

Warme SPEISEN

Schweinsbäckle in Trollinger Sößle € 19,50
mit selbstgemachten Spätzle¹⁰

Paniertes Schweineschnitzel € 20,50
mit hausgemachtem Kartoffelsalat
und Blattsalat¹⁰

Sauerbraten-Gulasch (aus Rindfleisch) € 22,50
mit selbstgemachten Spätzle und Blattsalat¹⁰

Maultaschen mit hausgemachtem € 17,50
Kartoffelsalat und Zwiebelsößle¹⁰

BURG-Gröstl € 20,50
Bratkartoffeln mit Leberwurst dazu servieren
wir einen kleinen Blattsalat¹⁰, und ein Schnäpsle

Linsen mit einem Schuss Rotwein € 17,50
dazu Spätzle und Saitenwürstle^{2,3,8,10}

BURG-Zwiebelrostbraten € 29,50
mit Röstkartoffeln oder Spätzle¹⁰
mind. 280g deutsches Rindfleisch

BURG-Zwiebelrostbraten mit leckerem Brot € 24,50
mind. 280g deutsches Rindfleisch

Rinderfilet, 200g. mit großem Blattsalat¹⁰ € 31,50
und Kräuterbutter

Saure Kutteln mit leckerem Brot¹⁰ € 15,50

Saure Kutteln mit Röstkartoffeln € 20,50

Schinkenwurst aus dem Backofen € 14,50
mit hausgemachtem Kartoffelsalat^{2,3,8,10}

Oma Inge's Fleischküchle € 16,50
mit hausgemachtem Kartoffelsalat¹⁰

VEGI-GERICHTE

.....
Linsen mit Spätzle mit einem Schuss Rotwein¹⁰ € 14,50

BURG-Kässpatzen mit einem Schuss Weisswein € 18,50
und Lauchzwiebel dazu Blattsalat¹⁰

Bunter Salatteller mit Gemüseküchle¹⁰ € 18,50

VEGANE Couscous Küchle mit buntem Salatteller € 18,50
.....

Unsere Soßen werden mit Wein verfeinert

Unsere hausgemachten Spätzle werden in der Pfanne mit
Butter angeschwenkt

Für eine Beilagenänderung berechnen wir einen
Aufschlag von € 2,50

ZUSATZSTOFFE

¹Farbstoffe, ²Konservierungsstoffe, ³Antioxydationsmittel, ⁴Chinin, ⁸Phosphat,
¹²koffeinhaltig, ¹⁰Allergene – einzusehen in unserer separaten Karte

KALTE SPEISEN

Großer bunter Salatteller mit Salaten der Saison¹⁰ € 11,50

Großer bunter Salatteller € 21,50
mit gebratenen Fleischstreifen vom Rind
oder Käsestreifen¹⁰ € 15,50

Schinkenwurstsalat ohne Käse € 14,50
Schinkenwurstsalat mit Käse € 15,50
dazu leckeres Brot^{2,3,8,10}

Angemachtes Backstoi-Käse € 13,50
mit leckerem Brot¹⁰

Portion Käsewürfel¹⁰ € 12,50
reicht auch für 2 Personen

Gemischter Beilagensalat¹⁰ € 8,50

Kleiner Blattsalat¹⁰ € 4,90



KLEINE GERICHTE

Schwäbischer Tapas-Teller € 14,50
Maultäschle, Klecks Kartoffelsalat,
bissle Wurstsalat, dazu leckeres Brot¹⁰

Kleines Schnitzel € 15,80
mit Spätzle und Soße oder hausgemachtem
Kartoffelsalat und einem kleinen Blattsalat¹⁰

1 Paar Saitenwürstle € 12,50
mit hausgemachtem Kartoffelsalat^{2,3,8,10}

Portion Spätzle mit Braten- oder Rahmsoße¹⁰ € 8,50

Maultaschensuppe¹⁰ € 7,80

1 Maultasche mit hausgemachtem € 13,50
Kartoffelsalat und Zwiebelsößle¹⁰

SÜßES

Gebackene Apfelküchle € 9,50
mit Vanillesoße und Eis¹⁰

Königsschmarrn pro Portion € 10,50
mit Zwetschgenkompott
oder Apfelmus und Eis¹⁰ (ab 2 Portionen)

Für Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, halten
wir sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken
enthaltenen allergenen Zutaten in einer separaten Allergiekarte vor.

