BÜRKLE
strauße

Badische Gastfreundschaft erleben, sich wohlfühlen, einfach mal abschalten und genießen. Das ist es, was wir, die Familie Bürkle Ihnen, liebe Gäste bieten möchten. Fühlen Sie sich wohl in unserer Strauße, in der sich Tradition und Moderne widerspiegeln.

Genießen Sie unsere straußentypischen Gerichte. Ob kräftige Bauernvesper, herzhafte Flammenkuchen, knusprige Brägele - alles wird mit frischen Zutaten zubereitet. Die Flammenkuchen von deftig bis süß sind nicht nur wegen ihrer Größe, sondern auch wegen der ausgezeichneten Qualität sehr beliebt.

Lassen Sie sich von unseren hauseigenen Weinen verführen. Hier findet sicherlich jeder den richtigen Tropfen für sich. Egal ob es ein jugendlich frischer Müller-Thurgau, ein fruchtiger Riesling oder ein gehaltvoller, kräftiger Spätburgunder ist:

QUALITÄT wird bei uns großgeschrieben. Dies gilt natürlich auch für unsere hoch prämierten Edelbrände aus der hauseigenen Brennerei.

Ob alleine, zu zweit oder mit Freunden, ob in unseren rustikalen Räumlichkeiten, dem modernen Ambiente unseres Neubaus oder in unserer lauschigen Gartenwirtschaft; gönnen Sie sich ein paar genussvolle, frohe Stunden.

Wir freuen uns auf Sie und heißen Sie jederzeit herzlich Willkommen.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns gerne an.

Ihre Familie Bürkle

BÜRKLE
strauße

Vesper

Bibiliskäse mit Brot	8,50 EUR
Wurstsalat	10,00 EUR
Straßburger Wurstsalat	10,50 EUR
Grüner Salatteller	4,80 EUR
Gemischter Salatteller	6,00 EUR
Speckvesper	11,00 EUR
Winzervesper	11,00 EUR
Wildspeckvesper	11,00 EUR
Bibiliskäse mit Brägele	12,00 EUR
Wurstsalat mit Brägele	14,50 EUR
Straußeteller (Wurstsalat, Bibiliskäse, Brägele)	14,50 EUR
Schweinesteak mit Brot, Kräuterbutter und Zwiebeln	11,00 EUR
Schweinesteak mit Brägele, Kräuterbutter und Zwiebeln	14,50 EUR
Portion Brägele	5,00 EUR

Freitags- und samstags

Schäufele mit Brot	11,00 EUR
Schäufele mit Kartoffelsalat	14,50 EUR
Portion Kartoffelsalat	5,00 EUR

Für eine kleine Portion berechnen wir 2,00€ weniger
Ein extra Gedeck kostet 1,50 €

BÜRKLE
strauße

Flammenkuchen aus dem Steinofen:

mit Rahm	10,00 EUR
mit Rahm, Speck	10,00 EUR
mit Rahm, Speck, Zwiebel	11,00 EUR
mit Rahm, Speck, Zwiebel, Käse	11,00 EUR
mit Rahm, Apfel	10,00 EUR
mit Rahm, Apfel, flambiert	11,00 EUR
mit Rahm, Lauch, Zwiebeln, Käse	11,00 EUR

Zusätzliche Beläge und Umbestellungen beim Flammenkuchen berechnen wir mit 1,00 € extra

Danach...

…etwas Herzhaftes zum Wein

Käsewürfel mit Brot	8,50 EUR

Für unsere Süßen

Vanilleeis mit beschwipsten Sauerkirschen	5,00 EUR
Ü-Eis für Kinder	4,50 EUR

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung.
Die Legende der Allergenen Kennzeichnung ist auf Wunsch erhältlich.

