

BURGSCHÄNKE NEULEININGEN

APERITIF

BURGHERRENTRUNK	7,90
der Saft von frischen Birnen, einem Schuss Cointreau, Zitronensaft mit Rieslingsekt eisgekühlt serviert	
GRÄFIN EVA 0,1 l	6,90
Dornfelderlikör mit Rieslingsekt	
KIR ROYAL 0,1 l	6,90
HUGO 0,25 l	7,50
APEROL SPRITZ 0,25 l	8,50
WEISSER SECCO CUVEE 0,1 l	6,80
BURGLEININGEN WEISSBURGUNDERSEKT BRUT 0,1 l	7,50
BURGLEININGEN RIESLINGSEKT TROCKEN 0,1 l	7,20
BLANC DE BLANCS 0,1 l	9,50
ALKOHOLFREIER HUGO 0,25 l	6,80
ALKOHOLFREIER WEINBERGPFIRSISCH SECCO 0,1 l	6,80
ALKOHOLFREIER SEKT 0,1 l	6,80

VORSPEISEN

HIRSCHSCHINKEN[2,3] MIT FRISCHEM APFELMEERRETTICH	18,90
PFÄLZER BRATWURSTFÜLLSEL garniert mit Essiggurken[2] und Tomaten	16,50
CARPACCIO VOM JUNGBULLENFILET hauchdünn geschnitten, mit frischem Knoblauch	19,90
WARMER SELLERIESALAT im Blattsalatnest mit gebratenem Speck	14,80
SCHAFSKÄSE AUS DEM BACKOFEN mit Oliven[6], Knoblauch, Tomaten und Zwiebeln	14,80

SUPPEN

TOMATENSUPPE MIT SCHAFSKÄSE UND BASILIKUM	7,90
FEINE RINDERKRAFTBRÜHE MIT GEMÜSEEINLAGE	9,90
LEBERKNÖDELSUPPE	8,90

ZWISCHENGERICHTE

GEBRATENE RIESENGARNELEN AUF SELLERIEPÜREE	29,90
EIN DUTZEND SCHNECKEN MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER	24,50
½ DUTZEND SCHNECKEN IN CHAMPIGNONKÖPFEN	21,80

VEGETARISCH

SPINATKNÖDEL auf zerlassener Walnussbutter[12], fein garniert mit gehobeltem Parmesan	21,90
PASTA mit mediterranem Gemüse, Kräutern und gehobeltem Parmesan	19,90

FISCH

GEBRATENER LACHS auf buntem Gemüse mit Salzkartoffeln	29,50

FLEISCH

UNSERE SPEZIALITÄT:
DEUTSCHES JUNGBULLENFILET AM STÜCK GEBRATEN
nach Größe ihrer Wahl und Beilagensalat
100 g 18,90€ mit einem Topping nach Wahl
ab 200g serviert mit Platte (Zwiebeln, Kräuterbutter, Knoblauch)

OCHSENKOTELETT (CA. 1000G) **67,90**
vom irischen Weidenrind mit frischem Knoblauch und Salatteller

LEININGER FILETSPIESS VOM FILETKOPF **31,50**
mit Speckstreifen[2,3], Champignons, Tomaten und Knoblauch dazu
Schlosskartoffeln

TOURNEDOS VOM JUNGBULLENFILET **43,90**
mit buntem Gemüse und hausgemachten Rösti

GESCHNETZELTE RINDERFILETSPITZEN[6] **30,80**
mit Würfelkartoffeln und Salat

GESCHMORTES JUNGBULLENFILET **31,50**
auf Rosmarinjus[6] mit buntem Gemüse und Würfelkartoffeln

ARGENTINISCHES GRAIN-FED RUMPSTEAK (250G) VOM GRILL **33,90**
mit Schlosskartoffeln
- mit Knoblauch
- mit Schmorzwiebeln[6]
- mit hausgemachter Kräuterbutter
- mit Schafskäse + 1€

alle Rumpsteaks auch als 300g - Aufpreis 6€

zusätzliche Beilagen:

