

# Herzlich Willkommen in der “ Weinstube Martinsklausen ”



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 setzen wir daher gerne auf unsere Speisekarte.

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

Ihre Familie Martin-Böhmemann

**Unsere Öffnungszeiten sind:**

**Mittwoch, Donnerstag und Freitag von 17<sup>00</sup> bis 22<sup>00</sup> Uhr**

**Samstag von 11.30 bis 22<sup>00</sup> Uhr**

**Sonntag von 11.30 bis 21<sup>00</sup> 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 Secco Martinello und Mineralwasser

	0,25l
<b>Lavendel Spritz</b>	<b>6,90</b>
<b>Rosenblüten Spritz</b>	<b>6,90</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>6,90</b>

## Für den kleinen Appetit

<b>Schneckenpfännchen ½ Dtzd.</b>	8,80
in Kräuter-Knoblauch-Sauce, mit Käse überbacken dazu Stangenbaguette	
<b>Rosa Gourmetmatjes von der Ostseeküste</b>	9,50
Landbrot, Butter und Salatbukett	
<b>Gebackener Winzerkäse</b>	10,50
dazu Salatgarnitur Stangenweißbrot und Preiselbeeren	
<b>Gegrillte Leber vom Weidelamm</b>	13,80
Stangenbaguette und Salatgarnitur	

## LÖFFELWEISE HOCHGENUSS

<b>Martin´s Weinsuppe</b>	5,40
vom Ziegelangerer Silvaner mit Weißbroteroutons	
<b>Hausgemachte Knoblauchsuppe</b>	5,40
mit gehackten Knoblauchzehen und Weißbroteroutons	

### **Bitte vormerken:**

**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

# Diese Woche empfehlen wir .....

<b>Rosa Gourmetmatjes von der Ostseeküste</b> Bratkartoffeln, grüne Speckbohnen und Salatgarnitur	16,20
<b>Fünf gegrillte Black Tiger Garnelen</b> Knoblauchbrot, Mango-Aioli und Salatteller	19,80
<b>Filet vom Flusszander</b> Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise und Salatteller	20,80
<b>Filet vom Flusszander</b> Tagliatelle mit Kürbis und Salatteller	21,80
<b>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet</b> fränkische Rahmsteinpilze, Tagliatelle und Salatteller	25,80
<b>Tagliatelle mit Kürbis</b> dazu ein Salatteller	15,80
<b>Fränkischer Kalbstafelspitz</b> Salzkartoffeln oder Bandnudeln Meerrettichsoße und Preiselbeeren	16,80
<b>Im Ofen geschmorte Lammhaxe</b> Klöße und grüne Speckbohnen	20,80
<b>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet</b> Knoblauchbrot vom Grill und großer Salatteller	15,80
<b>Filetspitzen vom Rind</b> Knoblauchbrot vom Grill und großer Salatteller	19,80
<b>Filetsteak von der Rinderlende 200g</b> Kräuterbutter, Bratkartoffeln und grüne Speckbohnen	36,80
<b>Medaillons vom Lammrücken -rosa gebraten-</b> an mediterraner Knoblauch-Rosmarin-Sauce Knoblauchbrot vom Grill und großer Salatteller	27,80
<b>Engadiner Schweineschnitzelchen</b> an Calvadosrahm, Bratkartoffeln und Salatteller <b>Sonntags/Feiertags von 11.30 - 15°° Uhr nicht erhältlich.</b>	16,80