

Herzlich Willkommen

im Burenwirt

*Allergeninformation gemäß
Codexempfehlung siehe letzte Seite*

*Regionalität ist uns wichtig!
Wir verwenden ausschließlich
österreichisches Fleisch!*

Gutscheine (Geburtstag, Einladung usw.)

Alle Speisen auch zum Mitnehmen

*Telefonische Vorbestellung
unter Tel.nr. 0650/9830016*

Jetzt ganz neu...

*„Master Blaster“^{ACGHLMO}
sehr scharfes, steirisches
Knoblauch Cordon bleu
mit Kartoffelsalat
€ 16,90*

*Knoblauch Cordon bleu^{ACGLMO}
mit Kartoffelsalat
€ 14,90*

*Nussnudeln^{ACEGH}
€ 7,90*

*Mohnnudeln^{ACEGH}
€ 7,90*

Kalte Speisen & Jause

<i>Steirische Brettljause</i> ACGLMO	11,90
<i>Mit kaltem Schweinsbraten, G´selchtem, Hauswurstl, Speck, Verhackert, Liptauer, Kese, Gurkerl, Pfefferoni, Kren und Schwarzbrot</i>	
<i>Steirische Brettljause für 4 Personen</i> ACGLMO	39,90
<i>Saure Wurst mit Oliven- oder Kernöl</i> AO	6,90
<i>Saures Rindfleisch mit Oliven- oder Kernöl</i> AO	8,90
<i>Saures Rindfleisch mit Käferbohnen</i> AO	9,90
<i>Haussulz mit Schwarzbrot</i> AL	7,90
<i>Graukas mit Schwarzbrot</i> AGO	7,90
<i>S' Buren Duo (Sulz und Graukas)</i> AGLO	9,90
<i>Bratlbrot (kalter Schweinsbraten) mit Kren</i> AOL	3,90
<i>Verhackertbrot mit Zwiebel</i> AOL	3,90
<i>Grammelschmalzbrot</i> AOL	3,90
<i>Butterbrot mit Emmentaler</i> AG	3,90
<i>Speckbrot mit Gurkerl</i> AO	3,90
<i>Liptauerbrot</i> AGM	3,90
<i>Kater-Mascht (kleine pikante Eierspeise)</i> CO	3,90

Warme Speisen

<i>Knusprige Schweinsstelze</i> AMO	15,90
<i>mit Rettich & Schwarzbrot & Krautsalat</i>	
<i>Schweinskotelette</i> GO	12,90
<i>ausgelöst mit Knoblauchbutter und Reis</i>	
<i>„Buren Feuer“ Pikante Grillkotelettes</i> ACFGO	15,90
<i>auf feurig-scharfer Chili-Rotweinsauce mit Reis (wirklich sehr, sehr scharf!!!)</i>	
<i>Schweinsbraten von Schopf oder Schulter</i> ACGLO	11,90
<i>mit Sauerkraut und Knödel</i>	
<i>G´selchtes vom Schweinsschopf</i> ACGLO	11,90
<i>mit Sauerkraut und Knödel</i>	
<i>Alfred's „Stroganoff“</i> GMO	14,90
<i>Gebratene Streifen vom Schweinskarree in würziger Sahnesauce mit Reis</i>	
<i>Wiener Schnitzel vom Schwein</i> ACGLMO	11,90
<i>mit Kartoffelsalat</i>	
<i>Chilischnitzel mit Kartoffelsalat</i> ACGLMO	12,90
<i>Steirer-Schnitzel vom Schwein</i> ACGHLMO	12,90
<i>in knuspriger Kürbiskernpanier</i>	
<i>Naturschnitzel vom Schwein mit Reis</i> O	12,90
<i>Kalbsbeuschel mit Semmelknödel</i> ACGLMO	12,90