Kartoffelrösti	5,50
Schlosskartoffeln	5,50
Gemüsevariationen	6,50
Beilagensalat	5,80
eine Portion Bauernbrot	2,50
Platte (Zwiebeln, Kräuterbutter, Knoblauch)	3,50

SALATGERICHTE

BURG-SALAT EVA **28,90**
mit gegrillten Rindfleischstreifen, Schafkäse und Kartoffelwürfeln

GROSSER SALATTELLER MIT SCHAFSKÄSE **19,90**

PFÄLZER KÜCHE

PFÄLZER SAUMAGEN **19,50**
auf Rieslingsauerkraut[5]

LEBERKNÖDEL **19,50**
mit Rieslingsauerkraut[5] und Schmorzwiebeln[6]

PFÄLZER GROBE BRATWÜRSTE **16,50**
mit Rieslingsauerkraut[5]

PFÄLZER TELLER **25,50**
mit Saumagen, Bratwurst, Leberknödel, Schmorzwiebeln[6] und Rieslingsauerkraut[5]

HAUSGEMACHTE DESSERTS

VANILLE EISCREME **11,90**
- mit warmer Schokoladensoße
- mit heißer Himbeersauce

MOUSSE AU CHOCOLAT **12,90**

GEMISCHTES EIS[8] MIT FRISCH GEBACKENER WAFFEL **12,90**

GEMISCHTER NACHSPEISENTELLER[8] MIT SÜSSEN LECKEREIEN **14,90**

EIS VON WEISSER SCHOKOLADE AUF HIMBEERMARK **14,60**

ORIGINAL BÖHMISCHE MARILLENKNÖDEL **14,90**
warm serviert mit einer Kugel Vanilleeis

RIESENEISBECHER „BURG LEININGEN“ **24,90**
mit 12 Kugeln Eis

GETRÄNKEKARTE

BIERE

Kellerbier vom Fass 0,3l	4,30
Kellerbier vom Fass 0,5l	5,70
Hefeweizen 0,5l	5,50
Bitburger alkoholfrei 0,33l	4,10
Hefeweizen alkoholfrei 0,5l	5,50

WEINSCHORLE

Rieslingschorle[5] 0,5l	5,90
Weißherbstschorle[5] 0,5l	5,90

GEROLSTEINER

Gerolsteiner still/medium/spritz 0,75l	6,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola[1,10], Fanta[1,3], Zitronenlimonade, Cola Zero[1,8,10] 0,3l/0,4l	3,80 /4,95
Neu's Apfelsaft 0,3l	4,80
Neu's Traubensaft 0,3l	4,80
Neu's Johannisbeersaft 0,3l	4,80
Saftschorle 0,3l / 0,4l	5,20 / 5,50

KAFFEE

Tasse Kaffee[10]	3,90
Latte Macchiato[10]	4,90
Espresso[10]	3,50
Cappuccino[10]	4,90
Doppelter Espresso[10]	5,90
Espresso Macchiato[10]	4,00
Affogato[10]	5,80
Glas Tee	3,50

WEISSWEINE — 0,25L

Rivaner trocken Weingut Krück, Großkarlbach	6,90
Sauvignon Blanc QbA trocken Weingut Sonnenberg, Neuleiningen	8,50
Riesling QbA halbtrocken Weingut Nippgen, Neuleiningen	6,90
Riesling vom Muschelkalk Weingut Sonnenberg, Neuleiningen	7,90
Riesling Kabinett trocken Weingut Rüttger, Neuleiningen	6,90
Gewürztraminer Spätlese Weingut Rüttger, Neuleiningen	7,60
Grauer Burgunder QbA trocken Weingut Sonnenberg, Neuleiningen	7,90
Weißburgunder QbA trocken Weingut Rüttger, Neuleiningen	7,90
Chardonnay spätlese trocken Weingut Nippgen, Neuleiningen	7,60
Blanc de Noir QbA trocken Weingut Sonnenberg, Neuleiningen	7,90

