Rockin'

RUMPEL KAMMER

Burger and Bar

HERSBRUCK

BURGER & CO.

KELLERSTR. 3, 91217 HERSBRUCK
09151 / 9619899
KÜCHE BIS 21^{00} UHR
SONNTAG & MONTAG RUHETAG

ALLE BURGER AUCH
TO GO!



GUTER GESCHMACK BRAUCHT KEINE KOMPROMISSE

Bei unseren Produkten achten wir auf höchste Qualität.

Daher arbeiten wir mit der Metzgerei Deyerl aus Neukirchen zusammen, die auf die eigene Schlachtung und die Zusammenarbeit mit Landwirten aus der direkten Nachbarschaft großen Wert legt.

Regional & Hausgemacht - so heißt der Slogan unserer Partnermetzgerei. Schmeckst du den Unterschied?

Metzgerei Deyerl

regional · hausgemacht

Inhaber: M. Förderreuther
Bahnhofstraße 12 · 92259 Neukirchen · Tel. 09663 305 · info@metzgerei-deyerl.de

VORWORT

Verehrte Gäste, schön, dass Ihr da seid –
und herzlich willkommen in der Rumpelkammer!

Bei uns dreht sich vieles um Burger. Und weil wir finden, dass ein richtig guter Burger vor allem von guten Zutaten lebt, machen wir möglichst viel selbst: Unsere Burger werden aus täglich frischem Rindfleisch zubereitet, dazu gibt es hausgemachte Saucen und Marinaden, frischen Salat aus dem Knoblauchsland und Burgerbuns von unserem Bäcker.

Unser Fleisch beziehen wir über die Metzgerei Deyerl in Neukirchen bei Sulzbach-Rosenberg – frisch und nahezu täglich. Vorgegart oder aufgewärmt wird bei uns nichts. Jeder Burger wird erst dann zubereitet, wenn Ihr ihn bestellt.

Die Rumpelkammer ist kein großer Gastronomiebetrieb, sondern ein kleiner Burgerladen mit rund 80 Plätzen innen und ähnlich vielen draußen. Unser Anspruch ist dabei ganz einfach: **Lieber frisch und gut als schnell und irgendwie.**

Das bedeutet allerdings auch, dass unsere Küche nur eine bestimmte Anzahl an Bestellungen gleichzeitig bewältigen kann. Besonders am Wochenende und zwischen 18 und 20 Uhr kann es deshalb voll werden. Innen- und Außenbereich gleichzeitig komplett zu bewirten, ist für unser Team nicht möglich, ohne dass die Qualität darunter leiden würde.

Deshalb unsere große Bitte: Reserviert vorher.
„Reservierung erwünscht“ ist bei uns durchaus wörtlich gemeint. Gerade wenn Ihr eine weitere Anfahrt habt oder einen Gutschein bzw. Schlemmerblock nutzen möchtet, empfehlen wir Euch dringend eine Reservierung. Die dort genannten Bedingungen und Regeln gelten selbstverständlich auch bei uns.

Sollte es trotz allem einmal etwas länger dauern, bitten wir um ein wenig Geduld. Frische Burger brauchen ein paar Minuten – und unsere Küche kann leider auch dann nicht schneller grillen, wenn alle gleichzeitig Hunger bekommen.

Wir hoffen natürlich, dass es Euch bei uns schmeckt. Über Anregungen freuen wir uns genauso wie über sachliche Kritik – persönlich vor Ort oder gerne auch bei Google. Denn wenn etwas nicht passt, möchten wir es wissen und möglichst besser machen.

Vielleicht hilft dieses kleine Vorwort dabei, vorab ein paar Fragen zu beantworten. Und wenn Ihr bis hierher tatsächlich alles gelesen habt, habt Ihr Euch jetzt wirklich einen Burger verdient.

Wir freuen uns auf Euch!

Andy, Kathleen und das gesamte Team der Rumpelkammer

Black Angus

NEU & NUR AUF VORBESTELLUNG!



220 Gramm saftiges Black-Angus-Rind im schwarzen Noir-Coal Bun auf Darkred Salad. Veredelt mit unserer hausgemachten Smoked Fury Sauce, knusprigen Onion Rings und XXL-Bacon on Top.

Überbacken mit herzhaft geschmolzenem Cheddar – kraftvoll, rauchig und mit einer dezenten Schärfe. Rund 400 Gramm purer Burgergenuss!

€ 19,80

Abbildung mit Dippers (nicht enthalten); Nicht mit Gutscheinen kombinierbar.