<i>Cordon bleu</i> vom Schwein (mit Speck) ACGLMO mit Kartoffelsalat	13,90
<i>Knoblauch Cordon bleu</i> ACGLMO	14,90
<i>Steirer- Cordon bleu</i> ACGHLMO in knuspriger Kürbiskernpanier	14,90
<i>Chili- Cordon bleu</i> ACGLMO mit Kartoffelsalat	14,90
„Arnie“ <i>Steirer-Chili-Cordon bleu</i> ACGHLMO mit Kartoffelsalat (sehr scharf)	15,90
„Master Blaster“ sehr scharfes, steirisches ACGHLMO Knoblauch Cordon bleu mit Kartoffelsalat	16,90
<i>Cordon Rouge (ohne Panier)</i> mit Reis AGO	14,90
<i>Fisch-Cordon bleu</i> mit Kartoffelsalat ACDG	14,90
<i>Gebackene Leber</i> vom Schwein ACGLMO mit Kartoffelsalat	11,90
<i>Hendlschnitzel</i> (paniert) mit Reis ACG	12,90
<i>Steirisches Hendlschnitzel</i> ACGH in knuspriger Kürbiskernpanier mit Reis	13,90
<i>Naturschnitzel vom Hendl</i> mit Reis O	12,90
<i>Steirische Hendlnuggets</i> ACGHLMO in knuspriger Kürbiskernpanier	13,90
<i>Schlachtplatte „Burenwirt“</i> ACDGLMO auf Vorbestellung ab 4 Personen	p.P. 18,90

<i>Käsekrainer</i> mit Schwarzbrot, Senf, Kren AGMO	6,90
<i>Burenwurst</i> mit Schwarzbrot, Senf, Kren AMO	5,90
2 <i>Kasknödel</i> mit brauner Butter ACGO	10,90
2 <i>Speckknödel</i> mit grünem Salat ACGO	10,90
<i>Kärntner Kasnudeln</i> mit grünem Salat ACG	9,90
<i>Ravioli</i> (saisonal gefüllt) ACG	9,90

Jeden Mittwoch:

<i>Steirischer Hühnerstreifensalat</i> AHO	10,90
<i>Gegrillte Hühnerbruststreifen</i> auf grünem Salat mit Kernöl	

Jeden Donnerstag & Freitag:

(solange der Vorrat reicht)

<i>Schweinsripperln</i> ADLM mit Krautsalat und Knoblauchbrot	11,90
---	-------

Jeden Samstag & Sonntag:

<i>Backhendlteller</i> (Keule und Filet) ACGLMO mit Kartoffelsalat & Kernöl	13,90
---	-------

Jeden Sonntag:

(ab 13 Uhr, solange der Vorrat reicht)

<i>Große Schweinerei</i> (Schopf, Bauch, Schulter) mit Sauerkraut und Knödel ACGLO	13,90
<i>Schweinsbraten</i> vom Bauch ACGLO mit Sauerkraut und Knödel	11,90

Suppen **ACGLO**

Grießnockerlsuppe	3,90
Speckknödelsuppe 1 Knödel	8,90
2 Knödel	10,90
Kaschnödelsuppe 1 Knödel	8,90
2 Knödel	10,90

Salate

Steirischer Winzersalat AHO	10,90
Mit Käferbohnen, G´selchtem, grünem Salat, Rettich, gerösteten Kürbiskernen, Zwiebel und Kernöl, dazu Schwarzbrot	
Steirischer Käferbohnsalat AHO	6,90
mit Zwiebel und Kernöl	
Gemischter Salat LMO	4,90
Grüner Salat O	3,90
Krautsalat mit Speck O	3,90
Kartoffelsalat LMO	3,90

Süßes und Kuchen

Hausgemachter Kuchen ACEGH	3,50
Marillen-oderNougatknödel in Butterbrösel ACFGH	5,90
Mohr im Hemd mit Schokosauce & Sahne ACFGH	3,90
Nussnudeln ACEGH	7,90
Mohnnudeln ACEGH	7,90
Palatschinken (2 Stück) ACG	7,90
mit Erdbeer-oder Marillenmarmelade	

