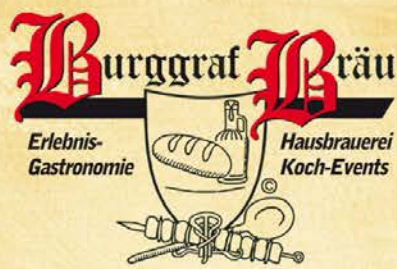
10 mal 0,2 l Bier serviert in einer Bierschaukel.

19,00

DARMSTÄDTER BRAUEREI

Hefeweizen 0,5l	3,90
Hefeweizen <i>alkoholfrei</i> 0,5l	3,90
Pils <i>alkoholfrei</i> 0,33 l	2,90





Bergsträßer Weine⁽⁵⁾

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 4,20

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

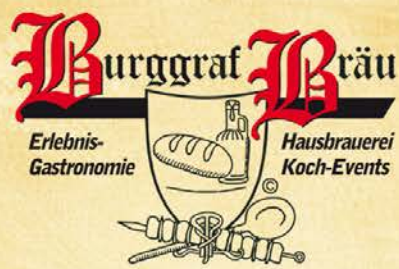
Pink, feinherb, bärenfruchtig, gut gekühlt, ist er mittlerweile eine
Marke.

Weinschorle 0,2 l 3,30

Weinschorle 0,5 l 6,90

Wenn nicht anders gewünscht vom Riesling





Kleinigkeiten

SPANISCHE TAPAS^(1, 2, 3, 15)

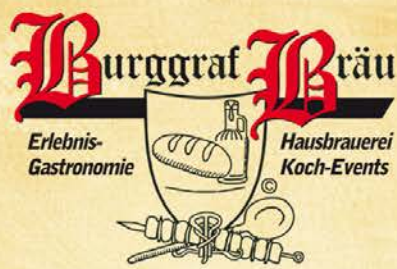
Ob vorne weg oder zwischendurch, die Spanier haben's drauf, wenn es um die kleinen Häppchen geht. Oliven, Speckdattel, Serrano, Fuet, Queso Manchego und Pimientos de Padrón.

9,90

SUPPE DES TAGES

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





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.

150g Fleisch 14,90

250g Fleisch 21,90

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.

150g Fleisch 12,90

250g Fleisch 15,90

ZUPF-LACHS-SALAT

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

150g Fisch 14,90

250g Fisch 19,90

WINZERSALAT

Herzhaft und süß sind die kalten Jahreszeiten. Bunter Blattsalat mit Camembert, Ziegenkäse, Walnüssen und Speckdatteln.

11,90





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

Krautsalat mit Karotten in sahnigem Dressing.
4,10

GEBACKENER KÜRBIS

Kürbisstücke mit Zwiebeln und Tomaten. Fein gewürzt und im Ofen gebacken.
4,90

KÜRBIS-KARTOFFEL-GRATIN

Kartoffel und Kürbisscheiben in einer Sauce aus Kokosmilch und Käse gratiniert.
4,20

KRÄUTER-KARTOFFELN

Gebackene Kartoffeln in Kräutermarinade mit Sauerrahm.
4,20

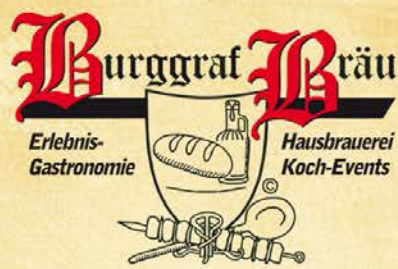
GRILLGEMÜSE

Gegrilltes Gemüse der Saison in Kräutermarinade.
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

TERNERA GALLEGA SUPREMA

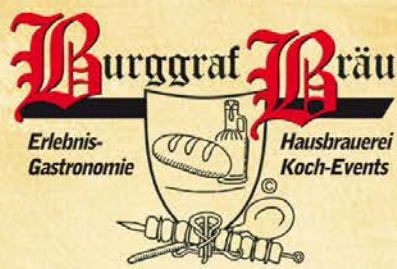
Das Glanzstück der galizischen Küche. Die spanische Jungkuh wächst in Weidehaltung auf. Das Fleisch ist hell, fein im Geschmack und bedingungslos zart.

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

SPECKSCHWEIN



Schwäbisch-hällisches Schweinefilet in einer Senf-Kräutermarinade mit Speck ummantelt. Zubereitet mit Zwiebeln, Pilzen und Paprika.

19,90

RODIZIO-SPARERIBS



Knusprig gegrillt und mit Barbecuesauce^(1, 2, 3, 6) serviert. Aufgrund zahlreicher Verwechslungen bitten wir Sie zu beachten, dass diese Spareribs NICHT aus dem Smoker und daher auch NICHT butter-zart sind.

15,90



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

DER SAFTIGE NACKEN

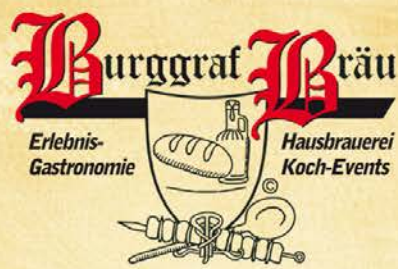
vom spanischen Iberico-Schwein

Saftige Stücke vom Iberico-Nacken.

Zubereitet mit Zwiebeln, Pilzen und Paprika.

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.

