

*Herzlich Willkommen in der
Weinstube Martinsklause*

Lebensfreude pur für unvergessliche Momente....

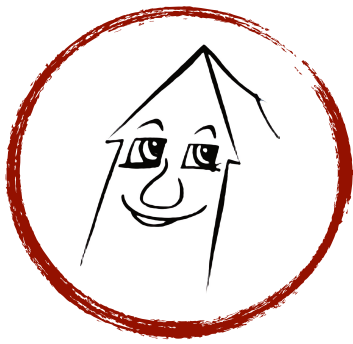
Liebe Gäste

Fränkisch regionale Küche mit all Ihrer Vielfalt und den Produkten aus der Region, den Jahreszeiten angepasst. Die Liebe zur Heimat und zur Natur spiegelt sich in unserer Küche wider und findet Ausdruck in der Speisekarte unseres Hauses. Lieferanten aus dem nächsten Umkreis des Steigerwaldes garantieren nicht nur absolute Frische, sondern auch beste Qualität.

Wild jeglicher Provinz, Spargel, Pilze, Kürbisse und andere Köstlichkeiten je nach Saison setzten wir daher gerne auf unsere Speisekarte.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in der Martinsklause und wünschen einen guten Appetit.

Ihre Familie Martin-Böhnemann

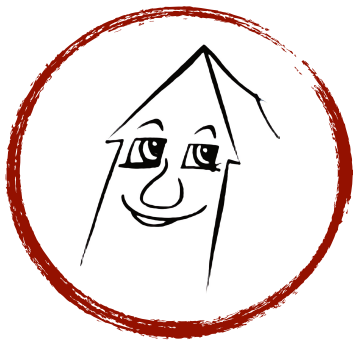


..... Kleine Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Schneckenpfännchen ½ Dtzd. in Kräuter-Knoblauch-Sauce, mit Käse überbacken dazu Stangenbaguette | 8,80 |
| Gebackener Winzerkäse Salatgarnitur, Stangenweißbrot und Preiselbeeren | 11,50 |
| Rosa Gourmetmatjes von der Ostseeküste Landbrot, Butter, Salatbukett | 9,50 |
| Gegrilltes Filet vom Milchlamm dazu ein kleines Knoblauchbrot und Salatbukett | 13,80 |

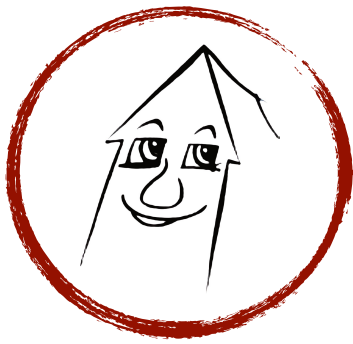
..... Löffelweise Hochgenuss

| | |
|--|------|
| Martin's Weinsuppe vom Ziegelangerer Silvaner mit Weißbrotroutons | 5,80 |
| Hausgemachte Knoblauchsuppe mit gehackten Knoblauchzehen und Weißbrotroutons | 5,80 |



Weinstube Martinsklause

| | |
|---|-------|
| Matjes Hausfrauenart in Sahnesauce, Äpfel, Zwiebeln, Gurken und Salzkartoffeln | 15,50 |
| Filet vom Flusszander Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise und Salatteller | 21,80 |
| Fränkischer Kalbstafelspitz Salzkartoffeln oder Bandnudeln Meerrettichsoße und Preiselbeere | 17,50 |
| Gegrilltes Hähnchenbrustfilet Bärlauchhollandaise, Kroketten und Salatteller | 18,80 |
| Tagliatelle mit weißem und grünem Spargel dazu ein Salatteller | 18,80 |
| Gegrilltes Hähnchenbrustfilet Knoblauchbrot vom Grill und großer Salatteller | 16,40 |
| Filetspitzen vom Rind Knoblauchbrot vom Grill und großer Salatteller | 19,80 |
| Medaillons vom Lammrücken -rosa gebraten- an mediterraner Knoblauch-Rosmarin-Sauce Knoblauchbrot vom Grill und großer Salatteller | 28,80 |
| Engadiner Schweineschnitzelchen an Calvadosrahm, Bratkartoffeln und Salatteller (Sonntags erst ab 15°° Uhr erhältlich) | 17,80 |

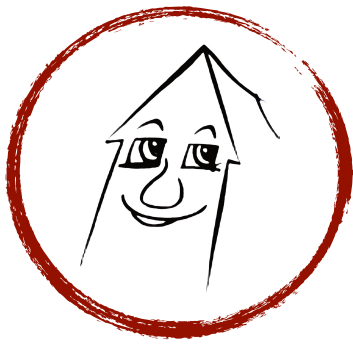


..... *Der süsse Abschluss*

| | |
|---|------|
| Mousse Schokolade mit hausgemachter Rote Grütze und Vanille Eis | 8,20 |
| Hausgemachtes Tiramisu | 8,80 |
| Frische marinierte Erdbeeren Eierlikör Eis und Schlagsahne | 8,20 |
| Kleines gemischtes Eis 2 Kugeln | 3,60 |
| Großes gemischtes Eis 3 Kugeln | 4,80 |
| Eissorten: Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere und Zitrone | |
| Portion Schlagsahne | 0,90 |

..... *Kaffee & Tee*

| | |
|-------------------------------------|------|
| Tasse Kaffee | 3,00 |
| Cappuccino mit aufgeschäumter Milch | 3,50 |
| Milchkaffee | 3,60 |
| Espresso | 3,00 |
| Affogato Espresso mit Vanilleeis | 4,50 |
| Glas Tee | 2,50 |



Weinstube Martinsklause

..... *Zur Info*

Wir bitten Sie, bei Bezahlung mit Gutscheinen, vor dem Bezahlvorgang unserem Service -Team dies mitzuteilen.
Im Nachhinein ist das Einlösen eines Gutscheins aus technischen Gründen leider nicht mehr möglich

Pfingstmontag 20 Mai bis 17 °° Uhr geöffnet
Warme Küche an diesem Tag bis 15.30 Uhr

Betriebsurlaub vom 21 bis 30 Mai

Unsere Öffnungszeiten sind:
Mittwoch, Donnerstag und Freitag von 17°° bis 22°° Uhr
Samstag von 11.30 bis 22°° Uhr
Sonntag von 11.30 bis 21°° Uhr.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig,
da wir möglichst viele unserer Gäste bewirten möchten.

Deswegen sind die
Tische zeitlich auf max. 2 Stunden begrenzt.

Alle Weine können Sie an der Theke auch für »zu Hause« erwerben,
zu original Weingutspreisen.



