

Wie der Pfannkuchen auf die Meersburg kam...

Im Jahr 1985 eröffnete Burgherr Vinzenz Naeßl-Doms das Burg-Café der Meersburg mit seiner einmalig schönen Aussichtsterrasse. Schnell wurde es zum beliebten Pausenort für Burgbesucher und Bodensee-Genießer. Zur gleichen Zeit verliebte sich der Burgherr in eine Holländerin – in seine Julia – und lernte auf ausgiebigen Fahrradtouren durch die flache Heide der Niederlande die „Pannekoekenhuizen“ (Pfannkuchen Restaurants) kennen.

Ein paar Jahre später zog die schöne Julia zu ihrem Burgherrn auf die Meersburg am Bodensee.

Um zu verhindern, dass sie Heimweh nach ihren flachen Landen bekommt, bot der Burgherr leckere niederländische Pfannkuchen im Burg-Café an.

Seitdem sind sie zur Spezialität des Hauses geworden und erfreuen nicht mehr nur Julia, sondern alle Besucher der Burg und des Burg-Cafés.

Heute können auch Sie den Lieblingspfannkuchen der Burgherrin mit dem echten niederländischen Stroop und Blick auf den wunderschönen Bodensee genießen.



BURG-CAFÉ



CAFÉ
AUF DER
MEERSBURG

**ALTES
SCHLOSS
MEERSBURG**
Älteste bewohnte
Burg Deutschlands

WARME GETRÄNKE ^{6,d}

KAFFEE ⁶	Tasse	€ 3,20
	Kännchen	€ 6,00
KAFFEE HAG	Tasse	€ 3,20
	Kännchen	€ 6,00
MILCHKAFFEE ⁶		€ 4,10
	<i>auch coffeinfrei</i>	
LATTE MACCHIATO ⁶	Glas	€ 4,10
	<i>auch coffeinfrei</i>	
CAPPUCCINO ⁶	<i>auch coffeinfrei</i>	€ 3,80
	mit Milchschaum oder Sahne	
ESPRESSO ⁶		€ 2,50
IRISH-COFFEE ⁶	mit Whisky ³	€ 5,50
SCHOKOLADE ^d	mit Sahne	
	Tasse	€ 4,00
	Kännchen	€ 7,50
SCHOKOLADE ^d	Tasse mit Sahne und Rum	
	oder Weinbrand	€ 6,00
HEISSE MILCH ^d		
	mit Milchschaum und Honig	€ 3,00

SCHLEMMER-KAFFEE

Vanilleeiskugel mit heißem Kaffee⁶ übergossen
und Sahnehaube € 6,50
zusätzlich mit Weinbrand € 7,50

BAILEYS LATTE

2 cl Baileys¹⁰, 1 Espresso⁶, geschäumte Milch^d € 6,50

BAILEYS HOT CHOCOLATE

2 cl Baileys¹⁰, heißer Kakao^d, Sahnehaube € 6,50

Erläuterungen der Zusatzstoffe siehe Kartende

WARME GETRÄNKE

SCHWARZER TEE		
GRÜNER TEE		
ROOIBOS TEE (Vanille oder natur)		
HAGEBUTTENTEE		
FRÜCHTETEE / KRÄUTERTEE		
PFEFFERMINZTEE		
KAMILLENTEE		
	je Glas	€ 3,00
	Kännchen	€ 5,60
GLÜHWEIN ¹²		€ 5,20
HEISSE ZITRONE		€ 3,00
MET		€ 5,20
TEE MIT RUM		€ 5,60
GROG		€ 5,60

KUCHEN UND TORTEN

SAHNETORTEN ⁰	€ 5,20
CREMETORTEN ⁰	€ 5,20
KÄSEKUCHEN ⁰	
UND OBSTKUCHEN ⁰	€ 4,50
PORTION SAHNE	€ 1,50

**Sehen Sie sich
gerne die Auslage in der
Kuchentheke an**

Sämtliche Preise verstehen sich einschließlich
Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