HÄHNCHEN SATAY

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

15,90

MAFIA WINGS

Knusprige Hähnchenflügel mit Mafia-Coffee-Rub⁽⁹⁾ 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.

16,90





Aus dem Smoker

Pulled Pork

Butterzarter Schweine-
nackten aus Schwäbisch-
Hall, Gewürzt mit
Burggrafs Magic Dust –
so schmeckt der BBQ-
Himmel.

**Serviert mit Coleslaw
und Barbecuesauce.**

Pulled Beef

US- Rindernackten 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 Essiggurke
und Senfsauce.**

SMOKER TELLER

180g Fleisch

Inklusive Coleslaw, einer Sauce
und einer Beilage nach Wahl.

Pulled Pork	14,90
Pulled Beef	18,90
Pastrami	18,90

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.

39,90

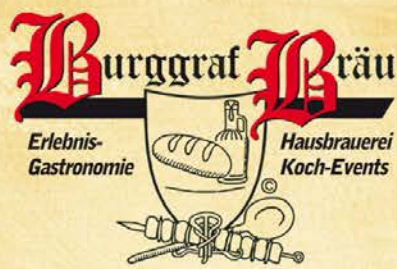
SMOKER BURGER

180g Fleisch

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

Pulled Pork	12,50
Pulled Beef	17,90
Pastrami	17,90





Vegetarisches

GEBACKENER FETA

Echter Fetakäse gewürzt mit Kräutern und Knoblauch. Dazu getrocknete Tomaten und Oliven. Im Ofen gratiniert. Dazu reichen wir Ihnen einen bunten Salat.

13,90

GEMÜSEPLATTE

Buntes Grillgemüse der Saison. Mit Kräutern mariniert und Chimichurri verfeinert. Dazu reichen wir Sauerrahm und Kartoffel-Kürbis-Gratin.

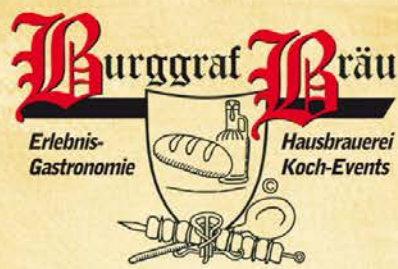
12,50

KÜRBIS MIT ZIEGENKÄSE

Kürbisstücke mit Zwiebeln und Tomaten, lecker gewürzt und im Ofen mit Ziegenkäse gratiniert. Dazu reichen wir Kräuter-Kartoffeln.

12,50





Dessert

SCHOKOLADEN-LAVA-KUCHEN

Der Kuchen wird frisch gebacken, daher kann es zu einer Wartezeit von bis zu 25 Minuten kommen. Dazu servieren wir Sahne.

7,90

NEW YORK CHEESECAKE

Hausgemachter Käsekuchen mit einem leckeren Keks-Boden und Sahne.

5,20

APPLE CRUMBLE

Apfelstücke mit weihnachtlichen Gewürzen, überbacken mit Butterstreusel und Vanilleeis.

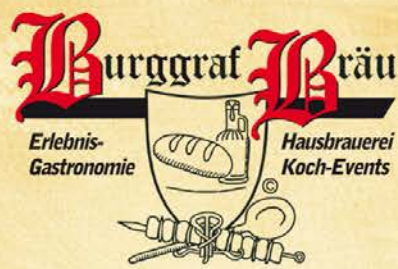
5,20

ZWEIERLEI SCHOKOLADENCREME

Zarte Creme aus heller und dunkler Schokolade im Glas geschichtet.

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⁽⁵⁾

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 0,75 l	5,40
Coca Cola 0,33 l ^(1, 3, 7, 9)	2,90
Coca Cola light 0,33 l ^(1, 3, 7, 9, 12)	2,90
Mezzo Mix 0,33 l ^(1, 3, 7, 9, 12)	2,90
Fanta 0,33 l ^(1, 3)	2,90
Sprite 0,33 l	2,90
Thomas Henry 0,2 l ⁽¹⁰⁾	3,00
<i>Tonic, Elderflower, Ultimate Grapefruit, Spicy Ginger, Bitter Lemon</i>	
Karamalz 0,33 l ⁽¹⁾	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

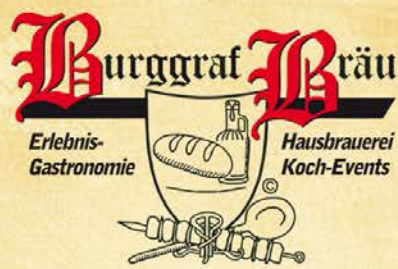
GIN

Tanqueray 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
Ramazotti 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



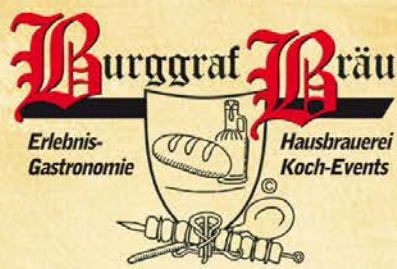
RED CODE

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 ⁽⁹⁾	2,00
Dop. Espresso ⁽⁹⁾	2,00
Kaffee ⁽⁹⁾	2,00
Milchkaffee ⁽⁹⁾	3,00
Cappuccino ⁽⁹⁾	3,00
Latte Macchiato ⁽⁹⁾	3,50
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, 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.

