DIE BURG
EVENTGASTRONOMIE
by Noarg

BIER.

Rothaus Pils vom Fass	0,3l	3,8
	0,5l	5,4
Rothaus Helles vom Fass	0,3l	3,8
	0,5l	5,4
Rothaus Hefeweizen vom Fass	0,5l	5,4
Rothaus Weizen alkoholfrei	0,5l	5,4
Ketterer Kristallweizen	0,5l	5,4
Rothaus Pils alkoholfrei	0,33l	3,8

Alle unsere Biere außer Weizenbiere enthalten Gerste

FLASCHENWEINE.

Grauer Burgunder	0,75l	20,0
Hex vom Dasenstein, Kabinett		
trocken, 2025		
Collection „0“ Riesling	0,75l	18,0
Oberkircher Winzer, QbA		
feinherb, 2023		
Cuveé Noir	0,75l	20,0
Villa Heynburg, QbA		
trocken, 2022		
Syrah	0,75l	25,0
Oberkircher Winzer, QbA		
trocken, 2022		
Tempranillo	0,75l	28,0
Hex vom Dasenstein, QbA		
im Barrique gereift, trocken, 2023		

OFFENE WEINE.

Riesling	0,25l	6,6
Julius Renner, QbA		
trocken, 2024		
Grauer Burgunder	0,25l	6,8
Hex vom Dasenstein , Kabinett		
trocken, 2025		
Spätburgunder Rosé	0,25l	6,6
Monika Bähr, QbA		
trocken, 2024		
Spätburgunder	0,25l	6,6
Monika Bähr, QbA		
feinherb, 2024		
Spätburgunder	0,25l	6,6
Julius Renner, QbA		
trocken, 2023		
Cuveé Noir	0,25l	6,8
Villa Heynburg, QbA		
trocken, 2022		
Syrah	0,25l	8,6
Oberkircher Winzer, QbA		
trocken, 2022		
Tempranillo	0,25l	8,9
Hex vom Dasenstein, QbA		
im Barrique gereift, trocken, 2023		

Alle unsere Weine enthalten Sulfite

WEINSCHORLE.

Weinschorle Müller	0,25l	3,7
Weinschorle Riesling	0,25l	3,9
Weinschorle Rosé	0,25l	3,9
Weinschorle Rot	0,25l	4,2

Getränke

APERITIF.

Aperol Spritz [3,9]	0,3l	8,0
Campari Spritz [3,9]	0,3l	8,0
Sarti Spritz [3,9]	0,3l	8,0
Hugo [7]	0,3l	8,0
Lillet Wild Berry [3,9]	0,3l	8,0
Sommerschorle [7,9]	0,3l	7,5
Prosecco auf Eis [7]	0,2l	5,0
Marca Boccaccio, halbtrocken		
Silberstern Riesling Sekt [7]	0,75l	21,0
Oberkircher Winzer, trocken		
Hugo alkoholfrei [7]	0,3l	6,5
Sommerschorle alkoholfrei [7,9]	0,3l	6,5
Freistern Wild Berry [3,9]	0,3l	6,5
Sowas wie Aperol [3,9]	0,3l	7,5

All unser Wein & Sekt enthält Sulfite

HEISS.

Café Creme [10]	3,5
Espresso Solo [10]	2,9
Espresso Dopio [10]	4,5
Cappuccino [10]	3,9
Milchkaffee [10]	3,9
Latte Macchiato [10]	3,9
Espresso Macchiato [10]	3,5
Chociato [10]	3,9
Heiße Schokolade	3,9
Kakaohaltiges Heißgetränk	
Mit Sahnehaube	4,4
Tee	3,2
Verschiedene Sorten	

ALKOHOLFREI.

Peterstaler Mineralwasser	0,5l	4,5
classic, medium, still		
Coca Cola [1,3,10]	0,2l	2,9
	0,4l	4,9
Fanta [1,3,10]	0,2l	2,9
	0,4l	4,9
Spezi [1,3,10]	0,2l	2,9
	0,4l	4,9
Coca Cola Zero [3,10]	0,2l	2,9
	0,4l	4,9
Säfte/Nektar	0,2l	3,2
Apfel, Orange, Johannisbeere,	0,4l	4,9
Rhabarber, Maracuja		
Saftschorle	0,2l	2,9
Apfel, Orange, Johannisbeere,	0,4l	4,6
Rhabarber, Maracuja		
Schwarzwaldlimo	0,33l	4,5
Himbeer-Minze		
Limette-Ingwer		
Bionade Holunder	0,33l	4,2
Orangina Orange	0,25l	3,9
Schweppes Tonic Water [1,9]	0,2l	3,5
	0,4l	4,9
Schweppes Bitter Lemon [3,9]	0,2l	3,5
	0,4l	4,9
Schweppes Wild Berry [3,9]	0,2l	3,5
	0,4l	4,9
Freistern Sekt Alkoholfrei [7]	0,1l	3,9
Oberkircher Winzer		

DIGESTIF.

