

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

BUTCHERS FIZZ

Butchers Breaks Gin / Rosmarinsirup / Zitronensaft

Botanicals meets Beef. Butchers Breaks Gin entstand in der Zusammenarbeit mit einem Metzger. Daher findet man hier völlig untypische Kräuter, wie z.B. Kümmel oder Majoran. Wir kombinieren ihn mit unserem hausgemachten Rosmarinsirup und Zitrone für einen außergewöhnlichen frischen Drink.

7,20

YAMA OLD FASHIONED

Yamazakura Blended Whisky / Litschi / Orangenbitter

Dieser japanische Whisky zeichnet sich aus durch seine feine, blumige Note, die an die Kirschblüte in Japan erinnern. Gesüßt mit etwas Litschisirup wird daraus ein Old Fashioned im Kimono.

7,20

"ROSI"

Riesling Sekt / Litschi / Rosmarinsirup

Hugo war gestern.

In Anlehnung an das Kultgetränk kommt jetzt die Rosi. Prickelnder Sekt mit Litschifrüchten und Rosmarinsirup.

6,60

ROSMARIN LIMONADE

Rosmarinsirup / Limette / Soda

Alkoholfrei! Eine erfrischende Alternative mit außergewöhnlichem Geschmack.

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

HEFEWEIZEN

Endlich ist es wieder da!

Fruchtig und spritzig frisch - der Genuss für den Sommer

<i>Klein</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,10</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

WEIZEN SUNRISE

Die tropisch, fruchtigen Aromen des hausgebrauten Weizens treffen auf
süße Maracuja, spritzige Zitrone und feinherben Aperol.

4,90

DER RUNDE METER

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

19,00

DARMSTÄDTER BRAUEREI

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

Ob vorne weg oder zwischendurch, die Spanier haben`s drauf,
wenn es um die kleinen Häppchen geht.

Zu beiden Tapas servieren wir hausgemachte Brotchips.

KALTE HÄPPCHEN^(1,2,3)

Junger Manchego mit Trauben,
Melone, Serrano-Schinken,
eingelegte Oliven und Fuet,
eine spanische,
luftgetrocknete Salami

9,90

HEIßE HÄPPCHEN^(1,2,3,10)

Datteln im Speckmantel gegrillt,
Pimientos de Padrón mit
Knoblauch und Meersalz,
pikante Chorizo und marinierte
Champignons

13,90

SUPPE DES TAGES

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

Salate

Unsere Salate servieren wir mit hausgemachtem Dressing.
Zur Wahl stehen Sesam-Balsamico 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.

150g Fleisch 14,90

250g Fleisch 21,90

CAESAR STYLE

Französische Freiland-Hähnchenbrust auf buntem Salat mit geraspeltem Parmesan und hausgemachten Brotchips.
Dazu empfehlen wir unser Joghurtdressing.

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

VEGGIE SALAT

Knackiger Salat mit zartem Büffelmozzarella, Artischockenherzen, Oliven^(2, 6), getrocknete Tomaten, gerösteten Pinienkernen und knusprigen Brotchips.

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

KARTOFFEL-GRATIN

Feine Kartoffelscheiben in einer würzigen Käse-Sahne-Creme 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

PIMIENTOS DE PADRÓN

Kleine bitter-süße Paprikaschoten. Gegrillt mit Knoblauch,
Öl und grobem Meersalz.
4,20

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

*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.

16,90

CERDO LOCO ^(2, 10)

~Das verrückte Schwein~

Schwäbisch-hällisches Schweinefilet in einer Kräutermarinade mit
Serrano ummantelt, gefüllt mit getrockneten Tomaten. Zubereitet mit
Zwiebeln, Pilzen und Paprika.

19,90

RODIZIO-SPARERIBS

Knusprig gegrillt und mit Barbecuesauce^(1, 2, 3) 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



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.
Zubereitet mit Zwiebel, Paprika und Zucchini dazu
reichen wir Sweet-Chili-Sauce

15,90

MAFIA WINGS

Knusprige Hähnchenflügel mit Mafia-Coffee-Rub⁽¹⁾ 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

*(1, 2, 3)

Vegetarisches

GEBACKENER FETA

Echter Fetakäse gewürzt mit Kräutern und Knoblauch. Dazu getrocknete Tomaten und Oliven^(2, 6). Im Ofen gratiniert. Dazu reichen wir Ihnen einen bunten Salat.

10,90

GEMÜSEPLATTE

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

12,50

Dessert

NEW YORK CHEESECAKE

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

5,20

BLACK & WHITE

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

5,20

FRESHES FRÜCHTCHEN

Zarte Creme aus Mascarpone und verschiedenen Beeren
mit Knusperspaß aus Baiser.

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	Äppler Cola 0,25 l	1,90
		Äppler 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, 8, 9, 11)	2,90
Coca Cola light 0,33 l ^(1, 3, 8, 9, 11)	2,90
Mezzo Mix 0,33 l ^(1, 3, 11)	2,90
Fanta 0,33 l ^(1, 3)	2,90
Sprite 0,33 l	2,90
Thomas Henry 0,2 l ^(11a)	3,00
<i>Tonic Water</i>	
<i>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
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 ⁽¹¹⁾	2,00
Dop. Espresso ⁽¹¹⁾	3,50
Kaffee ⁽¹¹⁾	2,30
Milchkaffee ⁽¹¹⁾	3,50
Cappuccino ⁽¹¹⁾	3,10
Latte Macchiato ⁽¹¹⁾	3,90

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

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) Geschwärzt, (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.