



Speisekarte

Genuss und Gastlichkeit



Burgschänke
Restaurant an der Heldenburg



- 
- (1) Geschwefelt
 - (2) Farbstoffe
 - (3) Konservierungsstoffe
 - (4) Antioxidationsmittel
 - (5) Geschmacksverstärker
 - (6) Koffeinhaltig
 - (7) Chinin

- (8) Nitrit-Pökelsalz
- (A1) Glutenhaltige Getreide
- (A2) Krebstiere
- (A3) Eier
- (A4) Fisch
- (A5) Erdnuss
- (A6) Soja

- (A7) Milch
- (A8) Schalenfrüchte
- (A9) Sellerie
- (A10) Senf
- (A12) Schwefeldioxid und Sulfite
- (A13) Lupinen
- (A14) Weichtiere

Herzlich willkommen

Das Restaurant

Unser rustikal gehaltenes Restaurant hat 40 Plätze. Die zwei Terrassen mit je 20 Plätzen, alle mit Blick über das wunderschöne Leinetal und auf die Burgruine Heldenburg, laden zum Verweilen ein – auf ein schönes Mittag- oder Abendessen.

Sie möchten bei uns feiern?

Zu zweit, in kleinem oder größerem Rahmen, bis zu 40 Personen. Ob Geburtstag, Hochzeit, Konfirmation, Trauerfeier oder Betriebsfeier. Wir organisieren Feiern nach Ihren Wünschen.

Sprechen Sie uns an!

*Wir freuen uns auf Sie!
Carola & Alexander Schneider*

Qualität aus der Region

Für Ihren Genuss legen wir uns ins Zeug. Um unsere regionalen und saisonalen Speisen herzustellen, haben wir uns als Ziel gesetzt, Produkte aus der Region von Händlern aus dem direkten Umland von Einbeck zu verarbeiten.

Damit können wir qualitativ hochwertige und frische Ware garantieren. Das ist uns für unsere Gäste wichtig.

Transparenz ist das Zaubervort

Unsere Lieferanten:

Einbecker Brauerei, Weinhaus Jörns,
Einbecker Getränke GmbH,
Hof Wolper, Fruchtmart Behrens.

Für den kleinen Hunger

Suppen

„Salzderheldener“ Hochzeitssuppe € 4,50

Rinderkraftbrühe mit Eierstich,
Gemüseperlen und Fleischköbchen (A1, A3, A7, A9)

Gulaschsuppe (A9) € 5,00

Karotten-Ingwersuppe (A7) € 4,20

Matjestatar € 10,50

mit Zwiebeln, Gewürzgurke und Apfel,
auf Schwarzbrot (A1, A4)

Kleinigkeiten

Folienkartoffel (A4, A7, A9) € 6,00

dazu Kräutercreme € 9,50

dazu Matjes € 12,50

oder Räucherlachs € 15,00

Bratwurst € 7,30

mit Pommes frites (A12)

Bratcurrywurst € 7,60

mit Pommes frites (A9, A12)

Hausgemachte Sülze € 9,40

mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke
und Remouladensauce (A3) (8)

Brotzeit und Salat

Auf's Brot

Flammkuchen „Elsässer Art“ € 9,50
mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck (A1, A3, A7) (8)

„Krüstchen auf Toast“ € 12,50
kleines Schnitzel mit Sauce Hollandaise,
mit frischen Champignons und Spiegelei (A1, A3)

„Strammer Max“ € 9,80
Kernschinken auf gebuttertem Graubrot,
Gewürzgurke und Spiegelei (A1, A3, A7) (8)

Toast „Hawaii“ € 11,80
mit Kochschinken, Ananas und Käse (A1, A3, A7) (8)

2 Matjesfilets € 11,50
mit Schwarzbrot und Zwiebeln (A1, A4)

Steak „Chef's Liebling“ € 22,50
Rumpsteak auf Toast mit Kräuterbutter
und Salatteller (A1, A7)

Salate

Kleiner Salatteller € 4,50

Großer Salatteller € 9,40

– mit Kochschinken und/oder Käse € 10,70

– mit Matjesfilet € 14,00

– mit Räucherlachsstreifen € 16,00

– mit Hähnchenbrust € 15,30

– mit Steakstreifen € 18,50

(A1, A4, A7) (8)