KLEINE GESCHICHTE DER BURG

Eine der ersten Bäckereigaststätten

Der Bäcker Gottlob Schöllhorn eröffnete 1849 eine Gaststätte in
seiner Bäckerei. Sie wird wohl immer nur nebenbei betrieben worden
sein, denn sein Haus bot nicht so viel Platz, um die Bäckerei und eine
geräumige Gaststätte zu führen. Die Burg ging 1875 an den Esslinger
Bäcker Wilhelm Friedrich Haug und bereits zwei Jahre später an den
Fellbacher Bäcker Abraham Pfander, dem Urvater der Bäckerei-Wirts-
geschichte der Burg. Dieser baute das Gasthaus 1912 durch einen
großzügigen Anbau vor dem bisherigen Gebäude aus, der bis 1967 das
bekannte und prägende Äußere des Anwesens darstellte. Architekt
war Moser, der im gleichen Jahr das Alte Rathaus in Fellbach um- und
anbaute. Im ersten Stock verblieb noch das alte Wirtszimmer mit Blick
auf die Straße.

Aborte – alt und neu

Über Einrichtung und Betrieb der kleinen Wirtschaft erfahren wir im
Jahre 1871 etwas, als Bäcker und Wirth Johannes Schneider erwei-
tern will. Durch eine schmale Tür betritt man das Hochparterre von der
Burgstraße aus und wendet sich nach rechts in das gut 24 qm große
Wirtschaftszimmer, den heutigen „Oberen Gasträum“. Die Wirtsleute
hatten wohl – direkt neben der Gaststube – ein Schlafzimmer, aber
eine Rückzugsmöglichkeit in eine eigene Stube hatten sie nicht. Die
Gaststube war ihnen gleichzeitig auch Raum zum eigenen Aufenthalt.
Auch eine Toilette fehlte auf dem Plan. Die Gäste nutzten wie die
Wirtsleute den Stall als Abtritt.

Arbeiterlokal

Anfangs trafen sich in der Burg noch Vereine aller politischen Richtun-
gen. Mit der Zeit entwickelte sich das Lokal immer mehr zu einer SPD-
nahen Gaststätte. Der Arbeiter-Radfahr-Verein Solidarität hielt hier in
den 20iger Jahren fast immer seine Monatsversammlungen ab. Die
Arbeiter-Samariter-Kolonie traf sich oft zur Generalversammlung.

Im Schatten des Nationalsozialismus

Eine Gaststätte dieser politischen Ausrichtung wurde in der NS-Zeit
zwangsläufig zum Anlaufpunkt von Schikanen und Spitzeln. Frau
Kramer zeigt auf einen Eckplatz und sagt: „Dort saß häufig einer, der
hatte ganz spitze Ohren!“ Kreisleiter Gustav Dickert aus Fellbach war
ihrer Erinnerung zufolge nicht gut auf die Burg zu sprechen, schika-
nierte sie aber auch nicht, er hatte nämlich auf unserem Klavier spie-
len gelernt. Doch war der Ruf der Burg in dieser Zeit nicht der beste.
Eines Tages begegnete mein Schwager Dengler dem alten Ortsgrup-
penleiter Jung und auf dessen Frage, wo er denn hingeh, antwortete
er: „Zur Burg zum Gaigeln Da sagte der Jung: Was, in diese Kom-
munistenwirtschaft, wo der Dr. Graser verkehrt...“

Prominente Liberale

Seit den Dreißiger Jahren verkehrten auch liberale Politiker in der Burg.
Sie wussten die Traditionsverbundenheit und Gastlichkeit des Lokals
zu schätzen. Begonnen hatte dies, als Dr. Max Graser, der gegen einen
NS-Kandidaten zum Bürgermeister gewählt worden war. Nach dem
Kriege freundeten sich auch bürgerliche Kreise nach und nach mit der
Burg an. Martha Kramer erinnert sich an eine Stammtischrunde vom
Europäischen Hof in Stuttgart: „Lauter gestandene Herren. Da musste
man den Wein viertelesweise aus dem Fass im Keller holen...“

Ein Traditionslokal

Adolf Pfander starb 1953, seine Witwe Friederike 1979. Danach führ-
ten die Eheleute Martha und Erich Kramer bis zum Tode von Erich Kra-
mer 1995 die Gaststätte in altbewährter Weise weiter. Nach dem Tode
ihres Mannes und dem Ende des Backbetriebes war Martha Kramer
die Burgwirtin: eigensinnig und manchmal nicht einfach zu haben.
Manchen Gast hat sie auch schon mal von der Tür gewiesen. Seit den
achtziger Jahren waren es viele Stammkunden und Stammtische, die
den Betrieb lebendig machten. Legendär sind die Donnerstage der
Saunarunde, die auch mit Gesang aus vollen Kehlen den Raum füllten,
meist begleitet von Schwester Lydia Dengler am Klavier. Martha
Kramer stirbt 2004. Mit ihrem Tod endet die Geschichte der Wirte der
Burg in Familienhand nach 116 Jahren.

