



## DIE SPEZIALITÄT DER „SPÄTZLE BURG“ sind unsere HAUSGEMACHTE SPÄTZLE in vielen Variationen

Unsere Spätzle werden mit bestem Weizen Mehl und Eiern von regionalen Bauernhöfen zubereitet. (Glutenfreie oder vegane Spätzle auf Anfrage, mit Aufpreis).

Allergene: A(Glutenhaltiges Getreide), C(Eier), G(Milch und Lactose)  
Salat: Blattsalate, Gurken, Tomaten, Karotten, Sellerie, Essig, Öl



SPÄTZLE KOCHBUCH  
VON ULA STRASSER  
Erhältlich um EUR 20,-  
im Burgrestaurant

**Tipp: Für besonders Hungrige empfehlen wir zu den Käse-, Gemüse- oder Champignon Spätzle ein gegrilltes Schweinesteak dazu** (+ 5,90)  
Tipp: We recommend a grilled pork steak to the homemade pasta (+ 5.90)  
Consigliamo una bistecca alla griglia al tagliatelle (+ 5,90)



### „KÄS SPÄTZLE“ 9,90

von Ula's köstlichen Spätzle, mit feinwürzigem Almkäse und gerösteten Zwiebeln - **der „Spätzle“ Klassiker ...**  
Handmade Pasta with melted cheese and roasted onions...  
Pasta fatta in Casa con formaggio e cipolle arrostate



### „CHAMPIGNON SPÄTZLE“ 11,90

von Ula's hausgemachte Spätzle mit Champignons, Zwiebeln und etwas Schnifiser Bergkäse  
Handmade Pasta with mushrooms, Onions and some melted cheese  
Pasta fatta in Casa con funghi, cipolle e formaggio



### „GEMÜSE SPÄTZLE“ :12,50

von Ula's köstlichen Spätzle, mit Zwiebeln, verschiedene Gemüse der Saison und etwas Käse  
Handmade Pasta with Vegetables and melted cheese  
Pasta fatta in Casa con verdure, cipolle e formaggio



### „SCHINKEN SPÄTZLE“ :12,90

von Ula's hausgemachten Spätzle, mit einem Hauch Knoblauch, Zwiebeln, Rauchschinken und feinwürziger Almkäse aus Schnifis, Vorarlberg  
Handmade Pasta with Ham, melted Cheese, some Garlic and Onions  
Pasta fatta in Casa con prosciutto affumicato, cipolle, aglio e formaggio



### Köstliche „BIO ZIEGENKÄSE SPÄTZLE“ 14,90

Unsere köstlichen Spätzle mit dem hervorragenden Bioziegenkäse von Frau Sima aus dem Maltatal. Mit Zwiebeln, etwas Spinat und feinwürziger Bergkäse aus Schnifis.  
Our delicious spaetzle with the excellent organic goat cheese of Mrs. Sima from the Maltatal. With Onion, some spinach and melted mountain cheese.  
La nostra deliziosa spaetzle con l'eccellente formaggio di capra biologico della signora Sima dal Maltatal. Con cipolla, spinaci e formaggio di montagna.



Für „Salatliebhaber“ empfehlen wir zu unseren SPÄTZLE einen knackig frischen Beilagensalat 3,00



Achtung - Umbestellungen mit Aufpreis - Liste mit Allergenen an der Theke