

Herzlich Willkommen

IM HOEPFNER BURGHOF



hier mehr über die Geschichte
der Burg erfahren:



Hoepfner Burghof

BRAUEREIAUSSCHANK SEIT 1899

Getränkekarte

RESTAURANT

Hoepfner Fassbiere - direkt von der Brauereiguelle

Hoepfner Burghof Hell	0,3	3,90 €
unfiltriert, süffig & erfrischend, 5,2 Vol%	0,5	5,20 €
EXKLUSIV aus der Bierburg	1,0	9,50 €
Hoepfner Burghof Dunkel	0,3	3,90 €
unfiltriert, kräftig & hefetrüb, 5,5 Vol%	0,5	5,20 €
EXKLUSIV aus der Bierburg	1,0	9,50 €
Pilsner	0,3	3,90 €
himmlisch herb, klassisch, 4,7 Vol%	0,5	5,20 €
GOLD prämiert (World Beer Award 2016)	1,0	9,50 €
Kräusen	0,3	3,90 €
naturtrüb, spritzig & frisch, 5,1 Vol%	0,5	5,20 €
GOLD prämiert (DLG 2017)	1,0	9,50 €
Goldköpfe	0,3	3,90 €
mild, würzig-fein, 5,5 Vol%	0,5	5,20 €
GOLD prämiert (DLG '17, World Beer Award '13)	1,0	9,50 €
Hefe-Weizen	0,3	3,90 €
hefetrüb, prickelnd, fruchtig, 4,9 Vol%	0,5	5,20 €
DEUTSCHLAND BESTES Hefeweizen	1,0	9,50 €
WELTBESTE Hefeweizen, Weizenbier		
WELTGEWINNER (World Beer Award 2016)		
Jubelbier	0,3	4,20 €
vollmundiger, kräftiger Geschmack, 5,5 Vol%	0,5	5,90 €
1906 gebraut zu Ehren des badischen Großherzogspaares	1,0	10,50 €
Porterbier	0,3	4,20 €
vollmundiger aromatischer Geschmack, 5,8 Vol%	0,5	5,90 €
mit feinen Schokoladen- und Röstaromen	1,0	10,50 €

Alle Fassbiere als "Versucherle" 0,1l für 1,90 €

Wir servieren Ihnen fast alle Biere gerne als
Radler / Russ / Mix (süß/sauer/teilweise alkoholfrei)!

Getränkekarte

RESTAURANT

Hoepfner Flaschenbiere

0,5l

Hefeweizen dunkel	5,20 €
Kristallweizen	5,20 €
Hefe-Weizen (alkoholfrei)	5,20 €

Hoepfner Grape & Co.

0,33l

Hoepfner Grape	3,90 €
Hoepfner Grape free (alk.frei 0%)	3,90 €
Hoepfner Pils (alk.frei)	3,90 €
HoLi - Hopfenlimonade (alk.frei)	3,90 €

Sekt

Glas Sekt	0,1l	3,90 €
Fl. Prosecco Spumante brut	0,75l	23,00 €
Fl. Prosecco Spumante pink	0,75l	25,00 €

Alkoholfrei

Tafelwasser	0,3l	2,70 €	0,4l	3,40 €
Coca Cola [10], Coca Cola Zero [10], Fanta [1], Spezi [10]	0,3l	3,70 €	0,4l	4,50 €
Zitronenlimonade	0,3l	3,30 €	0,4l	4,20 €
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeer-Nektar, Maracuja-Nektar, Rhabarber-Nektar	0,3l	3,70 €	0,4l	4,50 €
• auch als Schorle	0,3l	3,20 €	0,4l	3,90 €
Hausgemachter Eistee [1]	0,3l	3,90 €	0,4l	4,90 €
• Pfirsich				
• Sauerkirsch				
• Zitrone				
Bitter Lemon [3,11], Tonic Water [11], Ginger Ale [1,3]	0,2 l	3,70 €		
Mineralwasser Peterstaler (still, medium, classic)	0,75 l	6,50 €		

Weine*

0,2l

Grauburgunder, Weißwein	5,90 €
Baden, Kaiserstuhl, QbA trocken	
Weißburgunder, Weißwein	5,60 €
Baden, Kaiserstuhl, QbA trocken	
Riesling, Weißwein	5,90 €
Pfalz, Deidesheim, QbA trocken	
Weißherbst, Roséwein	5,90 €
Baden, Kaiserstuhl, QbA trocken	
Spätburgunder, Rotwein	6,90 €
Baden, Kaiserstuhl, QbA trocken	
• Alle als Weinschorle süß/sauer	4,90 €
• als "Schoppe" <u>in 0,5 l Glas</u>	7,90 €

* können Sulfite enthalten.



