



Herzlich Willkommen im Schlossrestaurant Bürgeln

Genießen Sie die frische und regionale Küche in unseren denkmalgeschützten Gemäuern mit einem herrlichen Ausblick in das Eggenertal. Bei schönem Wetter sehen Sie bis zu den Vogesen und Schweizer Jura.

Das Schloss befand sich schon vor etwa tausend Jahren im Familienbesitz der Werners; ein altes Rittergeschlecht, das später als „die von Kaltenbach“ bezeichnet wurde. Dazu gehörte auch eine dem Heiligen Johannes geweihte Kapelle. Dieser Familiensitz mit allen dazu gehörenden Ländereien wurde, beim Eintritt der fast vollständigen Familie in das Kloster St. Blasien um das Jahr 1125, diesem gestiftet. Seither ist hier eine Propstei dieses Klosters. Die Jahrhunderte mit Kriegen und Bränden zogen vorüber, bis schließlich im Jahre 1762 diese Propstei Bürgeln des Klosters St. Blasien in ihrer heutigen Gestalt neu errichtet wurde. Der noble frühklassizistische Bau mit dem verspielten Rokokodekor begeistert jährlich mehrere tausend Besucher.

Heute werden dort viele Trauungen, Taufen, Hochzeiten, Bankette und Jubiläen gefeiert. Die Räume des Schlosses bieten sich an für Vorträge, Konzerte und Tagungen.

Genießen Sie nun das alles in einer ruhigen, etwas anderen Welt.

Wir freuen uns über Ihren Besuch,
Ihr Achim Schütz mit Team

Vesperkarte

Bürgler Vesperplatte	12,50€
Landjäger und Schwarzwurst mit Senf	6,50€
Paar Wienerle mit Bauernbrot	5,00€
Kartoffelsuppe mit Wienerle	7,50€
Schwarzwälder Schinkenbrett	9,80€
Maultasche mit Ei, gebraten Speck und Zwiebeln	12,50€
Rindersteak mit Kräuterbutter	15,80€
Rindfleischsalat mit Zwiebeln und Gurke	12,00€
Münsterkäse mit Kümmel und Zwiebelringen	8,50€
Hausgemachte Schweinskopfsülze mit Apfel-Zwiebelvinaigrette	9,80€
Matjes in Sherry „Hausfrauen Art“ mit Kartoffeln	13,00€
Elsässer Wurstsalat	7,50€
Bürgler Salatplatte mit marinierten gebratenen Putenbruststreifen	14,80€
Schäufele mit Kartoffelsalat und Senf	11,00€

Zu unseren Vespers reichen wir unser frisches Bauernbrot

Vorspeisen

Cremesuppe der Saison	5,00€
Gemischter Beilagensalat	5,00€
Blattsalate mit Champignon und Black Tiger Garnelen Povencale	15,50€

Hauptgänge

Ragout vom Wildschwein aus dem Bürgler Wald mit Gemüse der Saison und Bandnudeln dazu Preiselbeerbirne	19,50€
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes Frites und einem Beilagensalat	22,50€
Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Blattsalaten	14,50€
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsoße und Kartoffelsalat	12,50€
Lachsfilet mit Gemüse der Saison und Salzkartoffeln an Beur Blanc	19,80€
Rindersteak mit gebratenen Zwiebeln und Kräuterbutter dazu Pommes Frites	24,00€

Vegetarisch

Risotto mit buntem Gemüse	13,50€
Bibiliskäs mit Blattsalaten und Kartoffeln	12,50€