**Wir verwenden
nur bestes
MÖVENPICK-
EIS**

EISKARTE ^d

FRÜCHTEEISBECHER Vanilleeiscreme, Erdbeerfruchteiscreme und Zitronenfruchteis, Sahne	€ 10,20
WALNUSSEISBECHER ^e Walnusseiscreme ^e , Ahornsirup, Sahne	€ 10,20
SCHWARZWALDBECHER Vanille- und Schokoeiscreme, Kirschen ¹⁰ , Kirschwasser, Sahne	€ 10,20
KROKANTBECHER ^e Vanilleeiscreme, Amaretto, Krokant, Sahne	€ 10,20
CUP VENEZIA ^e Vanille -u. Walnusseiscreme, Mandarinen, Grand Marnier ³ , Sahne	€ 10,20
CUP HAWAII Vanilleeiscreme, Ananas ¹⁰ , Rum, Sahne	€ 10,20
SÄNTISBECHER Zitronenfruchteis und Curacao blue ³ , Sahne	€ 10,20
SÄNTISBECHER alkoholfrei³	€ 10,20
PORTION GEMISCHTES EIS 3 Kugeln nach Wahl	€ 5,70
mit Sahne	€ 7,20
KINDEREIS 2 Kugeln nach Wahl	€ 3,80
EISBECHER ohne Sahne	€ 9,80

Erläuterungen der Zusatzstoffe siehe Kartenende

EISKARTE ^d

EISBECHER „König Dagobert“ Espressoeiscreme mit Likör ³ und Sahne	€ 10,20
VANILLEEISCREME mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 10,20
VANILLEEISCREME mit Heidelbeeren in Heidelbeerwein ⁵ und Sahne	€ 10,20
BANANENSPLIT Vanille- und Schokoeiscreme ^c und Sahne	€ 10,20
BAILEYSBECHER Vanilleeiscreme mit Krokant ^{3,e} , Baileys ³ und Sahne	€ 10,20
CUP DANMARK Vanilleeiscreme mit heißer Schokolade und Sahne	€ 10,20
SANFTER ENGEL Vanilleeiscreme mit Orangensaft	€ 5,20
ZITRONEN-SORBET mit Piccolo⁵ (Fruchteis)	€ 8,00
EISSCHOKOLADE mit Sahne Vanille- und Schokoeiscreme ^c , in der Saison	€ 7,90
EISKAFFEE⁶ mit Sahne Vanilleeiscreme, in der Saison	€ 7,90

Erläuterungen der Zusatzstoffe siehe Kartenende

**Leckere
Milchshakes aus
Eis und Früchten^d**
in der Saison

€ 6,80

*Bananenshake,
Himbeershake,
Erdbeershake*

**SPEZIALITÄT
DES HAUSES**

UNSERE PFANNKUCHEN ^{a,b,d}

Die Herzhaften:

mit Käse	€ 13,50
mit Speck ^{1,10,11}	€ 13,50
mit Käse und Speck ^{1,10,11}	€ 13,90
mit Zwiebeln und Speck ^{1,10,11}	€ 13,90
mit Äpfeln und Speck ^{1,10,11}	€ 13,90
mit Ananas und Käse	€ 13,90

mit Gemüse ⁴ und Käse überbacken	€ 13,90
mit Ragout fin ^{4,c,g,f} , Käse überbacken	€ 13,90

Die Fruchtigen:

mit Kirschen und Sahne	€ 13,90
mit Heidelbeeren und Sahne	€ 13,90
mit Äpfeln und Sahne	€ 13,90
mit Ananas und Sahne	€ 13,90

Die Süßen:

mit Puderzucker	€ 9,00
mit Erdbeer-Konfitüre und Puderzucker	€ 10,50
mit Aprikosen-Konfitüre und Puderzucker	€ 10,50
mit Nutella ^e	€ 10,50
mit Apfelmus, Vanilleeiscreme und Sahne	€ 13,90

Julias lievelings Pannekoek € 11,50
mit dem echten niederländischen Stroop



Im Mittelalter speiste man im Palas - heute auf der Sonnenterrasse.