Hauptgerichte

Vegetarisch

Käsespätzle

mit Paprika, Zwiebeln, Cherry-Tomaten und Bergkäse, herzhaft abgeschmeckt (A1, A3, A7)

€ 11,50

Deftige Kartoffelpfanne

mit Cherry-Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Knoblauch

€ 11,70

Salzderheldener Eiernudeln

mit Champignons, Zwiebeln, Paprika und Cherry-Tomaten in Rahmsauce (A1, A3, A7)

€ 12,80

Fleisch

Schweinefiletmedaillons

auf Rahmchampignons (A1, A3, A7)

in der Pfanne serviert und mit Sauce Hollandaise gratiniert, dazu Krokette

€ 20,50

Gebratene Hähnchenbrust

mit pikanter Paprikasauce, Krokette und Salatteller (A1, A3)

€ 18,50

Rinderroulade

mit Rotkohl und Salzkartoffeln (A7, A10)

€ 20,30



Hauptgerichte

Fisch

Matjes „Hausfrauen Art“
mit Bratkartoffeln (A4, A7) (8)

€ 13,50

Zanderfilet

auf Schwarzwurzelgemüse,
mit Rosmarinkartoffeln (A1, A4, A7)

€ 20,50

Edesheimer Forelle „Müllerin Art“

mit Petersilienkartoffeln und zerlassener
Butter, dazu Salatteller (A1, A4, A7)

€ 22,50

Steaks

Rumpsteak

mit Kräuterbutter und Salatteller (A7)

€ 25,50

Rumpsteak „Madagaskar“

auf einer Rahmsauce mit Grünem Pfeffer,
und Salatteller (A7, A9)

€ 26,50

Rumpsteak „Strindberg“

in einem Mantel aus Senf und Zwiebeln,
dazu Salatteller (A1, A3, A7, A10)

€ 28,50

- unsere Steaks haben ein **Rohgewicht von mindestens 250g**
- zu unseren Steaks können Sie als Beilage wählen:
Bratkartoffeln, Pommes frites, Kroketten
oder **Folienkartoffel mit Kräutercreme** (A7, A12) (8)

Hauptgerichte

Schnitzelkarte

Schweineschnitzel „Wiener Art“ (A1, A3) € 14,00

Schweineschnitzel „Jäger Art“ (A1, A3, A9) € 16,50

Schweineschnitzel „Hawaii“ (A1, A3, A7)(8) € 19,50

Schweineschnitzel

mit Champignon-Rahmsauce (A1, A3, A7) € 17,50

mit Spiegelei (A1, A3) € 16,50

mit Paprikasauce (A1, A3) € 16,50

mit Pfeffersauce (A1, A3, A9) € 16,50

mit Champignon-Rahmsauce (A1, A3, A7)
und Hollandaise überbacken € 19,50

Beilage Wahlweise:

Kroketten (A1, A3), Bratkartoffeln (8), Pommes frites, Ofenkartoffel mit Creme (A7)

Bei allen Schnitzeln ist ein Salatteller dabei



Kindermenüs und Dessert

Für die Kleinen

„Goldstäbchen“

kleiner Teller Pommes frites (A12)

€ 2,80

„Neptun“

Fischstäbchen mit Mischgemüse
und Pommes frites (A1, A3, A4, A12)

€ 5,90

„Balu“

kleines Schnitzel mit Mischgemüse
und Pommes frites (A1, A3, A4, A12)

€ 6,30

„Räuber Hotzenplotz“

Schnapp Dir einen Teller und nimm
Dir etwas vom Essen Deiner Eltern.