BÜRKLE
strauße

Alkoholfreie Getränke:

Apfelsaft / -schorle	¼ ltr.	2,80 EUR
Orangensaft / -schorle	¼ ltr.	2,80 EUR
Traubensaft / -schorle	¼ ltr.	2,80 EUR
Stilles Wasser / Medium Wasser	0,5 ltr.	4,00 EUR
Classic Mineralwasser	0,7 ltr.	4,00 EUR
Leitungswasser	¼ ltr.	1,00 EUR
Kaffee, Tee, Espresso	1 Tasse	2,80 EUR

Schnäpse:

Obstler	2 cl.	2,50 EUR
Topinambur	2 cl.	2,50 EUR
Williams-Christ	2 cl.	3,00 EUR
Mirabelle / Pflaume	2 cl.	3,00 EUR
Schwarzwälder Kirsch	2 cl.	3,00 EUR
Sauerkirschlikör	2 cl.	3,00 EUR
Trester Marc	2 cl.	3,00 EUR
Rheinischer Bohnapfel	2 cl.	3,00 EUR
Willi Vanille	2 cl.	3,00 EUR
Quitte	2 cl.	4,00 EUR
Zibärtle	2 cl.	4,00 EUR

BÜRKLE
strauße

Neuer Wein	¼ ltr.	3,20 EUR
Weißwein vom Fass	¼ ltr.	4,00 EUR
Weinschorle weiß *sauer oder süß*	¼ ltr.	3,50 EUR
Weinschorle rot *sauer oder süß*	¼ ltr.	3,70 EUR
Riesling- oder Roséschorle	¼ ltr.	3,70 EUR
Aperol Spritz	¼ ltr.	6,80 EUR

Jederzeit-Weine

Müller – Thurgau *trocken oder mild*	¼ ltr.	4,50 EUR
Rosé, *halbtrocken*	¼ ltr.	5,00 EUR
Weißburgunder, *trocken*	¼ ltr.	5,00 EUR
Riesling, *trocken*	¼ ltr.	5,00 EUR
Spätburgunder Rotwein *trocken oder mild*	¼ ltr.	5,00 EUR

Auszeit-Weine

Grauburgunder, *trocken*	¼ ltr.	5,50 EUR
Weißburgunder, *trocken*	¼ ltr.	5,50 EUR
Rosé, *trocken*	¼ ltr.	5,50 EUR
Spätburgunder Rotwein *im Holzfass gereift*	¼ ltr.	6,00 EUR

Festzeit-Weine

Festzeit prickelnd - Secco	0,1 ltr.	3,50 EUR
Muskateller	0,1 ltr.	3,50 EUR
Festzeit Rot – Regent, *trocken*	¼ ltr.	6,00 EUR

BÜRKLE
weingut

Jederzeit – Auszeit – Festzeit

Alles hat seine Zeit, heißt es schon in der Bibel. Dies gilt auch für das über 2000 Jahre alte Kulturgut Wein. Wir haben dieses geflügelte Wort von der Zeit mit unseren Weinen in Verbindung gebracht, indem wir unsere Weine unter die Oberbegriffe *„Jederzeit", „Auszeit"* und *„Festzeit"* gestellt haben.
Wir möchten Ihnen mit dieser neuen Definition einen kleinen „Wegweiser" an die Hand geben, eine Art „Orientierungshilfe", die es Ihnen erleichtert, den passenden Wein zu einem bestimmten Anlass zu finden.

Jederzeit

Sie suchen einen Wein, der zur Party passt und mit dem man einen ganzen Abend mit Freunden feiern kann, einen Wein für „einfach so" für laue Sommerabende auf der Terrasse, oder einfach fürs Vesper? Probieren Sie unsere ***„Jederzeit-Weine":*** Unsere Basisqualität, Weine für den Alltag, unkompliziert und animierend; einfach zum Wegtrinken.

Auszeit

Sie wollen Beruf und Alltag einmal entfliehen, zu zweit oder allein sein will, relaxen, die Seele baumeln lassen, Stille genießen? Dann sind unsere ***„Auszeit-Weine"*** für Sie genau das Richtige. Unsere Weine für das Außergewöhnliche, unsere „Rückzugsweine", mit ganz eigenem Flair. Weine zum „Sich-selbst-genug-sein", Weine für die stillen und intimen Momente.