ROSÉ — 0,25L

Portugieser Weißherbst QbA trocken Weingut Denig, Battenberg	6,90

ROTWEINE — 0,25L

St. Laurent QbA trocken Weingut Rüttger, Neuleiningen	7,90
Merlot trocken Weingut Nippgen, Neuleiningen	7,20
Dornfelder QbA halbtrocken Weingut Nippgen, Neuleiningen	7,20
Cabernet Sauvignon Merlot Weingut Rüttger, Neuleiningen	8,50

BURGSCHÄNKE NEULEININGEN

WEISSWEINE

	0,75l
Sauvignon Blanc QbA trocken Weingut Nippgen, Neuleiningen	36,50
Grauer Burgunder vom Löss trocken Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim	43,80
Riesling “Tradition” Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim	39,90
Chardonnay & Weissburgunder trocken Weingut Knipser, Laumersheim	39,90

ROSÉ

	0,75l
Clarette Rosé trocken Weingut Knipser, Laumersheim	39,90

ROTWEINE

	0,75l
That’s Neiss Rot Weingut Neiss, Kindenheim	39,90
Mano Negra Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim	45,50
Blauer Spätburgunder Weingut Knipser, Laumersheim	46,60
Spätburgunder “Großkarlbach” trocken Weingut Mussler, Bissersheim	44,80
Cabernet Franc Weingut Neiss, Kindenheim	55,30

BURGSCHÄNKE
NEULEININGEN

SEKT

	0,75l
Rieslingsekt[5] Weingut Rüttger, Neuleiningen	31,00
Weißburgundersekt[5] Weingut Rüttger	32,50
Blanc de Blancs Sekt Brut[5] Weingut Neiss, Kindenheim	46,00

DIGESTIV

Gräfin Eva Williams	5,80
Gräfin Eva Mirabelle	5,80
Gräfin Eva Dornfelderlikör	6,90
Cru de Cognac - Hauscognac -	6,50
Grappa	6,30
Calvados du Domfrontais - 8 Jahre -	6,80
Ramazzotti	4,90
Prinz Alte Marille	6,80
Prinz Haselnuss	5,90
Scheibel - Altes Pflümli	6,90
Edle Brände von Michael Scheibel:	
Apricot Brandy	8,50
Edel Williams	8,50

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1.) mit Farbstoff
2.) mit Konservierungsstoff
3.) mit Antioxidationsmittel
4.) mit Geschmacksverstärker
5.) Geschwefelt
6.) Geschwärzt
7.) Gewachst
8.) mit Süßungsmittel
9.) mit Phosphat
10.) Koffeinhaltig
11.) Chininhaltig
12.) Nusshaltig



DIE BURG NEULEININGEN

Friedrich III. von Leiningen gründete Neuleiningen im Jahr 1238.

Besonders bekannt ist die Geschichte der Burggräfin Eva von Neuleiningen aus der Zeit des Bauernkrieges.
Als die aufgebrachten Bauern die Burg plündern und brandschatzen wollten, öffnete sie ihnen die Tore und lud sie kurzerhand zum Zechen ein.

Gut bewirtet und zufrieden zogen die Bauern schließlich wieder von dannen. Burg und Dorf blieben verschont.

Eine Geschichte, die bis heute gut zu diesem Ort passt:
Gastfreundschaft, Geselligkeit und gutes Essen.





EINE TRADITION, DIE BLEIBT

Die Burgschänke wurde über viele Jahre von Franz Weber geprägt. Seine besondere Küche und seine Art der Gastlichkeit haben das Haus zu dem gemacht, was es heute ist.

Eine lange und innige Freundschaft verbindet ihn mit Franz Adam, der die Burgschänke seit 2019 als Pächter führt.

Dabei war von Anfang an klar: Das Bewährte bleibt.

Der besondere Charme und die beliebten Speisen sind geblieben – und werden heute gemeinsam mit seinem Schwiegersohn mit viel Freude und Herz weitergeführt.

Schön, dass Sie da sind!

Wir wünschen Ihnen einen
genussvollen Aufenthalt in der Burgschänke Neuleiningen.

IHRE GASTGEBER

FRANZ ADAM & FAMILIE