

# Herzlich Willkommen im Burgwald !

Alle Gerichte auf dieser Karte servieren wir  
Ihnen gerne **ab 11.30 Uhr**

## WEISS & ROSÉ 1/8

---

<b>Grüner Veltliner Zeiseneck 2009</b> , Weingut Pfaffl, Weinviertel	5,90
<b>Grüner Veltliner TOM Federspiel 2011</b> , Weingut Schmelz, Wachau	5,90
<b>Chardonnay Reserve 2009</b> , Weingut Buchegger, Kremstal	5,90
<b>Sauvignon Blanc 2010</b> , Weingut Scheucher, Steiermark	5,90
<b>Riesling Tiefenthal 2010</b> , Weingut Buchegger, Kremstal	5,90

## ROT 1/8

---

<b>Privatcuvée „Gerrat“ 2006</b> , Weingut Buchegger, Kremstal	6,70
<b>Pinot Noir 2006</b> , Weingut Pfaffl, Weinviertel	6,70
<b>Blaufränkisch Classique 2007</b> , Weingut Pöckl, Neusiedlersee	6,70
<b>St. Laurent Barrique 2007</b> , Weingut Hillinger, Neusiedlersee	6,70
<b>Chianti Classico Antinori 2007</b> aus der Magnumflasche	7,80

## Offene Weine der Saison vom Fass:

---

<b>Grüner Veltliner</b> , Weingut Buchegger, Kremstal	1/8 l	3,50	1/4 l	7,-
<b>Blauer Zweigelt</b> , Weingut Buchegger, Kremstal	1/8 l	3,50	1/4 l	7,-
<b>Rot oder Weiss g'spritzt</b> 1/4 l				4,30

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unserer großen Weinkarte!

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive aller Steuern und Abgaben

# essen & trinken

## Suppen

Kräftige Rindsbouillon mit Frittaten	5,20
oder mit Grießnockerl	5,20
Tomatensuppe mit Basilikumobers	5,80
Hausgemachte Gulaschsuppe	im Topf 8,80
	in der Tasse 6,80
Erdäpfelschaumsuppe mit Speckstreifen und Croûtons	5,80
„Altwiener Suppentopf“ mit Nudeln, Rindfleisch und Gemüse	8,70

## Alles Pasta

Spaghetti „Pomodoro“ mit Tomatensauce	10,20
Spaghetti „Bolognese“ mit Tomaten-Hackfleischsauce	11,20
Penne „all`arrabiata“ mit feuriger Tomatensauce und Speck	10,80
Pappardelle mit getrockneten Tomaten, Rucola und Pinienkernen	11,80

## Ski-Fit Salate

Gemischter Salat mit Frenchdressing				8,20
Original „Caesar’s Salad“ Eisberg- und Romanischer Salat mit Brotcroûtons & Parmesan	klein 8,50	groß	12,50	
„Chicken Caesar“ Caesar’s Salad mit marinierten Hühnerbruststreifen vom Grill				14,50
„Lecher Hirtensalat“ feine Blattsalate mit Tomaten, Gurken Schinkenspeck und Bergkäsespänen an Frenchdressing				13,50
„Salat Toscana“ Rucolasalat mit gebratenen Rinderfiletscheiben getrockneten Tomaten und Parmesan an Balsamicodressing				16,80
„Feinschmeckersalat“ verschiedene Blattsalate mit Cherrytomaten & gebratenen Riesengarnelen an Apfel-Walnußdressing und Safranglace				17,80

Dazu empfehlen wir:

1 Portion warmes Burgwald - Knoblauchbaguette	3,80
1 Portion Hausbaguette – Burgwald Baguette mit Käse überbacken	4,50

## Bodenständig & heimisch

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln (oder Pommes frites) und Preiselbeeren	23,50
Original „Tiroler Gröstl“ mit Spiegelei, im Pfandl serviert – dazu kleiner Krautsalat	16,50
„Bauernrösti“ Kartoffel-Rösti mit Speck & Zwiebeln, mit Käse gratiniert dazu Spiegelei und kleiner Haussalat	14,50
Bregenzerwälder Käsespätzle mit kleinem gemischtem Salat	14,40
„Wälder Jause“ Schinkenspeck, Hirschwürstel, Grammelschmalz und Bergkäse, dazu Hausbrot	13,50
Original Vorarlberger Bergkäse von der Alpe Batzen mit Hausbrot und Butter	12,50

## Burger & Wings

Original „Ski-Burger“ ... der Klassiker mit faschiertem Laibchen, Tomate, Speck, Zwiebel & Salatblatt dazu Potato Wedges & BBQ-Sauce	12,50
Cheeseburger mit faschiertem Laibchen, Tomate, Speck, Zwiebel & Käse überbacken dazu Potato Wedges & BBQ-Sauce	12,50
Chicken wings mit Knoblauchsauce, BBQ-Sauce und Potato Wedges	13,50
Chicken Burger gebackene Hühnerbrust im Sesambrötchen, Tomate & Salatblatt dazu Potato Wedges & Cocktailsauce	12,50

