## 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

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.



# **SPÄTSOMMERLAUNE**

mit S	Secco	Mart	inello	und	M	inera	lwasser
-------	-------	------	--------	-----	---	-------	---------

	0,251
Lavendel Spritz	6,90
Rosenblüten Spritz	6,90
Aperol Spritz	6,90
Für den kleinen Appetit	
Schneckenpfännchen ½ Dtzd. in Kräuter-Knoblauch-Sauce, mit Käse überbacken dazu Stangenbaguette	8,80
Rosa Gourmetmatjes von der Ostseeküste Landbrot, Butter und Salatbukett	9,50
Gebackener Winzerkäse dazu Salatgarnitur Stangenweißbrot und Preiselbeeren	10,50
Gegrillte Kalbsleber Apfelscheibe mit Preiselbeeren	13,80

## LÖFFELWEISE HOCHGENUSS

Martin's Weinsuppe vom Ziegelangerer Silvaner mit Weißbrotcroutons	5,40
Hausgemachte Knoblauchsuppe	5,40
mit gehackten Knoblauchzehen	
und Weißbrotcroutons	

### Bitte vormerken:

Stangenbaguette und Salatgarnitur

### Letztes Wochenende im September geöffnet

3 Oktober und letztes Wochenende 28+29 Oktober geschlossen **Letztes Wochenende im November geöffnet** 

Ab 23 Dezember 2023 bis 4 Januar 2024 Betriebsurlaub

## DieseWoche empfehlen wir ......

Fränkischer Kalbstafelspitz Salzkartoffeln oder Bandnudeln, Meerrettichsoße und Preiselbeere				
Wildhasenkeule in Wacholderrahm Klöße, Apfelrotkohl und Preiselbeeren	20,80			
Ein Paar hausgemachte Wildbratwürste Kartoffelbrei, Apfelrotkohl und Wildsauce	15,80			
Bocksbraten nach Großmutters Rezept (Scheiben von der Junglammkeule, süß-sauer eingelegt) Klöße und Weinsauerkraut	18,80			
Rosa Gourmetmatjes von der Ostseeküste Bratkartoffeln, grüne Speckbohnen und Salatgarnitur	16,20			
Filet vom Flusszander Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise und Salatteller	20,80			
Filet vom Flusszander Tagliatelle mit Kürbis und Salatteller	21,80			
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet fränkische Rahmsteinpilze, Tagliatelle und Salatteller	25,80			
Tagliatelle mit Kürbis dazu ein Salatteller	15,80			
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet Knoblauchbrot vom Grill und großer Salatteller	15,80			
Filetspitzen vom Rind Knoblauchbrot vom Grill und großer Salatteller	19,80			
Filetsteak von der Rinderlende 200g Kräuterbutter, Bratkartoffeln und grüne Speckbohnen	36,80			
Medaillons vom Lammrücken -rosa gebraten- an mediterraner Knoblauch-Rosmarin-Sauce Knoblauchbrot vom Grill und großer Salatteller	27,80			
Engadiner Schweineschnitzelchen an Calvadosrahm, Bratkartoffeln und Salatteller Sonntags/Feiertags von 11.30 - 15°° Uhr nicht erhältlich.	16,80			