

Jeden sonnigen Freitagabend

BURKI-Grill-Spezialitäten

Rindsfilet	kleiner Hunger Fr. 34.00	mittlerer Hunger Fr. 44.00
	grosser Hunger Fr. 53.00	
Pferde-Filet	kleiner Hunger Fr. 27.00	mittlerer Hunger Fr. 35.00
	grosser Hunger Fr. 44.00	
Entrecôte (Schweizer Weiderind)	kleiner Hunger Fr. 27.00	mittlerer Hunger Fr. 35.00
	grosser Hunger Fr. 44.00	
Lammrückenfilet	kleiner Hunger Fr. 24.00	mittlerer Hunger Fr. 32.00
	grosser Hunger Fr. 39.50	
Kalbshohrückensteak	kleiner Hunger Fr. 28.00	mittlerer Hunger Fr. 37.00
	grosser Hunger Fr. 46.00	
Schweinssteak	kleiner Hunger Fr. 18.50	mittlerer Hunger Fr. 24.00
	grosser Hunger Fr. 29.00	Riesen-Hunger Fr. 33.00
Bauernkotelette vom Kräuterschwein		grosser Hunger Fr. 24.00
Rib Eye Steak (Zartes Hohrücken-Steak vom Schweizer Weiderind)		mittlerer Hunger Fr. 35.00
		grosser Hunger Fr. 44.00
		Riesen-Hunger Fr. 51.00
Pouletspiess mit Pflaumen im Speckmantel		Fr. 24.00
«Burki»-Spiess (Pferde-, Rinds- und Lammrückenfilet)		Riesen-Hunger Fr. 42.00
Crevetten-Spiess		Fr. 25.00

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

Gemischter Saison-Salat		Fr. 9.00
Knackiger Blattsalat		Fr. 8.00
Jede Grillade als Fitnesssteller	Zuschlag	Fr. 9.00
Gemüsebouquet, mindestens 6 Sorten		Fr. 9.50
Teigwaren oder Reis		Fr. 5.50
Röstikroquetten oder Country-Cuts		Fr. 6.00
Pommes-Frites	Portion	Fr. 9.00
	Beilage	Fr. 6.00
Twister-Frites	Portion	Fr. 10.00
	Beilage	Fr. 7.00

Alle Preise, inklusive Mehrwertsteuer

Zu unsere Gerichten empfehlen wir folgende Weine

Flaschenweine Weiss

				1 dl	5 dl
Kernling Spätlese , Michael Burkhart, Weinfelden	2020	Fr.	6.00	Fr.	28.00
Dézaley Grand Cru , Côtes des Abbayes	2020	Fr.	6.50	Fr.	29.00

				1 dl	7.5 dl
Hüttwiler Goldgrüebli , Müller Thurgau In der Nase Zitrusfrüchte, feines Muskat, weicher Körper, ausgewogen. Fein zum Apéro, wunderbar zu Süsswasserfisch, Gschwelli und Käse.	2020	Fr.	5.50	Fr.	36.00

Johannisberg , Cave St.Philippe Salgesch Strohgelb, Blumenaromen mit Noten von Marzipan und Lebkuchen. Seidig im Gaumen, intensiv und nachhaltig. Passt hervorragend zu Vorspeisen.	2020	Fr.	6.00	Fr.	39.00
---	------	-----	------	-----	-------

Flaschenweine Rosé

				1 dl	7.5 dl
Horber Federweisser , Michael Burkhart, Weinfelden Pinot-Noir, feine milde Frucht, reife Waldbeerenaromen, anhaltend, eleganter Wein. Zu geniessen mit Freunden beim Grillfest; der Wein mag unkomplizierte Gemütlichkeit.	2020	Fr.	5.50	Fr.	36.00

Flaschenweine Rot

				1 dl	5 dl
Pinot Noir Classic , Michael Burkhart, Weinfelden Der Klassiker unter den Pinots. Gute Struktur, schöne Fülle, samtiger Abgang. Passend zu fasst allem.	2019/20	Fr.	5.50	Fr.	26.50

				1 dl	7.5 dl
Cuvée Rouge , Horber, Diessenhofen Traubensorten: Pinot-Noir, Granoir und Regent. Waldbeerenaromen, feine Vanille, eingebundene Röstaromen, anhaltend. Passt hervorragend zu dunklem Fleisch und Saucengerichten.	2018/19	Fr.	7.00	Fr.	46.00

HAAG Zweigelt , Nicole und Urs Haag, Hüttwilen Thurgau AOC Zweigelt, St. Laurent und Blaufränkisch Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase würzig, pfefferig mit leichten Mandelaromen. Im Gaumen weicher Auftrakt mit mittel bis langem Körper. Aromatische Kirschenfrucht. Vorzüglich zu grilliertem und gebratenen Fleisch, Wild und Pastavarianten.	2019/20	Fr.	6.50	Fr.	43.50
--	---------	-----	------	-----	-------

Assemblage «Jam-Session» , Lavaux Intensive Fruchtaromatik in der Nase mit Noten von Brombeere, Pflaume und Preiselbeere. Dazu Anklänge von Lorbeer und Gewürznelke. Am Gaumen frischer Auftakt, mit saftiger Säure und elegantem Körper. Dunkle Waldbeeraromatik, leicht anhaftendes Tannin und langer Abgang.	2020	Fr.	7.40	Fr.	49.00
---	------	-----	------	-----	-------

Poggio delle Faine , Toscana 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.	2016	Fr.	6.50	Fr.	43.50
---	------	-----	------	-----	-------

Sette Vigne , Vino Rosso Italiano Je 1/7 der Traubensorten Corvina, Primitivo, Barbera, Nebbiolo, Montepulciano, Aglianico und Sangiovese. Sette Vigne präsentiert sich mit einer dunklen rubinroten Farbe mit violetten Reflexen. Viel rote Beerenfrucht, kombiniert mit Trockenfrüchten, Schokolade und würzigen Noten von Pfeffer und etwas Kaffee. Der Wein ist unglaublich ausdrucksstark, kraftvoll und dennoch weich mit runden Tanninen und einem schönen samtigen Abgang. Passt zu Rindsbraten, Wild oder Hartkäse	2019	Fr.	7.40	Fr.	49.00
---	------	-----	------	-----	-------

Campo Eliseo , François Lurton und Michel Roland Rebsorte: Tempranillo Der Wein passt zu Rindfleisch, Lamm und Wild. Kräftige Tanine, nachhaltig, schöner Abgang. Der Wein für geselliges Beisammensein.	2016	Fr.	7.40	Fr.	49.00
---	------	-----	------	-----	-------

Huus-Braui-Bier, hell und dunkel	2 dl Fr. 3.80	3 dl Fr. 4.50	5dl Fr. 6.50
---	---------------	---------------	--------------