

Jeden sonnigen Freitagabend

BURKI-Grill-Spezialitäten

Zartes, saftiges Fleisch vom Grill

Rindsfilet	kleiner Hunger Fr. 32.00 grosser Hunger Fr. 51.00	mittlerer Hunger Fr. 42.00
Pferde-Filet	kleiner Hunger Fr. 25.00 grosser Hunger Fr. 42.00	mittlerer Hunger Fr. 33.00
Entrecôte (Schweizer Weiderind)	kleiner Hunger Fr. 25.00 grosser Hunger Fr. 42.00	mittlerer Hunger Fr. 33.00
Lammrückenfilet	kleiner Hunger Fr. 23.00 grosser Hunger Fr. 36.00	mittlerer Hunger Fr. 29.50
Kalbshohrückensteak	kleiner Hunger Fr. 26.00 grosser Hunger Fr. 44.00	mittlerer Hunger Fr. 35.00
Schweinssteak	kleiner Hunger Fr. 16.50 grosser Hunger Fr. 27.00	mittlerer Hunger Fr. 22.00 Riesen-Hunger Fr. 31.00
Bauernkotelette		grosser Hunger Fr. 22.00
Rib Eye Steak (Zartes Hohrücken-Steak vom Schweizer Weiderind)		mittlerer Hunger Fr. 33.00 grosser Hunger Fr. 42.00 Riesen-Hunger Fr. 49.00
Pouletspiess mit Pflaumen im Speckmantel		Fr. 22.00
«Burki»-Spiess (Pferde-, Rinds- und Lammrückenfilet)		Riesen-Hunger Fr. 41.00
Crevetten-Spiess		Fr. 24.50
Olma-Bratwurst mit Bölleschweissi		Fr. 9.00

**Zu allen Grilladen servieren wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter
und feine Barbeque-Saucen.**

Gemischter Saison-Salat	Fr. 8.00
Knackiger Blattsalat	Fr. 7.00
Jede Grillade als Fitnesssteller	Zuschlag Fr. 8.00
Gemüsebouquet, mindestens 6 Sorten	Fr. 9.50
Teigwaren oder Reis	Fr. 5.50

Alle Preise, inklusive Mehrwertsteuer

Wir empfehlen folgende Weine:

Flaschenweine Weiss

Müller-Thurgau, Weingut Burkhart, Weinfelden 2018 1 dl Fr. 5.00 5 dl Fr. 24.00

Hüttwiler-Goldgrüebli, Müller Thurgau, N. & U. Haag 2019 1 dl Fr. 5.50 7.5 dl Fr. 36.00

In der Nase Zitrusfrüchte, feines Muskat, weicher Körper, ausgewogen. Fein zum Apéro, wunderbar zu Süsswasserfisch, Gschwelli und Käse.

Kernling Spätlese, Michael Burkhart, Weinfelden 2017 Fr. 6.50 Fr. 43.50

Der Sovereäne mit feinem Auftakt, ausgeprägtem Bouquet im Gaumen und betontem Ausgang. Fruchtig mit frischen Zitrus- und Grapefruit-Aromen, ideal als Apéro. Passt gut zur fernöstlichen Küche.

Johannisberg, Cave St.Philippe Salgesch 2018 Fr. 5.80 Fr. 39.00

Strohgelb, Blumenaromen mit Noten von Marzipan und Lebkuchen. Seidig im Gaumen, intensiv und nachhaltig. Passt hervorragend zu Vorspeisen.

Flaschenweine Rosé

Horber's Federweisser (Rosé) 2018 Fr. 5.50 Fr. 36.00

PinotNoir, feine milde Frucht, reife Waldbeerenaromen, anhaltend eleganter Wein. Zu geniessen mit Freunden bei Grilladen; der Wein mag unkomplizierte Gemütlichkeit.

Flaschenweine Rot

Pinot Noir Classic, Michael Burkhart, Weinfelden 2018 Fr. 5.50 Fr. 26.50

Der Klassiker unter den Pinots. Gute Struktur, schöne Fülle, samtiger Abgang. Passend zu fast allem.

Cuvée Rouge, B. + M. Horber, Diessenhofen 2018 Fr. 6.50 Fr. 43.50

Traubensorten: PinotNoir, Granoir und Regent. Waldbeerenaromen, feine Vanille, eingebundene Röstaromen, anhaltend. Passt hervorragend zu dunklem Fleisch und Saucengerichten.

Dion, AOC Thurgau, Forster Weinbau 2018/19 Fr. 6.20 Fr. 42.00

Assemblage von Cabernet Dorsa, Dornfelder, Regen und Granoir

HAAG Zweigelt, Nicole und Urs Haag, Hüttwilen 2018 Fr. 6.50 Fr. 43.50

Thurgau AOC Zweigelt, St. Laurent und Blaufränkisch. Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase würzig, pfefferig mit leichten Mandelaromen. Im Gaumen weicher Auftakt mit mittel bis langem Körper. Aromatische Kirschenfrucht. Vorzüglich zu grilliertem und gebratenen Fleisch, Wild und Pastavarianten.

Vincent Baumet Rochegude Côtes du Rhône 2017 Fr. 7.40 Fr. 49.00

Ein Cuvée aus Coringon - Grenache - Syrah.

Ein reichhaltiger und intensiver Côtes du Rhône's Bio Wein, passt hervorragend zu Lamm und Rindfleisch.

Rioja Vega Crianza 2016 Fr. 5.50 Fr. 36.00

Magnum Fr. 76.00

Ein Rioja aus Tempranilo und Granacho.

In der Nase nach schwarzen Beeren und Zimt. Passt gut zu Grilladen und Käse.

Poggio delle Faine, Toscana 2013 Fr. 6.50 Fr. 43.50

80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon

Der Wein präsentiert sich mit einer dunklen rubinroten Farbe. Viel rote Beerenfrucht, körperreich, würzigen Noten von Pfeffer und Schokolade. 6 Monate im Barrique in der Toscana gereift. Passt hervorragend zu Nudeln und kräftigem Fleisch, wie Lamm und Wildschwein.

Huus-Braui-Bier, hell und dunkel

2 dl Fr. 3.80 3 dl Fr. 4.50 5dl Fr. 6.50