Hoepfner Burghof

BRAUEREIAUSSCHANK SEIT 1899

Getränkekarte

R E S T A U R A N T

Aperitif, Cocktails & Co.

Dry oder Sweet Red Martini	5,90 €
Campari Orange [1] / Soda	6,90 €
Aperol Spritz [1] 4cl Aperol <u>oder</u> mit Campari], Prosecco, Soda	8,90 €
Hugo 15 ml Prosecco, Holunderblütensirup, Soda • auch als Ginger Ale Virgin (alkoholfrei)	7,90 €
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry und Beeren	8,90 €
Mojito Rum 4cl, Limette, Zucker	8,90 €
Caipiroska Wodka 4cl, Limette, Zucker	8,90 €
Negroni [1] Gin, Wermut Martini, Campari je 2 cl, Orange	7,90 €
Moscow Mule Wodka Absolut 4cl, Ginger Beer [3]	7,90 €
Cuba Libre Rum 4cl, Cola [10]	7,90 €
Jack Daniels Cola 4cl Jack Daniels, Cola [10]	7,90 €
Gin Tonic Bombay Sapphire (GB) Gin mit Grapefruit 4cl, Tomas Henry Tonic [11]	7,90 €
Gin Tonic Malfy Rosa (Italien) 4cl mit Schweppes Wild Berry	7,90 €

Spiritnoszen

Grappa Terre di Gavi	42% vol.	5,90 €
Grappa Berta 75	43 % vol.	9,90 €
Jägermeister	35 % vol.	2,90 €
Ouzo	38 % vol.	2,90 €
Ramazotti	30 % vol.	2,90 €
Vodka Absolut	40 % vol.	3,50 €
Jack Daniels	40 % vol.	3,50 €
Cognac Hennessy	40 % vol.	6,90 €

Scheibel Premium

• Williams	40 % vol.	5,90 €
• Kirschwasser	43 % vol.	4,90 €
• Obstbrand	40 % vol.	4,90 €
• Altes Pflümle	43 % vol.	5,90 €

Scheibel Private Label

• Haselnuss	38 % vol.	5,90 €
-------------	-----------	--------

Scheibel Paradies Likör

• Wald Heidelbeer	22 % vol.	4,90 €
• Weinberg Pfirsich	22 % vol.	4,90 €

--- zusätzliche separate "Scheibel"-Karte ---

Kaffee & Tee, Schoki

Café Crème [10]	2,90 €
Cappuccino [10,G]	3,40 €
Milchkaffee [10,G]	3,90 €
Latte Macchiato [10,G]	3,90 €
Espresso [10]	2,50 €
Doppelter Espresso [10]	3,90 €
Espresso Macchiato [10,G]	3,20 €
Erlesener Tee von Ronnefeldt	3,90 €
Chococcino (mit Espresso) [10,G]	4,20 €
Affogato Vanilleeis unter einem Espresso [10,G]	4,40 €
Heiße Schokolade [G] • zusätzlich Sahne [G] + 1,00 €	3,90 €

Speisen



Speisekarte

R E S T A U R A N T

Hausgemachte Suppe

Der Klassiker, unsere Badische Flädlesuppe [A,L,C,G] 5,90 €

Vorab eine kleine Vorspeise?

Kleiner bunter Salat  [C,M,H] 5,50 €

Tranchen vom gebeizten Lachs mit Kartoffelrösti und Honig-Senf-Dip [D,C,M,A] 13,00 €

Mediterraner Vorspeisenteller  [A,O,6] 11,90 €
(Paprika, Aubergine, Zucchini, getrocknete Tomaten, Oliven & vieles mehr...)

Unsere Bierburg-Spezialitäten

Großer bunter Salat "Burghof" mit Blattsalaten und Rohkostsalaten der Saison
wahlweise mit Hausdressing [C] oder Apfel-Feige-Dressing 

- mit gebratenen Champignons [M,H]   15,90 €
- mit Streifen von der Hähnchenbrust [M,H] 16,40 €
- mit Falafelbällchen  16,40 €

Hausgemachte Maultaschen

mit Schmorzwiebeln an Salatgarnitur und Kartoffelsalat

- klassisch mit Fleischfüllung [A,C,L,O] 15,90 €
- vegetarisch mit Gemüsefüllung [A,C,L]  15,90 €

Burghof-Schnitzel "Wiener Art" (vom Schwein) [A,C,G,L,O] 16,90 €
garniert mit Zitronenspalte, dazu Pommes Frites
Soße extra: Bratensoße + 1,00 €

Hoepfner Bierbraten vom Schweinekamm 16,90 €
mit herzhafter Biersoße, Rotkraut und Kartoffelknödel [A,L,O]

