


Jeden Dienstag „Burger-Tag“

Unser Burger Paddy besteht zu 100%
aus hochwertigem, zertifiziertem, irischem Angus-Rindfleisch
und die Buns wurden mit dem  ausgezeichnet!

von 11.30 - 20.30 Uhr

„Franken Burger“ 11,20

Erleben Sie die fränkische Lebensart in einem einzigartigen Burger!
Auf einem luftigem **Kartoffel Bun** treffen unsere **hausgemachte Burgersoße**,
knackiger Krautsalat, **200g 100 %iges Angusrind**, **deftiger Limburger**
(wahlweise Gouda), **frische rote Zwiebeln** und **Frühlingszwiebeln** aufeinander.
Ein Geschmackserlebnis der „anderen Art“!

„Banzer Burger“ 11,70

Ein Burger als Tribut an die „gute alte Zeit“ ist!
Hierfür genießen Sie einen **Burger Bun** aus 6 verschiedenen Ur-Getreidesorten.
Diese geben dem Bun seinen ureigenen Geschmack.
Verfeinert wird das Ganze mit unserem **selbstgemachten Klosterfeuer**,
200g 100%iges Angusrind, **knackigem Blattsalat**, **fruchtiger Tomate**, **frischer Gurke**,
knusprigen Speckstreifen und **frittierten Zwiebelringen**.
Die **hausgemachte Knoblauchmayonnaise** verleiht dem Burger den letzten Pfiff.
Auf jeden Fall eine „Sünde“ wert!

„Veggie Burger“ 10,60

Bei diesem Burger schlagen nicht nur vegetarische Herzen höher!
Der mediterrane Geschmack von getrockneten Tomaten und Rosmarin des **Focaccia Bun**
harmoniert hervorragend mit unserer Komposition
aus **Preiselbeer-Senf-Dip**, **frischem Rucola**, **160g mariniertem Grillkäse**,
hausgemachten marinierten Balsamico-Zwiebeln und **knackigen Frühlingszwiebeln**.
Eine Geschmacksexplosion, die Sie sich nicht entgehen lassen sollten!

Damit das Erlebnis komplett wird:

Portion Pommes frites	2,00
Portion frittierte Süßkartoffel-Gitter	2,90
Portion würzige Kartoffel Dippers	2,90
5 Stück frittierte Zwiebelringe	4,90
Hausgemachte Burgersoße	0,60
Hausgemachtes Klosterfeuer (würzige Salsa)	0,60
Hausgemachte Knoblauchmayonnaise	0,60
Hausgemachter Preiselbeer-Senf-Dip	0,60
Hausgemachter Sauerrahm-Dip	0,60