

*Speise und
Getränke
Karte*



*Burgschänke
Starckenburg*






Burgschänke Starkenburg



Es heißt Sie willkommen

Fam. Dingeldey & das Burgteam
Starkenburgweg 51
64646 Heppenheim
Tel. 06252 78142

 www.burgschaenke-starkenburg.de
 burgschaenkeHP@aol.com
 Burgschänke Starkenburg Heppenheim

Öffnungszeiten

April – Oktober
Mittwoch bis Freitag ab 14:00 Uhr
Samstag, Sonntag und Feiertage ab 12:00 Uhr
Montag und Dienstag Ruhetag
November und März
Samstag und Sonntag ab 12:00 Uhr
Dezember, Januar und Februar
Oder nach Vereinbarung

Wir richten auch gerne Betriebs- und Familienfeiern aus.

Web Design und
Entwurf Speisekarte


BUTTER DESIGN



Burgschänke Starkenbourg

Suppe

Tagessuppe

Tomatensuppe

Vegetarisch

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung ⁴ und Salatgarnitur

Gebackener Schafskäse mit Zwiebel und Kräuter

Überbackener Schafskäse auf Blattspinat

Salat

Kleiner gemischter Salat

Großer Salatteller mit Käse⁴, Schinken und Ei

Großer Salatteller mit Schafskäse, Peperoni und Oliven

Großer Salatteller mit Thunfisch und Peperoni

Bunter Salatteller mit Putenstreifen

Schnitzel

Schnitzel Kochkäse/Jäger Art /Zigeuner Art⁴ mit Brot

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und gem. Salat

Schnitzel Jäger Art / Zigeuner Art mit Pommes Frites und gem. Salat

Kochkäseschnitzel ⁴ mit Pommes Frites und gem. Salat

Senioren Teller

Hähnchenbrustfilet paniert mit Pommes Frites und gem. Salat



Burgschänke Starkenburg

Kinder Teller

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup ²

Bratwürstchen ^{6/7} mit Pommes Frites und Ketchup ²

Pommes Frites mit Ketchup ²

Hausgemachte Flammkuchen

Original (Zwiebel und Speck)

Al Ajo (Knoblauch und Käse⁴)

Al Capone (Salami ^{6/7}, Käse ⁴, Tomaten)

Mediterrane (Tomaten, Paprika, Zucchini und Kräuter)

Art des Hauses (Spinat und Schafskäse ⁴)

Odenwälder (Schnitzel, Kochkäse ⁴, Handkäse ⁴)

Mabel (Zwiebel ,Speck, Spinat, Schafskäse ⁴, Tomaten, Paprika und Käse ⁴)

Chef´s Frühstück (Zwiebel, Speck, Rührei und Käse)

Griechische Art (Tomate, Oliven, Peperoni, Schafskäse)

Thunfisch (Thunfisch und Zwiebel)

Tropical (Banane, Zimt und Zucker)

Apfel (Apfel, Zimt und Zucker)

Flammkuchen des Saison

****Extra Zutaten 1 Knoblauch oder Gemüse

****Extra Zutaten 2 Speck oder Käse oder Salami

Vesper

1 Paar Wiener Würstchen ^{6/7} mit Brot

1 Paar Bratwürste ^{6/7} mit Brot

Portion Sauerkraut

Käsebro⁴

Odenwälder Handkäse ⁴ mit Brot und Butter

Odenwälder Kochkäse ⁴ mit Brot und Butter

Portion "Musik"



Burgschänke Starkenburg

Dessert

Apfelstrudel mit Vanilleeis³ und Sahne

Vanilleeis³ mit heißen Himbeeren und Sahne

Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleeis³ und Sahne

Tages Dessert

Alkoholfreie Getränke

Odenwald-Quelle Premium - Wasser Classic	0,25 l
Odenwald-Quelle Premium - Wasser Naturell	0,25 l
Odenwald-Quelle - Wasser Classic	0,7 l
Odenwald-Quelle Premium - Wasser Naturell	0,75 l
Odenwald-Quelle	
Orangen-, Zitronen-, Cola Mix ³ (ohne Koffein)	0,2 l
	0,4 l
Odenwald-Quelle Apfelsaftschorle	0,2 l
	0,4 l
Coca Cola ^{3/5} / Coca light/zero	0,2 l
	0,4 l
Bitter Lemon	0,2 l
Apfel-, Orangen-, Kirsch-, Trauben- hell	
Johannesbeersaft	0,2 l
Saftschorle -	
Orange, Kirsch, Trauben, Johannesbeer	0,2 l / 0,4 l
Karamalz ³	0,33 l