CCC-Burger

Chopped Chilli Cheese



Knusprig gebratenes Rindfleisch, vermengt mit herzhaftem Cheddar, Habaneros, Chillies und einer hausgemachten Gewürzmischung auf Blattsalat. Serviert im Weizenbun, Bacon on Top.

HOT

Auf Wunsch auch gerne halbherzig Hot!

€ 16,90

Burger

Metzgerei Deyerl
regional · hausgemacht

Zu unseren Burgern servieren wir als Beilage standardmäßig Coleslaw*.

Alle Burger werden grundsätzlich mit einem **Weizenbun** serviert.
Alternativ bieten wir euch einen Sesambun oder ein Laugenbrötchen ohne Aufpreis an.

Unsere Rindfleisch-, Fisch und Veggieburger servieren wir auch als „**Low-Carb**"-Version ohne Burgerbrötchen, dafür gibt's ein kleines Salatbouquet mit hausgemachtem Dressing! **+ € 1,50**

*Als alternative Beilage servieren wir gerne Gurkensalat.

RINDFLEISCH BURGER

KLASSISCHER HAMBURGER (2,8,G) KLASSISCH MILD, NICHT SCHARF ..... € 12,50
Solides Rindfleisch auf Salaten der Saison im Weizenbun, mit Ketchup, Mayo, Tomate und Gurke (ohne Käse)

DOUBLE-DOUBLE CHEESEBURGER (2,8,G,J) KLASSISCH MILD, NICHT SCHARF ..... € 14,90
Saftiges Rindfleisch auf Salaten der Saison im Weizenbun mit roten Zwiebeln, Sandwichgurken und hausgemachter Sauce aus Ketchup, Majonaise und Senf, mit doppelt Gouda überbacken (auch Hot erhältlich)

CCC-BURGER (CHOPPED CHILLI CHEESE) (2,8,G,J) EXTRA SCHARF..... € 16,90
Knusprig gebratenes Rindfleisch, vermengt mit herzhaftem Cheddar, Habaneros, Chillies und einer hausgemachten Gewürzmischung auf Blattsalat. Serviert im Weizenbun, Bacon on Top. Auf Wunsch auch gerne halbherzig Hot!

NEU & NUR AUF VORBESTELLUNG! BLACK ANGUS (A,G,J,2,4,8) RAUCHIG ..... € 19,80
220 Gramm saftiges Black-Angus-Rind im schwarzen Noir-Coal Bun auf Darkred Salad. Veredelt mit unserer hausgemachten Smoked Fury Sauce, knusprigen Onion Rings und XXL-Bacon on Top. Überbacken mit herzhaft geschmolzenem Cheddar – kraftvoll, rauchig und mit einer dezenten Schärfe. Rund 400 Gramm purer Burgergenuss! Nicht mit Gutscheinen kombinierbar.

SMASHED CHEESEBURGER (G,J,8,D,2) MIT ESSIG-NOTE ..... € 16,90
Um alle Röstaromen herauszukitzeln, wird feinstes Rinderhackfleisch auf dem Grill zerdrückt, durchgebraten und mit American Cheese verfeinert. Kombiniert mit Flavored Vinegar Onions, Gurken und fein gegrilltem Bacon wird der Burger Bun mit hausgemachtem Ketchup, Senf und Salaten der Saison serviert

THE SMOKING GUN (G,A,1,2,4) LEICHT SCHARF..... € 17,90
Saftiges Rindfleisch im Weizenbun mit Salat, herzhaftem Bacon, gegrillten Zwiebeln und hausgemachter Smoking-Gun Sauce, das Ganze mit American Cheddar überbacken, Ei on Top.

BACON JAM (2,4,11,G) SPECK-LASTIG, NICHT SCHARF ..... € 17,90
Reinstes Rindfleisch auf Salaten der Saison im Weizenbun, mit Bourbon-Schinkenmarmelade, Weißkraut, Sandwichgurken und gebratenem Speck überbacken mit irischem Cheddar

WIEDER DA: BACON RÖSTI (2,4,A,G,J) WÜRZIG, SPECKDOMINANT, NICHT SCHARF ..... € 17,90
Perfektes Rindfleisch auf Salaten der Saison, mit selbstgemachten Baggers, Bacon, einer raffinierten Bacon-Käsesauce und Apfelmus, überbacken mit herzhaftem Emmentaler

