

DIE LIEBLINGSGERICHTE UNSERER GÄSTE

- täglich marktfrisch

Hühnerfilets am Rosmarinspieß gegrillt mit Tomatenzucchinireis und grünem Salat *A-L-M-O		16,90
Rosa gebratene Lammfilets mit Kräuterbutter mit Röstkartoffeln und Speckbohnen *G-O		19,90
Gegrillte Medaillons vom Landschwein im Speckmantel mit Wickelnudeln, Pfefferrahmsauce und gemischtem Salat *A-C-G-L-M-O		18,90
Variation von gebratenen Edelfischfilets vom Grill auf bunten Blattsalaten *D-M-O		17,90
Gegrilltes Lachssteak in Veltlinersauce mit Petersilerdäpfeln und grünem Salat *D-M-O		17,90
Gebratene Scampispießchen auf Pestospaghetti mit hausgemachtem Basilikumpesto und grünem Salat *A-B-C-H-M-O		16,90



Lieber Gast!

In Zeiten wie diesen ist es nicht immer leicht, ein guter Gastronom zu sein. Zu sehr wird man von der eigentlichen Berufung –der guten Gästebetreuung, durch hyperbürokratischen Aufwand abgelenkt. Die zweifelhafte Umsetzung von an sich sinnhaften Kennzeichnungspflichten im Umgang mit Lebensmitteln macht eine Umgestaltung der Speisekarte notwendig. Sämtliche Allergene gem. EU-LMIV Nr. 1169/2011 sind in dieser Speisekarte demnach ausgezeichnet. Unser Betrieb erfüllt somit alle gesetzlichen Auflagen und Hygienestandards nach HACCP und darüber hinaus nach LMSVG.

In unserer Küche wird mit sämtlichen Allergenen gekocht. Trotz höchster Sorgfalt und Sauberkeit können unabsichtliche Kreuzkontakte im täglichen Kochbetrieb jedoch nicht ausgeschlossen werden. Wir bitten um Ihr Verständnis. Eine Tabellenübersicht über alle 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene finden sie am Ende unserer Speisekarte.

Christian Burkia
Jürgen Burkia

Wir sind **seit 1998** Gründungsmitglied der **Slow Food** Bewegung in Tirol und vertreten diese Philosophie seit jeher. Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit **dem AMA-Gastrosiegel „Kulinarisches Erbe“** ausgezeichnet. Ebenso bekennen wir uns zu Produkten der **Tiroler Genuss Regionen**.

Rind, Kalb und Schwein: österr. Fleisch, u.a. von Metzgerei Ignaz Schmid, Natters und Fleischhof Oberland, Imst
Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit AMA-Gütesiegel (Tirol Milch, Sennerei Zillertal); **Bodenhaltung** bzw. **Freiland-Eier:** Josef Peham, Naarn in Oberösterreich; **Tiroler Erdäpfel:** Landwirtschaft Anton Post, Obermieming;
Forellen: Forellenhof Dr.Oettl, Pettnau; **Saiblinge:** Leutascher Fischerei Dr. Angerer, Am Waidachsee

Kalte Vorspeisen



*als Hauptspeise

Hausgemachtes Tafelspitzsülzchen
mit steirischem Kernöl fein mariniert *C-L-O

8,90 *11,90

Geräucherte Pettnauer Lachsforelle
mit Oberskren, Butter und Toastbrot *A-C-D-F-G-O

8,90 *13,90

Hauchdünnes Carpaccio vom Rind
mit frisch gehobeltem Parmesan *G-O

9,90 *15,90

„**Caprese**“, Mozzarella mit Tomaten und Basilikum *G-O

8,90 *11,90

Pikantes Matjesfilet nach Hausfrauenart *C-D-F-G-O

8,90 *14,90

Bunt gemischter Salat als Vorspeise oder Beilage, mit/ohne Ei *C-M-O

6,90 *11,90



Stoffserviette und Tischgebäck *A-F reichen wir gerne ohne den sonst üblichen Gedeckpreis. Bitte beachten Sie unser großes Angebot an glasweisen Qualitätsweinen auf der letzten Seite.