## Süßes

Kaiserschmarren mit hausgemachtem Zwetschkenröster („Gut Ding braucht Weile“... ca. 25 Minuten)	13,80
Germknödel mit Mohnbutter oder Vanillesauce	7,80
<u>täglich ofenfrisch:</u>	
Apfel- oder Topfenstrudel	4,80
dazu Vanillesauce	1,80
oder Sahne	1,20
Topfenockerl in Nußbröseln auf Marillenröster (4 Stk.)	8,50
Original Wiener Sachertorte mit Sahnehäubchen	4,80
Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne	6,--
ohne Sahne	4,80
Waldbeerenbecher Vanille- und Walnusseis mit heißen, marinierten Waldbeeren	8,50
Coupe Danmark Vanilleeis mit heißer Schokosauce	8,50
Bananensplit Banane mit Vanilleeis und Schokosauce	8,50

## Für kleine Pistenflitzer

Kleines Wiener Schnitzel von der Pute	8,50
Fischstäbchen	7,-
Chicken Nuggets	7,-
Frankfurter Würstel	5,80
dazu gibt's wahlweise Pommes oder Petersilienkartoffeln	
Spaghetti Bolognese oder Pomodoro	5,80
Penne mit Pesto und Gemüse	5,80



Besuchen Sie uns auch auf unserer Homepage  
[www.hotelburgwald.com](http://www.hotelburgwald.com)

# Zum Aufwärmen

## Kaffee - Spezialitäten

<b>„Mountain Cappuccino“</b>	4,50
(... Lavazza-Espresso auf heißer Schokolade mit viel Milchschaum & Zimt)	
<b>Latte Macchiato</b>	4,20
(... Lavazza-Espresso mit viel Milch & Schaum)	
<b>Latte Macchiato „Nocciolata“</b>	4,50
(... Lavazza-Espresso mit viel Milch & zartem Nussgeschmack)	
<b>„Burgwald – Kaffee“</b>	7,50
(... Kaffee mit Baileys und Sahne)	
<b>Ristretto</b>	2,90
(... Lavazza Espresso mit halber Wassermenge)	
<b>„Irish Coffee“</b>	9,20
(... Kaffee mit Zucker, Irish Whiskey und Sahne)	
Tasse Kaffee, Koffeinfreier Kaffee	3,10
Lavazza-Espresso	2,90
Großer Brauner	4,20
Lavazza-Cappuccino mit Milchschaum	3,50

## andere heiße Getränke

Heiße Schokolade „Grande“ mit Sahne	4,40
Heiße Ovomaltine mit Sahne	4,40
„Lumumba“ (Heiße Schokolade mit Rum & Sahne)	6,60
Glühwein ¼ l	4,80
Jagatee ¼ l	5,20
Glas Tee mit Milch oder Zitrone	3,-
Glas Tee mit Rum	5,40
Glas Kräuter- oder Früchtetee in verschiedenen Sorten	3,-
Frisch gepresste, heiße Zitrone	3,-

# Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft 0,25 l	2,90
Apfelsaft gespritzt ½ l	4,60
Fl. Johannisbeer-, Orangen-, Mango- oder Multivitaminsaft 0,2 l	3,30
Fruchtsäfte gespritzt ½ l	4,60

<b>Der Klassiker:      Skiwasser ½ l</b>	<b>3,50</b>
--	-------------

Cola, Zitronenlimonade, Orangenlimonade, Spezi	2,90
Fl. Cola light, Almdudler	3,30
Fl. Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	3,50
Fl. Red Bull	4,50
Flasche Montes Mineral klein (prickelnd oder still)	2,70
Flasche Montes Mineral groß (prickelnd, leicht prickelnd oder still)	5,90

## Bier vom Fass

Mohrenbräu Spezial 0,5 l	4,80
Mohrenbräu Spezial 0,3 l	3,40
Weihenstephan Hefeweizen 0,5 l	5,20
Weihenstephan Hefeweizen 0,3 l	3,70
Radler (Bier & Zitronenlimo) 0,5 l <b>oder NEU: Grapefruit-Radler 0,5 l</b>	4,80
Radler (Bier & Zitronenlimo) 0,3 l <b>oder NEU: Grapefruit-Radler 0,3 l</b>	3,40

## Bier in der Flasche

Clausthaler alkoholfrei 0,3 l	4,-
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l	5,20

## Aperitifs

1 Glas Schloß Gobelsburg	6,80
1 Glas Holler-Sekt (Sekt mit Holunderblüten Sirup)	7,-
1 Glas Prosecco Sacchetto „Col de l’Utia“	5,60
1 Glas Haus-Champagner „R“ de Ruinart Brut	11,30
Frisch gepresster Orangensaft 1/8 l	4,50
Campari-Soda	5,50
Campari mit 1/8 l frisch gepresstem Orangensaft	9,20

## Edelbrände und Magenbitter 2cl

Vom Edlen: Williams oder Marille mit Frucht	3,60
Wodka Feige	3,60
Bodensee-Obstler aus Birnen und Äpfeln	3,40
Asbach Uralt, Fernet Branca, Averna, Appenzeller	3,70
<u>Edler Tropfen:</u> Roter Williams vom Reisetbauer exklusiv für SCA	6,80