Zarte Putenmedaillons an Pfefferrahmsoße [A,C,G] 16,90 €
dazu servieren wir unsere hausgemachten Spätzle und Bohnengemüse

Rumpsteak vom Grill (220g Rohgewicht) [G,1,2] 28,90 €
wahlweise mit Kräuterbutter oder Schmorzwiebeln, dazu servieren wir
Bratkartoffeln




Hoepfner Burghof

BRAUEREIAUSSCHANK SEIT 1899

Speisekarte

R E S T A U R A N T

Die Klassiker aus unserem Burggarten

Knuspriger Flammkuchen "Klassisch" mit Speck und Zwiebeln [A,G,2,3,9]	12,40 €
Knuspriger Flammkuchen "Mediterran"  mit Antipasti und Schafskäse [A,G]	13,40 €
Knuspriger Flammkuchen mit Lachs und roten Zwiebeln [A,G,D]	14,90 €
Badischer Wurstsalat mit Gurken und Zwiebeln [M,2,3,9] dazu reichen wir Pommes Frites ODER Brot [A] gerne auch zusätzlich mit Käse [G] Aufpreis +1,00 €	12,90 €
Im Ofen gratinierter Schafskäse  [A,G,6] serviert auf mediterranem Gemüse, dazu reichen wir ofenfrisches Baguette	10,90 €
Badische Käsespätzle aus der Hausproduktion  serviert im Pfännle mit würzigen Röstzwiebeln [A,C,G]	12,40 €
Riesen-Currywurst mit hauseigener Curry-up Soße und Pommes Frites [1,2,3,8,9,10]	13,90 €

Süßes zum Dessert

Apfelstudel, serviert mit Sahne und Vanilleeis  [A,G]	8,90 €
Crème brulée mit karamellisiertem Zucker  [C,G]	6,90 €
Hausgemachtes Eis und Sorbet vom preisgekröntem "Eis Cassata" aus der Oststadt, KA	
• Eisbecher (3 Kugeln) [G]  zuzüglich Sahne (G) + 1,00 €	6,50 €
• Eis (Sorten auf Anfrage) 	(Portion Kugel) 2,20 €
• Sorbet (Sorten auf Anfrage) 	(Portion Kugel) 2,20 €

Bei Umbestellungen der Beilagen berechnen wir einen Aufpreis (+1,00 €). Bei Käsespätzle als Beilage +4,90 €)

Seniorenportionen sind bei einigen Gerichten gerne möglich (abzüglich 2,20 €). Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Wissenswertes

RESTAURANT

Abkürzungen, Allergene & Zusatzstoffe

vegetarisch 

vegan 

Hinweis für Allergiker: Unser Service hilft Ihnen gerne bei Fragen weiter!

Hauptallergene Speisen:

- [A] Glutenhaltiges Getreide u. daraus gewonnene Erzeugnisse
- [B] Krebstiere u. daraus gewonnene Erzeugnisse
- [C] Eier von Geflügel u. daraus gewonnene Erzeugnisse
- [D] Fisch u. daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- [E] Erdnüsse u. daraus gewonnene Erzeugnisse
- [F] Sojabohnen u. daraus gewonnene Erzeugnisse
- [G] Milch von Säugetieren u. Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
- [H] Schalenfrüchte u. daraus gewonnene Erzeugnisse
- [L] Sellerie u. daraus gewonnene Erzeugnisse
- [M] Senf u. daraus gewonnene Erzeugnisse
- [N] Sesamsamen u. daraus gewonnene Erzeugnisse
- [O] Schwefeldioxid u. Sulfite
- [P] Lupinen u. daraus gewonnene Erzeugnisse
- [R] Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische u. daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe Speisen/Getränke:

- [1] mit Farbstoff; [2] mit Konservierungsstoff o. konserviert; [3] mit Antioxidationsmittel
- [4] mit Geschmacksverstärker; [5] geschwefelt; [6] geschwärzt; [7] gewachst
- [8] mit Süßungsmittel; [9] mit Phosphat; [10] koffeinhaltig; [11] chininhaltig

Weitere Information & Ihre Feierlichkeit bei uns !!!

Für Ihre Anfragen/Veranstaltungen/Wünsche/Anregungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Rufen Sie uns unter 0721 622644 an oder schreiben Sie uns eine Mail an info@hoepfner-burghof.de

Kindergeburtstage sind in der Burg ritterlich willkommen!

Hochzeitsfeier, Firmenfeier, Familienfeier, ob 16 oder 200 Personen, wir haben den richtigen Rahmen für Ihr Fest. Sprechen Sie uns gerne an!