SPRITZIGES

Winzer-Sekt aus der Region extra brut	0,1 ltr. Flasche	€ 6,50 € 39,00
APEROL „SPRIZZERLE“^{1,4}	0,25 ltr.	€ 7,50
„HUGO“	0,25 ltr.	€ 7,50

BIERE

Bier-chen vom Fass	0,3 ltr.	€ 3,50
Halbe vom Fass	0,5 ltr.	€ 4,50
Radler	0,5 ltr.	€ 4,50
Bier alkoholfrei (Flasche)	0,5 ltr.	€ 4,50
Hefeweizen	0,5 ltr.	€ 4,50
Hefeweizen dunkel	0,5 ltr.	€ 4,50
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 ltr.	€ 4,50

FLÜSSIGES DESSERT

Edelbrände	2 cl	€ 4,50
<i>Bitte fragen Sie nach unserer Auswahl.</i>	2 cl	€ 5,50
Schwäbischer Whisky	3 cl	€ 6,80
Bayerischer Whisky	3 cl	€ 6,80
GIN - Tonic (diverse Sorten)	3 cl	€ 8,50

OHNE ALKOHOL

Coca Cola^{1,12}		
Spezi^{1,12}		
Teinacher Orangen-Limo¹	0,3 ltr.	€ 3,50
Saftschorle (Apfel, Traube, Johannisbeere, Holunder, Rhabarber)	0,25 ltr. 0,5 ltr.	€ 3,50 € 4,50
Teinacher Mineralwasser <i>(classic, medium oder natur-still)</i>	0,75 ltr.	€ 5,50

WARMER GETRÄNKE

NESPRESSO

Cappuccino¹²	€ 3,80
Tasse Kaffee¹²	€ 3,00
Espresso¹²	€ 2,40
Affogato¹² eine Kugel Vanilleeis mit Espresso-Shot	€ 4,50

unsere sommerresidenz

Bis Mitte Mai 2024 haben wir unser Wirtshaus geöffnet.

Anschließend bewirten wir wieder den Gastrobereich im Strümpfelbacher Kult-Freibad.

Täglich geöffnet bis Sonntag, 8. September 2024.



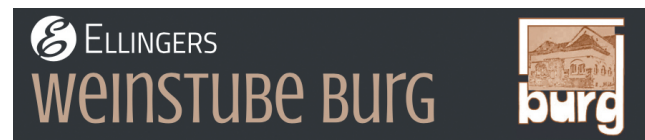
Aichelberger Weg 20
71384 Weinstadt-Strümpfelbach

Selbstverständlich bekochen wir auch alle „Nichtschwimmer“ da unsere schöne Terrasse für alle Interessenten zugänglich ist.

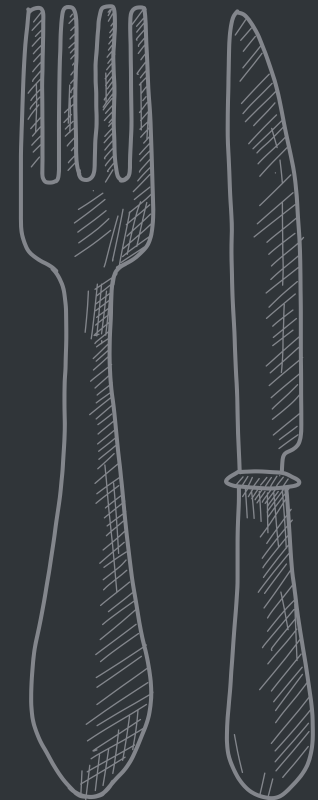
Die Burg bleibt von Mitte Mai bis Anfang Oktober 2024 geschlossen.

Gerne öffnen wir auch an unseren Ruhetagen für Gesellschaften entsprechenden Umfangs.

Unsere Öffnungszeiten:
Montag bis Samstag ab 18.00 Uhr
...solange, bis der letzte Gast geht!



SPEISEN & GETRÄNKE



 ELLINGERS
weinstube BURG