€ 0,00

Dessert

Vanilleeis

mit heißer Himbeer- oder
Schokoladensauce (A5, A7, A8)

€ 5,00

Hausgemachte Rote Grütze

mit Vanilleeis oder Vanillesauce (A7)

€ 4,50

Apfelstrudel

mit Vanilleeis oder Vanillesauce (A1, A7)

€ 5,20



Getränke

Fass- und Flaschenbiere

Einbecker Brauherren vom Fass		0,3l	€ 2,80	0,5l	€ 4,50
Einbecker Kellerbier vom Fass		0,3l	€ 2,80	0,5l	€ 4,50
Einbecker Dunkel vom Fass		0,3l	€ 2,80	0,5l	€ 4,50
Einbecker Alkoholfrei	Fl.	0,33l	€ 2,40		
Vitamalz	Fl.	0,33l	€ 2,20		
Weihenstephan helles Hefeweizen	Fl.	0,5l	€ 4,00		
Weihenstephan dunkles Hefeweizen	Fl.	0,5l	€ 4,00		
Weihenstephan Kristallweizen	Fl.	0,5l	€ 4,00		
Weihenstephan Hefeweizen Alkoholfrei	Fl.	0,5l	€ 4,00		

Genießen Sie Ihr
Bier im Biergarten



Getränke

Spirituosen

Martini bianco, rosso	14,4% vol.	5cl	€ 3,00
Sandeman Sherry sweet, medium, dry	15% vol.	5cl	€ 3,00
Campari Bitter	25% vol.	2cl	€ 2,70
Aperol	15% vol.	2cl	€ 2,70
Fürst Bismarck	38% vol.	2cl	€ 1,80
Malteser Aquavit	40% vol.	2cl	€ 2,40
Linie Aquavit	41,5% vol.	2cl	€ 2,70
Wodka Moskovskaja	40% vol.	2cl	€ 2,00

Alpenschnaps

Williams Birne, Obstler, Marille, Himbeere, Haselnuss (A5)	35% vol.	2cl	€ 2,50
--	----------	-----	---------------

Longdrink

mit Cola, Fanta und Sprite Aufpreis von **€2,00**

Jägermeister	35% vol.	2cl	€ 2,50
Fernet-Branca	39% vol.	2cl	€ 2,80
Ramazotti	30% vol.	2cl	€ 2,50
Underberg	44% vol.	2cl	€ 2,50
Sambuca	40% vol.	2cl	€ 2,00
Baileys (A7)	17% vol.	2cl	€ 2,50
POTT Rum	40% vol.	2cl	€ 1,80
Asbach Uralt	38% vol.	2cl	€ 2,00
Parpidoux Calvados	40% vol.	2cl	€ 2,40
Jack Daniels	40% vol.	2cl	€ 3,00
Jim Beam	40% vol.	2cl	€ 2,50
Bacardi	37,5% vol.	2cl	€ 2,00
Gin	40% vol.	2cl	€ 2,50

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Wasser medium oder still	Fl.	0,5l	€ 2,00	1,0l	€ 3,50
Cola, Fanta, Sprite, Cola Light (2, 3, 6)		0,2l	€ 2,00	0,4l	€ 3,80
Schweppes (2, 4, 7) Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon	Fl.	0,2l	€ 2,50		
Apfelsaft		0,2l	€ 2,00	0,4l	€ 3,80
Orangensaft		0,2l	€ 2,00	0,4l	€ 3,80
Kirschsaff		0,2l	€ 2,00	0,4l	€ 3,80
Bananensaft (4)		0,2l	€ 2,00	0,4l	€ 3,80
Traubensaft rot		0,2l	€ 2,00	0,4l	€ 3,80
Maracujasaft		0,2l	€ 2,00	0,4l	€ 3,80
Rhababer		0,2l	€ 2,00	0,4l	€ 3,80
Johannisbeer		0,2l	€ 2,00	0,4l	€ 3,80
Alle Säfte bekommen Sie auch als Schorle		0,2l	€ 1,90	0,4l	€ 3,50

Getränke

Heiße Getränke

Tasse Kaffee (6)	€ 2,00
Becher Kaffee (6)	€ 2,80
Kännchen Kaffee (6)	€ 3,80
Cappuccino (6) (A7)	€ 2,50
Milchkaffee (6) (A7)	€ 2,80
Latte Macchiato (6) (A7)	€ 2,80
Espresso (6)	€ 1,80
doppelter Espresso (6)	€ 3,60
Glas Tee, diverse Sorten	€ 1,90
Kännchen Tee, diverse Sorten	€ 3,60





alto.



www.burgschaenke-salzderhelden.de