Kaffee & Tee

Espresso klein	1,70
Espresso groß	2,50
Verlängerter	2,20
Tee (grüner, Schwarz-, Früchte-, Pfefferminztee)	1,70
Cappuccino mit Sahne	2,60

Schnaps & Spirituosen **O**

Marille, Zwetschke, Trebernbrand 2cl	1,50
Williams, Obstler, Zürbener 2cl	2,00
Rotweinkelör 2cl	2,00
Liener Edelbrand „Kriecherl, Alter Apfel oder Alte Zwetschke“ 2cl	3,00
Whisky 4cl	4,90
Flying Hirsch	3,90
Wodka Red Bull	3,90
Bacardi Cola	3,90
Cynar Orange	3,40
Jägermeister 2cl	2,50
Ramazotti 2cl	2,50
Fernet Branca 2cl	2,50
Averna 2cl	2,50
Prosecco 0,1l	2,50
Prosecco Aperol 0,1l	2,90
Prosecco Holler	2,90
Prosecco 0,75l	13,00

Alkoholfreie Getränke

Traubensaft weiß/rot 0,3l	2,30
Traubensaft weiß/rot 0,5l	3,50
Gasteiner Mineralwasser prickelnd 0,3l	2,20
Gasteiner Mineralwasser prickelnd 1l	3,20
Soda Zitron/Holunder 0,3l	2,00
Soda Zitron/Holunder 0,5l	2,70
Holunderwasser 0,5l	2,20
Apfelsaft 0,3l	2,30
Apfelsaft 0,5l	3,50
Apfelsaft gespritzt 0,3l	2,00
Apfelsaft gespritzt 0,5l	2,90
Orangensaft 0,3l	2,30
Orangensaft 0,5l	3,50
Cola 0,3l	2,30
Cola 0,5l	3,50
Coca Cola Light 0,3l	2,60
Fanta 0,3l	2,60
Zitronenlimonade 0,3l	2,30
Zitronenlimonade 0,5l	3,50
Spezi 0,3l	2,30
Spezi 0,5l	3,50
Almdudler 0,3l	2,60
Pago 0,2l	2,60
(Marille, Multivitamin, Johannisbeere, Mango)	
PfannerEistee Pfirsich 0,3l	2,60
Red Bull 0,25l	3,50

Fassbier A

Zipfer Urtyp 0,5l	3,50
Zipfer Urtyp 0,3l	2,80
Zipfer Urtyp 0,2l	2,50
Radler 0,5l	3,50
Radler 0,3l	2,80
Gösser Naturweizen 0,5l	3,80
Gösser Naturweizen 0,3l	3,10
Gösser Naturweizen 0,2l	2,60
Saisonbier 0,5l	3,80
Saisonbier 0,3l	3,10
Maß (alle Biere vom Fass) 1l	6,20

Flaschenbier AO

Zipfer Märzen 0,5l	3,50
Zipfer Pale Ale 0,3l	3,50
Reininghaus Jahrgangs-Pils 2012 0,3l	3,50
Edelweiss Dunkel Weizenbier 0,5l	3,80
Wieselburger Schwarzbier 0,5l	3,80
Bayreuther Hell 0,3l	3,80
Zipfer Hell	3,80
Gösser Naturgold Alkoholfrei 0,5l	3,80
Gösser Kracherl 0,3l	3,10
Zipfer Hops 0,3l	3,10
Edelweiss Alkoholfrei 0,5l	3,80
Gösser Naturradler 0,5l	3,50
Stibitzer (österr. Cider) 0,3l	3,50