Festzeit

Sie möchten Jubiläen, Hochzeiten, Taufen oder sonstige wichtige Anlässe mit etwas Besonderem krönen, oder suchen einen Wein als Begleiter zu einem ausgesuchten Menü?
Wir empfehlen dazu unsere ***„Festzeit-Weine".*** Diese machen das Schöne noch ein wenig schöner, das Festliche noch ein wenig festlicher, das Besondere zu etwas Außergewöhnlichem und ein Festmenü noch ein wenig schmackhafter.

BÜRKLE
weingut

2025er Rosé, Jederzeit 1,00 ltr. 19,00 EUR

Ein toller Duft erwartet einen. Fast wie eine kleine Explosion.

Der Wein verlangt sofort volle Aufmerksamkeit. Frucht und Mineralität, Himbeere, Orangenschale, Hagebutte und ein zartes Wildrosenaroma, sorgen neben Angostura, Zimt und Koriander dafür, dass das Riechen kein Ende nimmt. Abenteuerurlaub für die Nase.

Beim Geschmack wird es dann etwas ruhiger, aber weiß Gott nicht langweiliger. Süße und Säure halten Hochzeit, Frucht und Mineralität befinden sich im Gleichklang, zartnussige Nuancen sorgen für die nötige Bodenhaftung und kleine würzige Leuchtfeuer bringen Abwechslung in die Bude. Die zarte Fruchtsüße ummantelt das Ganze. Ein Wein zum Wegträumen. Eine zarte Versuchung.

2024er Weißburgunder trocken, Auszeit 0,75 ltr. 16,00 EUR

Sehr vielschichtig im Duft. Grün-gelb in der Grundausrichtung. Nuancen nach Nuss und gerösteten Pinienkernen sowie Anflüge von Quitte, Mirabelle, Curry und Sesam stehen für gelb. Grüner wird's dann mit dem Geruch nach grünen Zweigen und Efeu. Mineralische Einflüsse sind deutlich riechbar, genauso wie schwarzer Rettich. Beide Nuancen bringen Leben in die Duftküche. Im Geschmack erlebt man einen spannenden Dialog aus Pikanz und Reife. Der Wein präsentiert sich kühl und frisch in der Frucht; am Gaumen kompakt und gehaltvoll, stoffig und konzentriert.

Am Anfang überwiegen die grünen Noten nach Zitrus und grünem Laub. Dann folgen zartbittere Nuancen nach Kumquat und Orangenschale. Er ist fordernd, animierend mit dem Drang nach vorne. Er ist stimmig bis zum Schluss und verabschiedet sich mit einem tollen Ausklang. Mit ihm kann man nicht nur den Sommerabend eintrinken, sondern es sich bei kleinen Snacks und Häppchen auf der Terrasse oder aber auch zu vielen Speisen so richtig gut gehen lassen. Ein silberhelles Geschmacksfeuerwerk, das uns ein ständiges „Oh" und „Ah" entlockt. Großes Trinkvergnügen!

BÜRKLE
weingut

2025er Rosé trocken, Auszeit 0,75 ltr. 16,00 EUR

Schon beim Duft merkt man wo die Reise hingeht. Frische, Frucht und mineralische Lebendigkeit sind Trumpf. Die kühle Mineralik begeistert und wir wähnen uns mitten in einem Laubwald, taubedeckte Moose und Farne und ein plätschernder Gebirgsbach. Tief einatmen. Man kann es kaum erwarten ihn zu trinken. Die Palette reicht von Erdbeere über Himbeere bis hin zur roten Stachelbeere. Kräuternoten nach Wacholder, Ingwer und Anis tanzen auf der Zunge. Auch die herben Noten kommen mit Schlehe und Angostura nicht zu kurz. Fordernd, animierend und diskussionsfreudig. Leicht und fruchtig kommt er daher, zart und elegant. Der kühle Blick der Leidenschaft. Nach jedem Schluck verlangt es einem nach mehr. Er füllt den ganzen Mund aus. Aromen nach Blutorange und rote Grapefruit haben dort genauso ihren Platz wie pflanzliche Noten nach Brennnessel, Efeu und Hagebutte. Begeisternd dieses wunderbare Süße-Säure-Spiel, dass von einer schmeichelnden dezenten Fruchtsüße untermalt wird. Welch eine Freude mit diesem Wein den Abend zu verbringen.