Suppen

Unser aktuelles Angebot an Suppen entnehmen Sie bitte der Tageskarte!



Think Global - Eat & Drink Local ! Durch Verwendung saisonaler Produkte regionaler Lieferanten und Bauern schützen wir die Umwelt und stärken die Tiroler Wirtschaft. Aus Überzeugung!



...einfach unwiderstehlich!

Eine kleine Vorschau in unsere Dessertkarte...

Schokomousse und **Tiramisu**, **Nougatknödel** und **Topfenknödel**, **Palatschinken** sowie unsere **Kuchen & Strudel** und, und, und... alles hausgemacht! *A-C-E-F-G-H-O-P

Hauptspeisen



Gebackene Hühnerfilets

mit Preiselbeeren und gemischtem Salat *A-C-G-M-O

14,90

Gegrillter Rostbraten vom niederen Beiried

mit hausgemachter Kräuterbutter und gemischtem Salat *G-M-O

17,90

Cordon Rouge vom Grill

mit hausgemachter Kräuterbutter und gemischtem Salat *G-M-O

17,90

Zart gegrillte Hühnerfilets

mit hausgemachter Kräuterbutter und gemischtem Salat *G-M-O

14,90

Tiroler Gröstl vom feinen Tafelspitz,

im Pfandl zubereitet und serviert, mit Spiegelei und grünem Salat

*gerne servieren wir ein zweites Spiegelei! *C-M-L-O

13,90

Zwiebelrostbraten - unser Klassiker -

mit glacierten Zwiebeln und gemischtem Salat *M-O

17,90

Saftiges Rumpsteak vom Grill

mit hausgemachter Kräuterbutter und gemischtem Salat *G-M-O

19,90



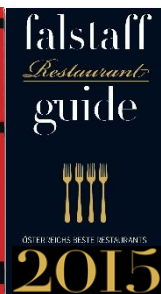
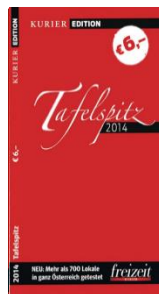
FEINSCHMECKER

Das Magazin der Tiroler Tageszeitung



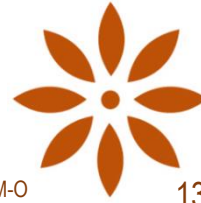
ÖSTERREICHISCHER SOMMELIERVERBAND

Christian Burkia
Diplom-Sommelier
Geprüfter Olivenölexperte



Tafelspitz: „...legendär in Innsbruck. Gerichte mit Kultstatus...“
Falstaff: „...leichte, gesunde Gerichte. Tolle Weinkarte!...“
Alacarte: „...in großen Portionen und überzeugender Qualität...“
Wo isst Österreich: „...Lieblingstreffpunkt der Innsbrucker...“
Tripadvisor: „Kurz gesagt : „Vom Essen, Trinken bis zum Service einfach EXZELLENT“ ★★★★★

Hauptspeisen



Gegrilltes Schweinskotelett

mit hausgemachter Kräuterbutter und bunt gemischtem Salat *G-M-O 13,90

Filetspieß - Schweinsmedaillons vom Grill

mit Pommes frites, Kräuterbutter und gemischtem Salat *G-M-O 17,90

Feiner Gemüsereis

buntes Gartengemüse mit körnigem Basmati-Reis *G-F 10,90

Zarte Filetspitzen á la „Stroganoff“

vom Rinder Entrecôte, mit Reis und gemischtem Salat *A-G-L-M-O 21,90

Spaghetti „Sardegna“

mit Pomodoro, Kapern, Oliven und Garnelen *A-B-C-G-L-O 14,90

Wiener Sinfonie

Gebackenes vom Landschwein und vom Huhn
auf Kartoffel-Vogelersalat *A-C-G-L-O 13,90

Aus Bächen, Flüssen und Weltmeeren

Über unser tagesaktuelles Angebot an Fischen informiert sie gerne unser Service!