VESPERKARTE ^a

RITTERPLATTE € 14,90
Lyoner^{1,2,3}, Salami, Leberwurst^{4,f,g},
orig. Schwarzwälder Schinken^{1,4,11}
und Käse

WURSTSALAT^{1,2,3,4} € 13,50

SCHWEIZER WURSTSALAT^{1,2,3,4,d} € 13,90

1 PAAR WIENERLE^{1,2,4,10,11} € 5,00

PORTION KARTOFFELSALAT^g *in der Saison*
klein € 4,50
groß € 5,90

BELEGTE BROTE REICH GARNIERT

SCHINKENBROT^{1,4,11} € 9,50
mit original Schwarzwälder Schinken

SALAMIBROT¹ € 9,50
mit ungarischer Salami
und hausmacher Salami

SCHINKENBROT^{1,4} € 8,90
mit gekochtem Schinken

LYONERBROT^{1,2,3} € 8,90

KÄSEBROT ^d € 8,90
mit Zwiebeln garniert

Erläuterungen der Zusatzstoffe siehe Kartenende

VESPERKARTE ^a

SUPPEN

MAULTASCHENSUPPE^{4,a,b,c,d,f,g} € 6,50

FLÄDLESUPPE⁴ *hausgemacht* € 6,50

GULASCHSUPPE^{3,4,c} € 5,50

SERBISCHE BOHNENSUPPE^{4,c} € 5,50

TOMATENCREMESUPPE^{4,d} € 5,50

BROCCOLICREMESUPPE^{3,4,b,c,d} € 5,50

HÜHNERBRÜHE^{4,c} € 5,50

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE
mit Toast und Käse überbacken^{c,f} € 6,50

SALATE

KLEINER BEILAGENSALAT^d € 6,30

GROSSE SALATPLATTE^d
mit Hähnchenstreifen € 14,50
oder mit Käse und Ei

WARMES VESPER

ANGESCHMELZTE MAULTASCHEN^{4,a,b,c,d,f,g}
mit Salatgarnitur € 14,50

MAULTASCHEN MIT EI GEBRATEN^{4,a,b,c,d,f,g}
und Salatgarnitur € 14,50

STRAMMER MAX^{4,a,b}
Leberkäse auf Brot mit Spiegelei
und Salatgarnitur € 14,50

RAGOUT FIN^{4,c,f,g} mit Toast^{a,d,f,g} € 8,50
im Töpfchen überbacken mit Käse

Erläuterungen der Zusatzstoffe siehe Kartenende

*Unsere Brote
werden mit zwei
Scheiben angerichtet,
für Unentschlossene
können wir auch
zwei Sorten
kombinieren.*

€ 9,50

APERITIFS

BELSAZAR¹²
Rosé oder white mit Indian Tonic € 8,50

APEROL SPRITZ^{3,7,12}
Aperol mit Sekt und Soda € 8,50
SPRITZEROL^{3,7,12}
Aperol mit Weißwein und Soda € 8,50

CAMPARI ORANGE³ 4 cl € 7,90
CAMPARI SODA³ 4 cl € 7,90

CASTLE GIN TONIC 4 cl € 9,50
Winzerhof Löhle Meersburg
SIEGFRIED WONDERLEAF GIN TONIC
Alkoholfrei 4 cl € 9,50