SUPER MADRAS (2,4,11,G) FRUCHTIG FRISCH, NICHT SCHARF ..... € 16,90
Herzhaftes Rindfleisch auf Salaten der Saison im Weizenbun, mit würziger Granatapfelcreme, frischer gegrillter Ananas, karamellisierten Zwiebeln und Bacon, überbacken mit irischem Cheddar

GARLIC CHUCK (2,4,11,G) KANN SPUREN VON KNOBLAUCH ENTHALTEN, NICHT SCHARF ..... € 14,90
Durchgedrehte Kuh auf Blattsalat, mit hausgemachtem Dressing, frischem geröstetem Knoblauch und roten Zwiebeln, überbacken mit gebratenem Speck und herzhaftem Gouda

SINGLE-MALT (2,4,11,G) LEICHT SCHARF ..... € 16,90
Rauchiges Rindfleisch auf Blattsalat mit hausgemachter BBQ-Sauce und selbstkreiertem Chilli-Single-Malt-Honig. Verfeinert mit viel frischem Rosmarin, Bacon und paniertem Hirtenkäse

ANIMAL STYLE (BIG) (2,3,8,G,J) NICHT SCHARF, FÜR DAS GROßE BURGE-REVENT..... € 21,90
Zweimal 200g bestes Rindfleisch aus Salaten der Saison mit karamellisierten Zwiebeln, Senf, Ketchup und Mayo, hausgemachtem Gurkenrelish, mit doppelt Cheddar überbacken

PULLED BEEF (G,J,8,D,2) WÜRZIG, LEICHT SCHARF ..... € 17,90
Zart gegartes, saftiges Hüftfleisch vom Rind nach traditionellem Hausrezept, veredelt mit cremiger Bacon-Mayonnaise, knackigen Salaten der Saison und frischem Krautsalat.

HÄHNCHEN BURGER

SPICY CHICKEN (2,A,F,G) LEICHT SCHARF..... € 14,90
Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Erdnüssen, Speck, Basilikum-pesto, Mayo, Zwiebeln und Salaten der Saison, mit irischem Cheddar überbacken

CAESAR SALAD (2,4,8,G) NICHT SCHARF ..... € 14,90
Mariniertes Hähnchenbrustfilet auf Salaten der Saison im Weizenbun serviert, mit Guacamole, Caesar-Topping und viel frischem Ruccola

INDIAN SUMMER CHICKENBURGER (D, G, J, 1, 8) SÜß & SCHARF..... € 14,90
Marinierte Hähnchenbrust auf Salaten der Saison mit Rucola, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Speck, süß-scharfer Sweet Chili Sauce und Ananas, mit herzhaftem Cheddar überbacken

FISCH BURGER

SALMON (J,B,2) FRUCHTIG FISCHIG, NICHT SCHARF, FÜR LACHSLIEBHABER..... € 16,90
Angebratener frischer Lachs auf hausgemachtem Meerrettich-Balsam, mit Zitronen-Limettencreme, Honig-Senf-Dill-Sauce, roten Zwiebeln und Ruccola, serviert im Weizenbun überbacken mit irischem Cheddar

SEBASTIAN (A,J,C) WÜRZIG, NICHT SCHARF .....€ 15,90
Selbstgemachter Patty aus Krabben, ausgesuchten Gewürzen, Zitronenpfeffer und Knoblauch, serviert im Weizenbun auf Salaten der Saison und hausgemachter Cocktailsauce

VEGETARISCH / VEGAN

VEGGIE BURGER (E,F,G,I,1,2) NICHT SCHARF ..... € 15,90
Fleischloser Burger mit Broccoli, Haferflocken, Sataysauce, Mangos und irischem Cheddar auf Blattsalat, Ceasar-Sauce, Erdnüssen und ausgesuchten Gewürzen

VEGGIE BURGER ZWO (E,G,I,1,2) NICHT SCHARF..... € 15,90
Fleischloser Burger mit Broccoli und Haferflocken auf Salaten der Saisson, hausgemachter Guacamole, Knoblauchsauce und Zwiebeln. Mit Avocados und Mozzarella überbacken

TSCHIESSBURGER – DER VEGANE (G, J, K) ..... € 14,90
Patty mit Kidneybohnen, hauseigenem Ketchup, veganer Mayo, Senf, Zwiebeln, Gewürzgurken und veganem Käse auf Salaten der Saison

ZWERGENTELLER (FÜR KINDER BIS 10 JAHRE)

KROSSE KRABBE (2,8,G) ..... € 5,90 / MIT POMMES € 7,50
Wahlweise Hühnchenfilet oder Rindfleischpatty, durchgebraten im Bausatz mit Kinderketchup, Majonaise, Salat, Gurke und Tomate zum Selbstbelegen, im Weizebun serviert, dazu Pommes