Wein

Weingut Obritzhauser, Ebersbrunn, NÖ

Zweigelt, Zweigelt Rosé 1/8l	2,20
Zweigelt, Zweigelt Rosé 1/4l	3,80
Zweigelt, Zweigelt Rosé 1l	14,00
Premium Zweigelt 1/8l	3,70
Premium Zweigelt 1/4l	6,90
Premium Zweigelt 0,75l	19,90
Blauer Portugieser 1/8l	2,20
Blauer Portugieser 1/4l	3,80
Blauer Portugieser 1l	14,00
Grüner Veltliner 1/8l	2,20
Grüner Veltliner 1/4l	3,80
Grüner Veltliner 1l	14,00
Weißer/ Roter Gspritzter 1/4l	2,70
Sommerspritzer 1/4l	2,30
Aperol Spritzer 1/4l	3,30
Müller Thurgau, Rivaner 1/8l	2,90
Müller Thurgau, Rivaner 1/4l	5,50
Müller Thurgau, Rivaner 1l	16,00
Roter Veltliner, Riesling, Weissburgunder 1/8l	2,90
Roter Veltliner, Riesling, Weissburgunder 1/4l	5,50
Roter Veltliner, Riesling, Weissburgunder 0,75l	16,00

Wein

Weingut Liener, Gamlitz, Steiermark

Blauer Wildbacher 1/8l	3,70
Blauer Wildbacher 1/4l	6,90
Blauer Wildbacher 0,75l	19,90
Altsteirerwein (Mischsatz) 1/8l	3,70
Altsteirerwein (Mischsatz) 1/4l	6,90
Altsteirerwein (Mischsatz) 0,75l	19,90
Cuveé Steirerfisch (Welschriesling, Weißburgunder, Morillon und Sauvignon blanc) 1/8l	3,70
Cuveé Steirerfisch 1/4l	6,90
Cuveé Steirerfisch 0,75l	19,90
Sämling 88 1/8l	3,70
Sämling 88 1/4l	6,90
Sämling 88 0,75l	19,90
Sauvignon blanc 1/8l	3,70
Sauvignon blanc 1/4l	6,90
Sauvignon blanc 0,75l	19,90
Chardonnay 1/8l	3,70
Chardonnay 1/4l	6,90
Chardonnay 0,75l	19,90
Gelber Muskateller 1/8l	3,70
Gelber Muskateller 1/4l	6,90
Gelber Muskateller 0,75l	19,90

Wein ○

Weinhof Bauer Pöttl Horitzschon-Unterpetersdorf, Burgenland

Wein aus Biottrauben

Blaufränkisch Classic (Holzfaß) 1/8l	3,70
Blaufränkisch Classic (Holzfaß) 1/4l	6,90
Blaufränkisch Classic (Holzfaß) 0,75l	19,90
Domus Petri (Cuvée Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Merlot)1/8l	3,70
Domus Petri 1/4l	6,90
Domus Petri 0,75l	19,90

Weingut Migsich, Antau, Burgenland

Madame Chardonnay (süß) 1/8l	3,70
Madame Chardonnay (süß) 1/4l	6,90
Madame Chardonnay (süß) 0,75l	19,90
Muskatello 1/8l	3,70
Muskatello 1/4l	6,90
Muskatello 0,75l	19,90
Erdbeerwein (Obstwein) 1/8l	2,90
Erdbeerwein (Obstwein) 1/4l	5,50
Erdbeerwein (Obstwein) 1l	16,00

Allergeninformation gemäß Lebensmittel-
Informationsverordnung (EU)
Nr. 1169/2011 (LMIV) und
Allergeninformationsverordnung
BGBI. II Nr. 175/2014

Liebe Gäste!

Wir informieren Euch gerne laut obiger Verordnung über die allergenen Stoffe und Zutaten in unseren Speisen und Getränken. Jedes Gericht bzw. Getränk in dieser Speisekarte ist mit den entsprechenden Buchstabencodes gemäß Codexempfehlung (siehe unten) gekennzeichnet. In unseren frisch zubereiteten Speisen kann eine Kreuzkontamination trotz größter Sorgfalt nicht gänzlich ausgeschlossen werden. Bitte achtet bei geändertem Beilagenwunsch auf die entsprechenden Allergene.

Gerne informiert Euch auch unser geschultes Personal.

A Glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere

C Ei

D Fisch

E Erdnuß

F Soja

G Milch/Lactose

H Schalenfrüchte/Nüsse

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Sulfite

P Lupinen

R Weichtiere (Muscheln, Weichtiere, Schnecken)