Zart gegrilltes Welsfilet

mit Butterkartoffeln und grünem Salat *D-G-M-O 15,90

Fein gebratenes Lachssteak auf bunter Salatvariation

mit unserer Knoblauch-Sauerrahmsauce als Dip *D-G-M-O 15,90

Gegrilltes Lachssteak in Veltlinersauce

mit Petersilerdäpfeln und grünem Salat *D-M-O 17,90

Pappardelle mit Lachsfilet

und grünem Salat *A-D-M-O 18,90

Delikate Scampispießchen vom Grill

auf Mandelreis mit grünem Salat *B-G-H-M-O 15,90

Gegrillte Scampis

auf Gemüse-Champignonreis *B-F-G 16,90

Gebackene Zanderfilets

mit bunter Salatschüssel, Dipsauce *A-C-D-G-L-M-O 14,90

Unsere Salate - frisch und knackig



Dazu servieren wir ohne Verrechnung helles und dunkles Gebäck *A-F-N

***Salatschüssel**

viele verschiedene Salate mit zwei Eiern
und viel von unserem Hausdressing *C-M-O

11,90

Spanischer Salat mit Weinessig/Olivenöl Marinade

mit Thunfisch, Shrimps, Zwiebeln und Oliven *B-C-D-O

11,90

Griechischer Bauernsalat Weinessig/Olivenöl Marinade

mit exzellentem griechischen Feta und schwarzen Oliven *G-O

11,90

*** Unser beliebtes Hausdressing *M-O bieten wir Ihnen auch in
der praktischen 0,5 lt. Glasflasche
zum Mitnehmen nach Hause an. Fragen sie unser Service!**

***Gourmetsalat**

gegrillte Hühnerfiletstreifen auf feinen
Salaten mit Ei und frisch gerösteten Pilzen *C-F-M-O

13,90

***Salat Florida**

gegrillte Scampis auf bunten Salaten *B-M-O

18,90

Mozzarella

auf Tomaten mit frischem Basilikum *G-O

11,90

Beilagen Portionen

Reis, schön körnig *G

3,00

Butterkartoffeln mit Petersilie *G-L

3,00

Pommes frites, goldbraun

3,50

Gemüse aus der Pfanne *G-L

5,50

Kartoffel-Kroketten *A-G

3,50

Unsere Toastklassiker



Clubsandwich „St. Andrews“

Rindsfilet auf Blattsalat mit feiner Grilltomate *A-F-G-O-L

12,90

Toast Rasputin

2 gegrillte Schweinsmedaillons, viel grüner Salat,
Sauce American, Pfefferoni, Spargel und Speck vom Grill *A-C-F-G-L-O

11,90

Toast Tirol

Rindfleischfaschirtes mit gerösteten Zwiebeln,
Spiegelei und gemischtem Salat *A-C-F-G-M-O

11,90

Toast Hawaii

mit zartem Hühnerschnitzel und viel grünem Salat
Sauce American und „klassischer“ gegrillter Ananas *A-C-F-G-O

10,90



Gerne stellen wir Ihnen Essensgutscheine in gewünschter Höhe aus!

Auf unserer Webseite www.burkia.at erhalten Sie eine Fülle an zusätzlichen Infos. Wir freuen uns natürlich sehr über einen **Eintrag auf Facebook mit exklusive Gewinnspielen!!**



Falls Sie bei einem Besuch bei uns keinen freien Parkplatz mehr vorfinden, dürfen wir Sie auf die **USI-Parkplätze** gegenüber verweisen oder Ihnen **zusätzlich Parkplätze** gegenüber dem Sporthotel PENZ anbieten. Wir bedanken uns hierfür herzlich bei unserem freundlichen Nachbarn, Hotelier Herrn August Penz.

Saures und Bodenständiges mit hellem und dunklem Gebäck *A-F-N

Tiroler Grauer Käse mit Zwiebel, mariniert *G-O 10,90

Saure Wurst mit Zwiebel, mariniert *L-M-O 10,90

Saures Rindfleisch vom Tafelspitz, mit steirischem Kernöl *C-L-O 12,90

Brotkorb im Gedeck enthalten, **Nachbestellung Brotkorb** *A-F-N 0,90

ALLERGEN ÜBERSICHT gem. Anhang II LMIV

Allergeninformation gemäß Lebensmittel Codex-Empfehlung:

A= Gluthaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch/Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere