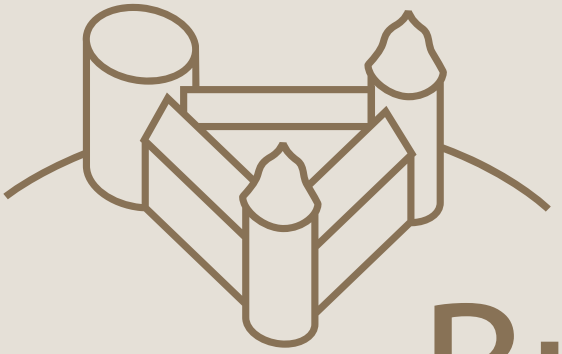

Burgcafé

EINKEHR – KUNST – BURGIDYLLE

Öffnungszeiten:

Montag	**Ruhetag**
Dienstag – Donnerstag	**11:30 – 21:00 Uhr**
Freitag und Samstag	**11:30 – 22:00 Uhr**
Sonntag	**11:30 – 21:00 Uhr**

VORSPEISEN

Möhren-Ingwer-Suppe **7,20 €**
Verfeinert mit Ras-el-Hanout, gerösteten Erdnüssen und Kokosschaum

Zweierlei Dips **6,10 €**
Hausgemachte Dips mit Baguette-Brot

Champignon-Pfännchen **11,30 €**
Frisch gebratene Kräuter-Champignons, herzhafte Sahnesauce, Baguette-Brot

Gebackene Ziegenkäsetaler **13,90 €**
Auf Pflücksalat, Orangen-Feigen-Dressing, Baguette-Brot

Kartöffelchen „Jupp“ **10,50 €**
In der Pfanne geschwenkt, frischer Kräuterdipp, Salatbeilage

Frikadellchen „Anne“ **14,50 €**
Zwei kleine Frikadellen vom Rind und Schwein, Apfelrotkohl,
Kartoffelstampf und Pfeffersauce

SALATE

Kleiner gemischter Salat **5,00 €**
Salate der Saison mit Hausdressing. Als Beilagensalat.

Salat „Almetal“ **15,80 €**
Salate der Saison, Paprika-Zucchini-Gemüse, Möhren, Gurken,
gebratene Kräuterchampignons, Hausdressing, Baguette-Brot

Salat „Burgfräulein“ **17,90 €**
Salate der Saison, Paprika-Zucchini-Gemüse, Möhren, Gurken,
gebratene Champignons, gegrillte Innenfilets von der Poularde,
Hausdressing, Baguette-Brot

PINSA

Pinsa „Käthe“ **11,60€**
Mit Kräuter-Frischkäse-Rahm, gebratenen Champignons,
mit Gouda überbacken

Pinsa „Elsass“ **10,80 €**
Mit Frischkäse-Rahm, Schinken-Würfeln, Zwiebeln,
mit Gouda überbacken

Pinsa „Helene“ **13,20 €**
Mit Frischkäse-Rahm, Camembert, Preiselbeere, Birnenwürfeln
mit Gouda überbacken

PASTA & CO

Tagliarini Poularde **19,80 €**
In Trüffelsahnesauce mit Poulardenbrustfilets,
Rucola, Kirschtomaten, Parmesanspäne

Tagliarini Roastbeef **21,50 €**
In Trüffelsahnesauce mit Roastbeefstreifen,
Rucola, Kirschtomaten, Parmesanspäne

FÜR DIE KLEINEN

Chicken Crossies „Ritter Kunibert“ **8,50 €**
In hausgemachter Ei-Panade, Landhaus-Pommes,
Mayonnaise und Ketchup

HAUPTGERICHTE

Currywurst „Burggraf“ **9,90 €**
Feine Rostbratwurst, hausgemachte Currysauce,
Parmesan, Rucola, Landhaus-Pommes

Schnitzel „Opa Anton“ **18,70 €**
Schnitzel vom westfälischem Jungschwein,
gebratene Champignons in Rahmsauce, Landhaus-Pommes

Schnitzel „Wiener Art“ **18,50 €**
Schnitzel vom westfälischen Jungschwein, Salatbeilage, Landhaus-Pommes

Schnitzel „Wilder Robert“ **19,50 €**
Schnitzel vom westfälischen Jungschwein,
pikante Chili-Paprikasauce, Landhaus-Pommes

Hähnchen-Geschnetzeltes „Der Graf“ **17,20 €**
Vom Westfälischen „Wiesenläufer“, Paprikarahm, Röstitaler

Schweinefilet „Hannes“ **24,50 €**
Mit frischen Kräutern mariniert, Pfeffersauce, Salatbeilage, Röstitaler

Rumpsteak **32,50 €**
Wahlweise Kräuterbutter oder Pfeffersauce, Salatbeilage, Landhaus-Pommes

Gulasch vom Rotwild **25,50 €**
Aus der Hirschkeule, Barolo-Rotwein-Sauce,
Waldpilze, Portwein-Preiselbeeren, Apfelrotkohl, Kartoffelstampf

Viktoriabarsch **19,50 €**
Dijon-Senf-Sauce, Kartoffelstampf, Salatbeilage

Der „Wewels-Burger“ **19,20 €**
Dry-Aged-Patty, gegrilltes Gemüse, rote Zwiebeln, Chili-Sauce,
Guacamole, Cheddar-Käse, Landhaus-Pommes

Veggie-Burger **17,10 €**
Gebackener Weichkäse-Patty, Tomate, Ruccola,
Sauerrahm, Landhaus-Pommes

SÜSSES UND EISIGES

Espresso Affogato **3,80 €**
Vanilleeiscreme im Glas, übergossen mit heißem Espresso
Bei uns wird der Espresso und die Kugel Vanilleeis getrennt serviert, damit Sie beides nach Belieben am Tisch mischen können.

Kindereis „Kleine Helden“ **3,90 €**
Cremiges Vanille- und Erdbeereis mit bunten Smarties

Amarena Becher **6,40 €**
Zwei Kugeln cremiges Vanilleeis, Amarena Kirschen, Sahne

Sylter Becher **6,10 €**
Zwei Kugeln cremiges Vanilleeis, Rote Grütze, Sahne

Schwarzwald Becher **6,10 €**
Cremiges Vanille- und Schokoladeneis, marinierte Kirschen, Sahne

Eierlikör Becher **6,40 €**
Cremiges Vanille- und Schokoladeneis, Eierlikör, Krokant, Sahne

Sahnelikör Becher **6,40 €**
Cremiges Stracciatella- und Schokoladeneis, Sahnelikör, Krokant, Sahne

Eiskaffee **5,80 €**
Gekühlter Kaffee, Vanilleeis, Sahne

Eisschokolade **5,80 €**
Gekühlter Kakao, Vanilleeis, Sahne

Eisorange **5,80 €**
Gekühlter Orangensaft, Vanilleeis

KUCHEN & TORTEN

Täglich wechselndes Kuchenangebot
Lassen Sie sich an der Kuchentheke inspirieren!

KAFFEE & CO.

Filterkaffee	große Tasse	**3,20 €**
Caffè Crema	große Tasse	**3,60 €**
Kaffee Hag	große Tasse	**3,20 €**
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	große Tasse	**3,50 €**
Milchkaffee	große Tasse	**3,70 €**
Latte Macchiato	große Tasse	**3,80 €**
Espresso Affogato *Bei uns wird der Espresso und die Kugel Vanilleeis getrennt serviert, damit Sie beides nach Belieben am Tisch mischen können.*		**3,80 €**
Espresso		**2,30 €**
Espresso Doppio		**3,50 €**
Heiße Schokolade	große Tasse	**3,60 €**
Darjeeling „Mountain Top“ Schwarzer Tee mit blumig-weichen Nuancen		**3,10 €**
Pfefferminztee „Healthy Soul“ Intensiver, vitalisierender Kräutertee		**3,10 €**
Früchtemischung „Soft Soul“ Sanfter Früchtetee mit Hibiskus		**3,10 €**
Rooibos Vanille „African Lights“ Rooibostee mit verführerischer Vanille		**3,10 €**
Grüner Tee China „Four Secrets“ Feiner grüner Tee aus China		**3,10 €**

SOFTDRINKS

Mineralwasser Bad Meinberger Classic, Naturelle *Unser Mineralwasser Bad Meinberger Naturelle (Still) ist nicht gekühlt.*	0,25 l	**2,50 €**	0,75 l	**5,90 €**
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0,25 l	**2,70 €**	0,4 l	**4,30 €**
Fanta, Spezi	0,25 l	**2,70 €**	0,4 l	**4,30 €**
Sprite	0,25 l	**2,70 €**	0,4 l	**4,30 €**
Apfelschorle	0,25 l	**2,70 €**	0,4 l	**4,30 €**
Orangensaft	0,25 l	**3,20 €**	0,4 l	**5,20 €**
Johannisbeersaft	0,25 l	**3,20 €**	0,4 l	**5,20 €**
Rhabarbersaft	0,25 l	**3,20 €**	0,4 l	**5,20 €**

Alle Säfte können Sie auch als Schorle erhalten.

BIERE

Krombacher vom Fass	0,25 l	**2,60 €**	0,4 l	**4,20 €**
Radler vom Fass	0,25 l	**2,60 €**	0,4 l	**4,20 €**
Benediktiner Hefeweizen Hell	0,5 l	**4,90 €**		
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	**4,90 €**		
Krombacher 0,00%	0,33 l	**3,40 €**		
Krombacher Radler 0,00%	0,33 l	**3,40 €**		

SEKT / APERRITIF

Prosecco	0,1l	**3,60 €**	0,7 l	**19,50 €**
Aperol Spritz		**7,00 €**		

WEIN

Riesling, **Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz** weiß, trocken	0,2 l	**5,70 €**
Kerner, **Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz** weiß, halbtrocken	0,2 l	**5,70 €**
Cuvée Carlo, **Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz** rot, trocken	0,2 l	**5,70 €**
Weinschorle	0,2 l	**5,00 €**

SPIRITUOSEN

Fernet Branca	2 cl	**3,50 €**
Ramazotti	2 cl	**3,50 €**
Baileys	2 cl	**3,50 €**
Obstbrände „Brennerei Prinz“ Williams Birne, Marille, Waldhimbeere	2 cl	**4,10 €**
Ouzo	2 cl	**3,50 €**
Korn	2 cl	**2,50 €**
Grappa „Chardonnay“	2 cl	**5,00 €**

Lieber Gast!
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitenden.

Stand: Winter 2026

Burgcafé

Burgcafé Wewelsburg
Burgwall 19 • 33142 Büren-Wewelsburg
Telefon: 02955 / 74 70 480
E-Mail: info@burgcafe-wewelsburg.de
Internet: www. burgcafe-wewelsburg.de
Betreibergesellschaft: Burgcafé Wewelsburg eGbR