Burgschänke Starkenbourg



Biere

Fassbier - Pfungstädter Pils	0,3 l / 0,5 l
Hefeweizen Hell - Paulaner	0,5 l
Hefeweizen Dunkel - Paulaner	0,5 l
Kristallweizen - Paulaner	0,5 l
Radler - Pfungstädter	0,5 l
Weizen-Radler	0,5 l
Alkoholfreies Pils - Pfungstädter	0,33 l
Alkoholfreies Weizen - Paulaner	0,5 l

Weine

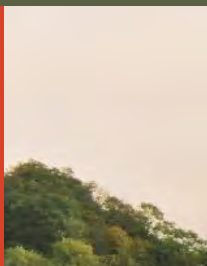
Heppenheimer Eckweg Riesling halbtrocken Q.b.A.	0,2 l
Heppenheimer Stemmler Riesling trocken Q.b.A.	0,2 l
Heppenheimer Schlossberg Grauer Burgunder trocken Q.b.A.	0,2 l
Heppenheimer Spätburgunder Rosé lieblich Q.b.A.	0,2 l
Heppenheimer Spätburgunder Rotwein trocken Q.b.A.	0,2 l
Barceló Barrique spanischer Rotwein Castilla y León D.O.	0,2 l

Sekt der Region

Primasecco weiß, Piccolo	0,75 l 0,2 l
-----------------------------	-----------------



Burgschänke Starkenbourg



Fruchtweine & Weinschorlen

Kirschwein	0,2 l
Apfelwein / Apfelweinschorle	0,25 l
	0,5 l
	1,0 l
Weißweinschorle	0,2 l
	0,4 l

Spirituosen

Ramazotti	2 cl
Grappa	2 cl
Obstler	2 cl
Williamsbirne	2 cl

Fragen Sie nach neu eingetroffenen Spirituosen.

Heiße Getränke

Tasse Kaffee / Tasse Haag / Tasse Tee (versch.Sorten)
Kännchen Kaffee / Kännchen Haag / Kännchen Tee
Tasse Schokolade
Tasse Cappuccino mit Milch
Tasse Milchkaffee
Latte Macchiato
Tasse Moccacino
Tasse Espresso
Doppelter Espresso

Welchen Kuchen wir haben, erfahren sie auf unserer Tages Angebots Tafel

Wir wünschen ihnen einen schönen Aufenthalt in unserem Haus

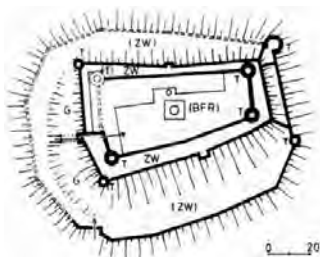
1) mit Konservierungsstoffen - 2) mit Süßungsmittel - 3) mit Farbstoff - 4) mit Milcheiweiß - 5) koffeinhaltig
6) mit Geschmacksverstärkern - 7) mit Phosphat



Burgschänke Starkenbourg

Die Starkenburg erhebt sich auf dem 295 Meter hohen Schlossberg nordöstlich der Heppenheimmer Altstadt. Im Jahre 1065 zum Schutze des Klosters Lorsch errichtet, gehört die Burg, nach der später die ganze Region benannt wurde, zu den ältesten des westlichen Odenwaldes.

Zuerst lautete der Name *Burcheldon*. Der Name *Starkimberg* wurde erstmals 1206 erwähnt. In der wechselvollen Geschichte des Klosters bot die Burg stets Zuflucht und Schutz für die Mönche. Die Starkenburg hat in ihrer langen Geschichte viele bauliche Veränderungen erfahren. Die letzte Ausbauphase als Wehrbau fand um 1680 statt. Damals wurden unter anderem Vorwerke, Bastionen und Mannschaftsbaracken (um)gebaut.



Nach dem Abzug der kurmainzischen Garnison im Jahr 1765 begann der langsame Verfall der Burg, deren Bergfried 1768 nach einem Blitzschlag ausbrannte. Erst im 19. Jahrhundert wurde zunächst durch Verbot von Mauerausbrüchen und Abfuhr von Steinen der bauliche Verfall verlangsamt und seit 1877 schließlich durch Instandhaltungsarbeiten gestoppt.

1924 wurde der alte Bergfried wegen Einsturzgefahr gesprengt. Als Ersatz entstand in den folgenden Jahren bis 1934 ein neuer Bergfried, der jedoch nicht an alter Stelle in der Mitte des Burghofs, sondern an dessen Westseite gebaut wurde.

Die Burgschänke entstand 1954 und Ende der 50er Jahre wurde die bestehende Jugendherberge erweitert und 1960 neu wiedereröffnet.

Quellen : Wikipedia,
Heppenheim an der Bergstrasse von Albert Allgöwer,
Die Starkenburg als Wahrzeichen der Region von Andreas Höppener-Fidus