Obstbrände der Brennerei Fies	2cl	3,2
Williams Gold	4cl	4,5
Ramazzotti	4cl	4,5
Baileys	4cl	4,5
Jägermeister	2cl	3,2

FLAMMENKUCHEN.

Classic [4,7] 14,5
Rahm, Speck, Zwiebeln, Käse

Münster 14,5
Rahm, Zwiebeln, Münsterkäse, Käse

Wahlweise mit Knoblauchöl 0,5

DAZU.

Extra Sauce [3] 2,5
Braten- oder Rahmsauce
Extra Brot 2,0
Extra Tischgedeck 4,0
Außer für Kinder
Extra Ketchup oder Mayonnaise [3] 0,5

SÜSS.

Kuchen 4,5
Torte 4,8

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne [5] 7,9

Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleeis und Sahne [1,2,3,5,6] 7,9

Gemischtes Eis [5] 5,5
3 Kugeln nach Wahl
1 Kugel Eis nach Wahl [5] 1,9
Portion Sahne 1,0

SPECIALS.

Fleischfondue mit großem Feldsalat, Dips und 1 Beilage nach Wahl (ab 2 Personen) p. P. 35,9

Käsefondue mit frischem Baguette und Gemüseauswahl (ab 2 Personen) p. P. 24,9

Unser BURGBRUNCH

Jeden Sonntag ab 10 Uhr

Vielfältiges Frühstücksbuffet, inklusive Prosecco, Kaffee, Tee und Orangensaft. Zur Mittagszeit erwartet euch ein vegetarisches Gericht und eine Fleischvariante am Buffet p. P. 39,0

Sowohl für den Sonntagsbrunch als auch für unser Fondueangebot ist eine Voranmeldung erforderlich.

Bei Fragen zu Allergenen halten wir eine separate Allergenkarte für Euch bereit.
Bitte fragt unser Servicepersonal.

Noarg Gastro Hund & Seiler GbR
Die Burg- Eventgastronomie by Noarg
Springstraße 5, 77704 Oberkirch
Telefon: 07802/2253, E-Mail: hallo@burg-oberkirch.de

Speisen

DIE BURG
EVENTGASTRONOMIE
by Noarg

SUPPE.

Kürbiscremesüppchen vom Hokkaido mit gerösteten Kürbiskernen und frischem Bauernbrot 8,9

SALAT.

Kleine Portion Feldsalat
mit Speck und Kracherle [4] 8,9

Große Portion Feldsalat
mit Speck und Kracherle [4] 15,9

NICHT FLEISCH.

Hausgemachte Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und würzigem Bergkäse 17,5

Hausgemachte gebratene Serviettenknödel mit Waldpilzrahmsauce 17,5

FLEISCH.

Regionales Rumpsteak (250g) mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Steakhousepommes 30,9

Cordon bleu mit Schwarzwälder Schinken und Münsterkäse, Pommes und Bratensauce [4] 24,9

Paniertes Schnitzel (vom Schwein) mit Pommes 18,9
Kleines paniertes Schnitzel (vom Schwein) mit Pommes 14,5

Hirschedelgulasch mit Spätzle, Rotkraut und Preiselbeerbirne 24,9

FÜR DIE KLEINEN.

Chickennuggets mit Pommes und Ketchup/ Mayo 9,9

Spätzle mit Sauce [3] 7,9

Pommes mit Ketchup/ Mayo 6,5

Speisen

ZUSATZSTOFFE: 1 Antioxidationsmittel – 2 Süßungsmittel – 3 Farbstoff – 4 Konservierungsstoffe/ Nitritpökelsalz – 5 Phosphat/ Stabilisator
6 Geschmacksverstärker – 7 Geschwefelt – 8 Taurin – 9 Chinin – 10 Koffein

DIE BURG
EVENTGASTRONOMIE
by Noarg

Unsere Empfehlung

Grauer Burgunder,	0,25l	6,8
Kabinett trocken, 2025	0,75l	20,0
Hex vom Dasenstein		

WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934

Cuveé Noir,	0,25l	6,8
Qualitätswein trocken, 2022	0,75l	20,0
Villa Heynburg		

VILLA HEYNBURG
BADEN

Syrah,	0,25l	8,6
Qualitätswein trocken, 2022	0,7l	25,0
Oberkircher Winzer		

Oberkircher Winzer

Alle unsere Weine enthalten Sulfite; unsere Biere enthalten Gerste.