5 CHICKEN NUGGETS (2,8,G) ..... € 7,90
Paniert, mit Kartoffel-Dippers und Kinderketchup

PIMPE DEINEN BURGER ZUSÄTZLICH

GREEN JALAPENOS / GOUDA / CHEDDAR ..... JE € 1,00
KARAMELLISIERTE ZWIEBELN / BACON ..... JE € 1,50
EI ..... € 2,00
EXTRA FLEISCHPATTY ..... FÜR ALLE BURGER € 5,20

Potatoes + More

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM BURGER!

KARTOFFEL-DIPPERS ..... **€ 4,50**

PORTION SÜSSKARTOFFELPOMMES (Spuren von A,G,8,K,1) ..... **€ 5,90**

CHEESE FRIES Pommes mit hausgemachter Käsesauce ..... **€ 5,90**

SAURE WEDGES würzige Kartoffelecken mit Knoblauch- oder Chilli-Essig ..... **€ 5,90**

ONION RINGS (2,4,A,G,J) mit Liebe paniert und frittiert ..... **€ 5,90**

DAZU BEKOMMST DU 1 DIP NACH WAHL

KETCHUP / BBQ / CHILLISOßE / SOURCREAM / MAYONNAISE /
GUACAMOLE / KNOBLAUCH / BACON MAYO

weitere Dips ..... JE **€ 0,50**

Von Burger

SAFTIGE HÜHNCHENSTREIFEN (A,D,E,G,H,2,8,11) ..... **€ 14,90**
versteckt unter einem mit herzhaftem Emmentaler überbackenen Spiegelei, serviert auf Salaten der Saison und Avokado, aromatisiert mit Himbeer-Balsamico

CURRYWURST „NORMAL“ ODER „EXTRA HOT“ (2,3) ..... **€ 10,90**
mit Pommes und hausgemachter Soße

KNUSPERSCHNITZEL „WIENER ART“ (A,G) ..... **€ 12,90**
mit Kornflakes paniert, dazu Pommes und hausgemachtes Ketchup

Salads

Wahlweise mit frischem Baguette!

NO. 1 mit gebratenem Hähnchenbrustfilet (G) ..... **€ 14,90**

NO. 2 mit Feta und Oliven (1,2,6,8,G,E) ..... **€ 14,90**

NO. 3 mit gegrillten Knoblauchgarnelen (2,C,G) ..... **€ 15,90**

KOMPOSTHAUFEN großer gemischter Salat ..... **€ 12,90**

KLEINER GEMISCHTER SALAT ..... **€ 7,60**

WÄHLE EIN DRESSING ZUM SALAT (8,11,B,J)

HONIG-SENF DRESSING / ESSIG & ÖL / CAESAR DRESSING /
JOGHURT DRESSING MIT HONIG (J)


Neu! Selbstgemachte
Cheesecake-Waffeln
+ Apfelküchle
Rockin'
RUMPEL
KAMMER
Burger and Bar
mit warmer Vanillesauce € 6,90
mit Vanilleeis, Eierlikör und Sahne € 7,90
(1,4,8,A,G,K,I)

Homemade Cinnamon Rolls



Rockin' RUMPEL KAMMER Burger and Bar

Fluffig weicher Hefeteig mit einer saftigen Füllung
aus Butter, Zimt und braunem Zucker.
Cream Cheese Frosting on Top. (A, G, 8)

€ 6,90

Öffnungszeiten

DIENSTAG BIS SAMSTAG AB 17^{00} UHR
SONNTAG & MONTAG RUHETAG



Biergartenbetrieb

JE NACH WETTERLAGE AB APRIL/MAI

Die Liste der Allergenkennzeichnung für die verwendeten Lebensmittel bekommen Sie auf Nachfrage bei Ihrer Bedienung.

(A) Eier (B) Fisch (C) Krebstiere (D) Sellerie (E) Sesamsamen (F) Erdnüsse (G) Glutenhaltiges Getreide
(H) Lupinen (I) Schalenfrüchte (J) Senf (K) Soja (1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoff
(3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Geschmacksverstärker (5) mit Schwefeldioxid (6) mit Schwärzungsmittel
(7) mit Phosphat (8) mit Milcheiweiß (9) koffeinhaltig (10) chininhaltig (11) mit Süßungsmitteln
(12) enthält eine Phenylalaninquelle (13) gewachst (14) mit Taurin