2024er Spätburgunder Holzfass tr., Auszeit 0,75 ltr. 17,00 EUR

Welch ein Duft, Welch eine Vehemenz, Welch ein Volumen. Man ist direkt mittendrin. Schattenmorellen, rote Johannisbeere, Holunderbeere, Wacholder und schwarzer Pfeffer, Nelke, Rauch und eine Spur Vanille. Spätburgunderhimmel!

Der Geschmack setz provokative Akzente, Die schwarzpfeffrige Note sorgt für Spannung. Estragon und Lakritze würzen das Ganze. Unterholz erdet und, man mag es kaum glauben, sogar eine Spur nach Veilchen hat sich eingeschlichen. Ein Wein, der sich bei jedem Schluck weiter öffnet. Man schmeckt ihn, wie man ein gutes Buch liest; Spannung bis zur letzten Seite. Sorry, bis zum letzten Schluck.

BÜRKLE
weingut

2024er Grauburgunder trocken, Auszeit 0,75 ltr. 16,00 EUR

Der schmeichelnde Duft erzeugt Bilder im Kopf. Herbstzeit, Samstagnachmittag, alles sitzen am Tisch. Honig-Gebäck-Karamell. Angeregte Unterhaltung. Walnüsse stehen bereit. Ein Obstteller mit Bananen und Birnen. Vom offenen Kamin weht eine zarte Rauchnote herüber. Der Wein mittendrin. Alles passt.
Überraschend dann der Geschmack. Dieser lebt von seinen Gegensätzen, die sich ja bekanntlich anziehen. Jugendlich kokettierende Frische trifft auf beginnende Reife. Erdig nussige Noten sorgen für den Grundton. Zwischendurch die wundervollen Stakkati von Ingwer, Quitte, Orangenschale und Minze, für die Überraschungsmomente. Man muss schon mehrere Schlucke machen um zum Kern dieses Weines vorzudringen. Es ist wie ein Haus mit vielen Zimmern. Das Öffnen einer jeden Tür eröffnet neue Welten. Dieser Wein erzählt, fabuliert. Ein Abend mit ihm macht richtig Spaß und bleibt ewig lange in Erinnerung.

2024er Muskateller, Festzeit 0,75 ltr. 19,00 EUR

Oh, dass ich tausend Nasen hätte! Die Abwandlung dieses alten Kirchenliedes beschreibt eigentlich schon alles. Der Duft dieses Muskatellers scheint nicht von dieser Welt. Eine flüssige Muskatellertraube. Klar, hell, fruchtig und verspielt. Man will finden und ergründen und verliert sich am Ende doch im Träumen. Das Schönste an diesem Wein ist sein Geheimnis. Diese zarte Frucht, die so viel offenbart ohne alles zu zeigen. Zart und schmeichelnd der Duft nach Holunderblüten und Hyazinthen und Orangenschale. Die nötige Frische und Lebendigkeit erzeugen klare zitronenschalige frische Nuancen und dezente Mineralnoten. Welch ein Einstieg.
Doch es kommt noch besser. All diese Aromen finden sich auch im Geschmack wieder umgeben von einer wohltuenden weichen Fruchtsüße. Die wunderbar austarierte Säure intensiviert das Ganze Aromenspektrum. Es ist diese verspielte Unbekümmertheit, die ansteckt, die animiert. Dieser Wein ist gut drauf, sein spontanes Lachen steckt an. Er plappert einfach drauf los, lässt Fünfe grade sein, ist einfach unwiderstehlich. Mit diesem Wein möchte man durchbrennen, egal wo hin.

