

Burgersgarten Schwabach: Ein Ort mit Geschichte, Herz – und einem besonderen Namen

Der Burgersgarten in Schwabach ist für viele ein vertrauter Treffpunkt: ein Biergarten mit schattigen Bäumen, ehrlicher fränkischer Küche und gelebter Wirtshauskultur. Doch was nur Wenige wissen: Der Name „Burgersgarten“ hat nichts mit amerikanischem Fast Food zu tun. Er geht vielmehr auf das ursprüngliche Wort „Bürgergarten“ zurück – ein Ort der Begegnung für die Menschen der Stadt.

Im Laufe der Jahre, insbesondere nach dem Zweiten Weltkrieg und unter amerikanischem Einfluss, wandelte sich die Schreibweise. Aus „Bürger-“ wurde „Burger-“ – eine sprachliche Verschiebung, die blieb, auch wenn die Bedeutung die gleiche ist: Der Burgersgarten war und ist ein Platz für die Bürgerinnen und Bürger Schwabachs.

Fritz Pfaffenritter: Ein Name, der bleibt

Ein besonderes Kapitel in der Geschichte des Burgersgartens ist untrennbar mit einem Mann verbunden: Fritz Pfaffenritter. In Schwabach ist sein Name bis heute bekannt – nicht nur, weil er den Burgersgarten betrieb, sondern weil er ihn prägte. Mit Herzblut, einer klaren Linie und einem starken Charakter führte Fritz Pfaffenritter das Lokal über viele Jahre.

Sein Nachname wurde für viele Gäste zum Synonym für den Ort selbst: Wer „zum Pfaffenritter“ ging, wusste, was ihn erwartete – bodenständige Gastfreundschaft, fränkisches Essen und ein Wirt, der wusste, wie man Menschen zusammenbringt.

Ein Ort für alle Generationen

Es geht hier nicht nur ums Essen und Trinken, sondern ums Zusammensein. Um Begegnungen unter freiem Himmel. Um fränkische Lebensart, die mit der Zeit geht, ohne sich zu verbiegen.

Der Burgersgarten ist ein Stück Schwabacher Identität – und für viele einfach ein zweites Zuhause im Grünen.



Biere (0,5 L)

- Hofbräu vom Fass hell 3,90 €
- Hofbräu Alkoholfrei 3,90 €
- Hofbräu Weizen vom Fass 4,20 €
- Hofbräu Weizen leicht 4,20 €
- Hofbräu Weizen Alkoholfrei 4,20 €



- Spalter Pils 3,90 €



- Gutmann Weizen 4,30 €
- Radler¹⁴⁵⁶ 3,90 €
- Russe¹⁵⁶⁷ 4,20 €
- Colaweizen¹⁵⁶⁷ 4,20 €

Kleine Biere (0,3 L)

- Kleines Bier oder Radler 3,00 €

Zusatzstoffe – Legende

1 = Farbstoff 2 = Konservierungsstoff 3 = Phosphat 4 = Antioxidationsmittel
5 = Geschmacksverstärker 6 = geschwefelt 7 = koffeinhaltig 8 = Süßungsmittel
9 = Sulfate

Alkoholfreie Getränke



Getränke (0,2 L / 0,5 L)

- | | |
|------------------------------------|-----------------|
| • Wasser spritzig | 1,50 € / 2,80 € |
| • Wasser still | 1,50 € / 2,80 € |
| • Cola ¹⁵⁶⁷ | 1,90 € / 3,50 € |
| • Cola Light ¹⁵⁶⁷ | 1,90 € / 3,50 € |
| • Orangenlimonade ¹⁴⁵⁶ | 1,90 € / 3,50 € |
| • Zitronenlimonade ¹⁴⁵⁶ | 1,90 € / 3,50 € |
| • Cola Mix ¹⁴⁵⁶⁷ | 1,90 € / 3,50 € |



- | | |
|------------------------------|--------|
| • Almdudler (0,35 L Flasche) | 3,00 € |
|------------------------------|--------|

Säfte und Schorlen



Als Schorle:

- | | |
|---------|--------|
| • 0,2 L | 2,30 € |
| • 0,5 L | 3,90 € |

Als Saft (100 % oder Nektar):

- | | |
|---------|--------|
| • 0,2 L | 2,60 € |
| • 0,5 L | 4,10 € |

Verfügbare Sorten:

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Maracuja Nektar, Johannisbeere

Heiße Getränke



- **Tasse Kaffee**⁷ 3,00 €
- **Espresso**⁷ 1,80 €

Aperitifs



- **Prosecco** 3,50 €
- **Hugo** 7,50 €
- **Aperol Spritz** 7,90 €
- **Sarti** 7,90 €

Weine



- **Verschiedene Rotweine (0,25 L)** – ab 3,80 €
- **Verschiedene Weißweine (0,25 L)** – ab 3,80 €
- **Weinschorle (0,4 L)** 4,00 €

Schnäpse aus der Region (je 2 cl)



Williams Birne • Obstler • Mirabelle – jeweils 2,00 €

Weitere Spirituosen beim Service zu erfragen.

