

*Herzlich Willkommen in der  
Weinstube Martinsklause*

---

Lebensfreude pur für unvergessliche Momente....

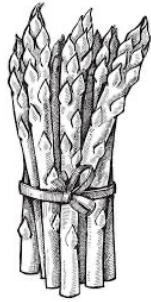
Liebe Gäste

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 Provenienz, Spargel, Pilze, Kürbisse und andere Köstlichkeiten je nach Saison setzen wir daher gerne auf unsere Speisekarte.

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

*Ihre Familie Martin-Böhnemann*



## *Fränkische Spargelgerichte*

---

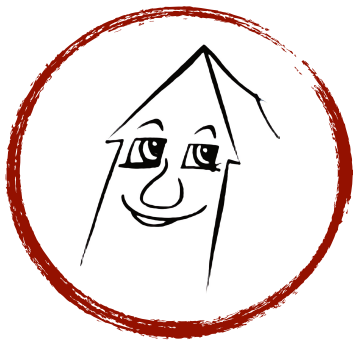
Hausgemachte Spargelsuppe	6,80
Ein Pfund Spargelsalat eingelegt in Weisswein-Balsamico-Sud dazu Frühlingkartoffeln	18,60
Ein Pfund Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise dazu Frühlingkartoffeln	19,60

*.....dazu empfehlen wir:*

- ein Paar Bauernbratwürste	7,50
- Schinkenplatte mit gekochtem Schinke	7,00
- Hähnchenbrustfilet gegrillt	9,50
- Filet vom Flusszander gegrillt	14,50
- Rosa Gourmetmatjes von der Ostseeküste	8,50

**Weinempfehlung zu den Spargelgerichten:  
Silvaner trocken**

Ein Pfund Spargel „frisch“, entspricht ca. 350g geschält.

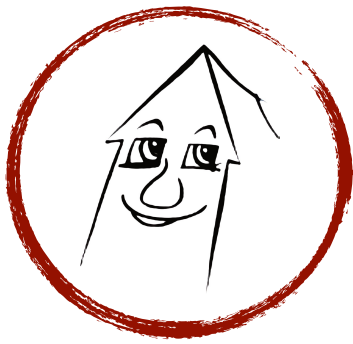


..... *Kleine Vorspeisen*

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*

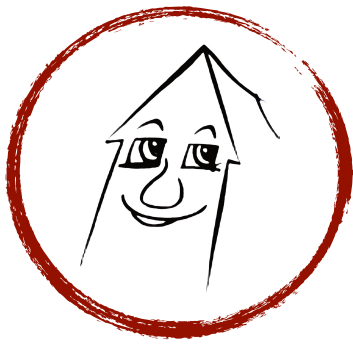
Martin's Weinsuppe vom Ziegelangerer Silvaner mit Weißbrotroutons	5,80
Hausgemachte Knoblauchsuppe mit gehackten Knoblauchzehen und Weißbrotroutons	5,80



## Weinstube Martinsklause

---

Maischollenfilet im Eimantel hausgemachter Kartoffelsalat und Salatteller	24,80
Filet vom Flusszander Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise und Salatteller	21,80
Im Ofen geschmorte Lammhaxe Klöße und grüne Speckbohnen	20,80
Fränkischer Kalbstafelspitz Salzkartoffeln oder Bandnudeln Meerrettichsoße und Preiselbeeren	17,50
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet Rahmegerlinge, Kroketten und Salatteller	18,80
Tagliatelle mit weißem und grünem Spargel dazu ein Salatteller der Saison	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
Schweineschnitzel Wiener Art Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat und Salatteller (Sonntags/Feiertag erst ab 15 <sup>00</sup> Uhr erhältlich)	16,80

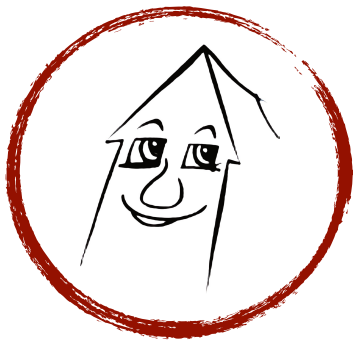


..... *Der süsse Abschluss*

Mousse Schokolade mit hausgemachter Rote Grütze und Vanille-Eis	8,20
Hausgemachtes Tiramisu	8,80
Frische marinierte Erdbeeren Eierlikör-Eis und Schlagsahne	8,20
Martin ´s Desserteller	8,80
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



*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.