BÜRKLE
brennerei

Edelbrände

Tresterbrand im Eichenfass

Der Kandidat hat fast 100 Punkte. Hier stehen Mineralität und Fruchtigkeit in wunderschönem Einklang. Fein herausgearbeitete kristalline, helle Noten, ein klein wenig Muskat und Pfeffer und ein Anflug von Himbeere. Fast verspielt und doch hoch konzentriert füllt er alles aus und begeistert mit einem fulminanten Abgang.

Quitte

Auch dieses Destillat überzeugt auf der ganzen Linie. Schon der Duft verspricht viel. Zart und nicht aufdringlich verführt er uns mit einem Hauch Marzipan, mineralischen Klängen und einer fruchtig, zitronigen Note. Dann beim Geschmack zündet er alle seine Lichter an. Er überrascht mit seiner Kraft, die er dosiert einsetzt. Trotzdem ist Platz für Nuancen von Rosmarin, Orangenschale und Rosenblüte. Seine zarten, gut eingebundenen Bitternoten verleihen ihm Rückhalt und Bodenhaftung. Gleichzeitig verleiht ihm seine klare, kristalline Transparenz Frische und Lebendigkeit.

Pflaume

Hier passt der Spruch: er kommt langsam, aber gewaltig. Am Anfang überwiegt die zarte Marzipannote. Nur langsam verflüchtigt sie sich und macht Platz für den fruchtig, wildpflaumigen Geschmack. Etwas Zitronenmelisse und eine feine Mineralität verleihen ihm lichte, helle Töne. Im Geschmack ist auch noch etwas Kirsche und Waldfrucht zu spüren aber dann verlangt wieder die volle Pflaumenfrucht die Oberhand und verabschiedet sich mit einem satten Abgang.

BÜRKLE
brennerei

Topinambur

Diese badische Spezialität aus der Topinamburknolle findet immer mehr Freunde. Eigenwillig, aufmüpfig, nie langweilig, sondern herausfordernd animierend mit eine tollen Präsenz. Klar und frisch, mit intensiven Aromen nach frisch aufgeschnittenen Kartoffeln, Salbei, Quitte und wunderschönen mineralischen Akzenten. Erstaunlich weich im Geschmack, nussig sowie eine leichte Schärfe nach Meerrettich, Muskat und weißem Pfeffer. Auch hier eine wunderschöne Feuersteinnote, kühl und transparent. Es vermittelt einem das Gefühl von der Frische und Tiefe eines klaren Bergsees.

Zibärtle

Ein satter Duft nach Marzipan und reifen Pflaumen steigt in die Nase, den Hintergrund bilden ein Hauch Anis und eine leichte mineralischen Note von nassem Schieferstein und in der Ferne glaubt man Pfefferminz und Zitronenmelisse wahrzunehmen. Der Geschmack lässt nichts zu wünschen übrig, wieder nimmt man reife Pflaumen und Marzipan wahr, wieder begleitet von dieser Mineralnote nach nassem Schiefer. Jedoch dann, auf der Zungenmitte deutlich schmeckbar, Kräuter wie Rosmarin, Salbei und eine Spur Dill. Je länger er im Glase steht desto besser wird er. Er strotzt vor Kraft, wird unterlegt von einer leichten Note nach weißer Schokolade und einer Spur Muskat, weißem Pfeffer und einer Spur Bergamotte. Intensiv und lange nachhallend bleibt er einem in positiver Erinnerung.

BÜRKLE
weingut

Möchten Sie unsere Weine auch zu Hause
genießen, fragen Sie bitte an der Theke nach der
aktuellen Preisliste
für den Außer-Haus-Verkauf.

Wir danken für Ihren Besuch
und hoffen auf ein baldiges Wiedersehen!