SPIRITUOSEN

MEERSBURGER OBSTBRAND
2 cl € 4,60

MEERSBURGER KIRSCHBRAND
2 cl € 5,80

MEERSBURGER WILLIAMS BIRNE
2 cl € 5,80

MEERSBURGER CÖXCHEN
2 cl € 5,80

**Unsere Spirituosen erhalten
wir vom Winzerhof Löhle in
Meersburg**

UNDERBERG 2 cl € 5,80

Erläuterungen der Zusatzstoffe siehe Kartenende

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

FRITZ-KOLA je 0,33 l € 3,90

FRITZ-KOLA ohne Zucker

FRITZ-KOLA MISCHMASCH mit Orange

FRITZ LIMO
ORANGE
ZITRONE

TAFELWASSER 0,5 l € 3,80

RANDEGGER OTTILIEN-QUELLE

MINERALWASSER 0,25 l € 3,20
0,75 l € 6,00

TEINACHER GOURMET 0,25 l € 3,20
(stilles Wasser) 0,75 l € 6,00

EISTEE* 0,3 l € 4,50
hausgemacht 0,5 l € 5,50

SEEBRAUSE^{1,8,10} 0,33 l € 3,90
Zitrone / Ingwer

RHABARBERSAFT-
SCHORLE

0,3 l € 3,90

0,5 l € 4,90

JOHANNISBEERNEKTAR 0,2 l € 4,00

TRAUBENSAFT, rot 0,2 l € 4,00

APFELSAFT 0,2 l € 4,00

ORANGENSAFT 0,2 l € 4,00

alle Säfte als Schorle 0,3 l € 3,90
0,5 l € 4,90

SCHWEPPEs

Indian Tonic⁷ 0,2 l € 4,00

Bitter Lemon⁷ 0,2 l € 4,00

* in der Saison Erläuterungen der Zusatzstoffe siehe Kartenende

**BEI UNS GIBT'S
ECHTE
MEERSBURGER
VIERTELE
0,25 l**

MEERSBURGER WEINE¹²

VIERTELE, weiß

MÜLLER-THURGAU QUALITÄTSWEIN
halbtrocken 0,25 l € 5,90

DOMÄNENVIERTELE
MÜLLER-THURGAU QUALITÄTSWEIN
trocken 0,25 l € 5,90

WEINSCHORLE
von Meersburger Müller-Thurgau, trocken
0,25 l € 4,90

WEINSCHORLE
süß oder sauer 0,25 l € 4,50

DOMÄNENVIERTELE SPÄTBURGUNDER
WEISSHERBST QUALITÄTSWEIN
0,25 l € 6,50

CUVÉE ANNETTE BLANC
0,25 l € 6,90

VIERTELE, rot

DOMÄNENVIERTELE SPÄTBURGUNDER
QUALITÄTSWEIN trocken
0,25 l € 6,90

CUVÉE ANNETTE ROUGE
0,25 l € 6,90

Erläuterungen der Zusatzstoffe siehe Kartenende

BIERE^a

Fürstlich Fürstenbergische Privatbrauerei

Donaueschingen

FÜRSTENBERG PILS 0,33 l € 4,00
FÜRSTENBERG EXPORT 0,5 l € 4,40
KRISTALLWEIZEN 0,5 l € 4,90

Privatbrauerei Leibinger

Ravensburg/Bodensee

EDEL-PILS 0,33 l € 4,00
EXPORT 0,5 l € 4,40
SEEWISSE HEFE-WEIZEN 0,5 l € 4,90
SEERADLER^{1,8,10}
Classik 0,33 l € 4,00
SEERADLER^{1,8,10}
Naturtrüb 0,5 l € 4,40

Alkoholfrei

HEFE-WEIZEN 0,5 l € 4,90
CLAUSTHALER 0,5 l € 4,40

SEKT¹²

SCHLOSS MEERSBURG trocken 0,75 l € 24,90

SECCO PICCOLO 0,2 l € 6,90

BODENSEE-SECCO 0,75 l € 19,90

SECCO alkoholfrei 0,75 l € 19,90

Erläuterungen der Zusatzstoffe siehe Kartenende

**Lieber Gast,
es ist unser Anliegen,
Sie bei uns glücklich zu machen.
Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher
Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden.
Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe
nicht erhältlich sind aber dennoch
von vielen Gästen gewünscht werden.
Diese Speisen oder Getränke haben wir
aber für Sie gekennzeichnet.
Sie sehen das an einer kleinen Zahl (Zusatzstoffe)
oder einem kleinen Buchstaben (Allergen)
oben rechts.
Diese Zahlen und Buchstaben der gesetzlich
zugelassenen Zusatzstoffe und Allergene haben
folgende Bedeutung:**

Allergene:

- a Gluten/Getreide
- b Eier
- c Soja
- d Milch/Laktose
- e Schalenfrüchte
- f Sellerie
- g Senf
- h Schwefeldioxid/Sulfite

Verwendete Zusatzstoffe:

- 0 Liste mit Zutaten an der Theke einsehbar
- 1 mit Konservierungsstoffen
- 2 mit Phosphat
- 3 mit Farbstoff
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 coffeinhaltig
- 7 chininhaltig
- 8 mit Süßungsmitteln
- 9 enthält eine Phenylalaninquelle
- 10 mit Antioxidationsmittel
- 11 mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- 12 enthält Sulfite

**Diese Daten dienen als Information,
für die keine Haftung übernommen wird.
Bei allen Produkten kann es zu Rezepturveränderungen
kommen, die Einfluss auf die vorhandenen Allergene haben.**