Suppen

- **Grießnockerlsuppe** (a,h) – 4,20 €
- **Gulaschsuppe** (a,y,m,w) – 4,60 €
- **Leberknödelsuppe** (a,h,y,m,w) – 4,60 €

Vesperkarte

- **Käseteller** mit Butter, Tomate und Bauernbrot $(a,8,l)$ – 13,50 €
- **Vesperbrett** für 1 Person mit verschiedenen Wurst- und Käsesorten, dazu Schwarzbrot $(a,8,l)$ – 15,50 €
- **Käsebrot** $(a,8,l)$ – 3,50 €
- **Schmalzbrot** $(a,8,l)$ – 3,00 €

Für unsere kleinen Gäste

- **Kinderschnitzel mit Pommes** (a,h) – 8,50 €
- **Pommes** – 3,50 €
- **Chicken Nuggets mit Pommes** (a,h) – 7,90 €
- **Kloß mit Soße** $(a,3,5,7)$ (nur sonntags) – 4,00 €

Küchenzeiten

- **Freitag bis Samstag:** 11:30 – 14:00 Uhr & 17:00 – 21:00 Uhr
Sonntag: durchgehend von 11:30 – 20:30 Uhr

Schnitzelklassiker

- **Schnitzel Wiener Art** mit Pommes (a,h) – **14,50 €**
- **Schnitzel Jäger Art** mit Pommes $(a,h,8,l)$ – **15,50 €**
- **Schnitzel Zigeuner Art** mit Pommes (a,h) – **15,50 €**
- **Cordon Bleu** mit Pommes $(a,h,8,l)$ – **15,90 €**

Klassiker

- **Putengeschnetzeltes** mit Spätzle $(a,h,3,4,)$ – **15,50 €**
- **Currywurst** mit Pommes $(a,h,m,y,3,4)$ – **9,50 €**

Fischgerichte

- **Zanderfiletstreifen im Knusperteig**
mit Knoblauchcreme und Pommes $(a,h,8,l,i)$ – **16,50 €**
- **Backfisch** mit Pommes (a,h,i) – **12,50 €**

Salate

- **Salat mit Putenstreifen** – **15,50 €**
- **Bauernsalat mit Käsestreifen** $(8,l)$ – **13,50 €**
(Wahlweise mit Joghurt- $(8,l)$ oder Balsamico-Dressing (m))

Küchenzeiten

- **Freitag bis Samstag:** 11:30 – 14:00 Uhr & 17:00 – 21:00 Uhr
Sonntag: durchgehend von 11:30 – 20:30 Uhr

Bratenkarte

Nur Sonntags & an Feiertagen

- **Schäufele** mit Kloß und Salat – **15,90 €**
- **Schweinebraten** mit Kloß und Salat – **14,50 €**
- **Zigeunerbraten** mit Kloß und Salat – **15,50 €**
- **Jägerbraten** mit Kloß und Salat – **15,50 €**

Wahlweise mit Kloß (a,3,5,7) oder Spätzle (a,h), weitere Braten auf Nachfrage

Flammkuchen

Freitag ab 17:00 Uhr · Samstag & Sonntag ab 11:30 Uhr

- **Flammkuchen mit saurer Sahne, Speck, Käse & Zwiebeln (a,8,l) – 10,50 €**
- **Flammkuchen mit saurer Sahne, Lauch & Käse (a,8,l) – 10,50 €**
- **Flammkuchen mit saurer Sahne & Käse (a,8,l) – 9,50 €**
- **Flammkuchen mit saurer Sahne, Salami, Käse & Zwiebeln (a,8,l) – 11,50 €**
- **Flammkuchen mit saurer Sahne, Räucherlachs, Käse & Zwiebeln (a,8,l,i) – 12,50 €**

Küchenzeiten

- **Freitag bis Samstag:** 11:30 – 14:00 Uhr & 17:00 – 21:00 Uhr
- **Sonntag:** durchgehend von 11:30 – 20:30 Uhr

Vegetarisch

- **Allgäuer Käsespätzle (a,h,8,l) – 12,50 €**
- **Bunter Salat mit Süßkartoffeln und Guacamole – 9,50 €**
- **Backcamembert mit Salat (a,h,8,l) – 10,50 €**

Spezial

(Nicht gültig an Feiertagen)

- **Freitag:**
Schaschlik mit Pommes (11) – **8,90 €**
- **Samstag:**
Gebratene Schweineleber mit Stopfer (a,8,l) – **8,90 €**

Dessert

- **Gebackener Apfelstrudel mit Eiscreme (a,h,8,l) – 6,80 €**
- **Warmer Schokoladenkuchen (a,h,8,l) – 5,80 €**

Küchenzeiten

- **Freitag bis Samstag:** 11:30 – 14:00 Uhr & 17:00 – 21:00 Uhr
Sonntag: durchgehend von 11:30 – 20:30 Uhr