

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-Böhnemann

**Unsere Öffnungszeiten sind:
Mittwoch, Donnerstag und Freitag von 17⁰⁰ bis 22⁰⁰ Uhr**

**Samstag von 11.30 bis 22⁰⁰ Uhr
Sonntag von 11.30 bis 21⁰⁰ Uhr.**

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

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

Alle Speisen auch zum mitnehmen und zu Hause genießen



S O M M E R L A U N E

mit Secco Martinello und Mineralwasser

	0,25l
Lavendel Spritz	6,80
Rosenblüten Spritz	6,80
Aperol Spritz	6,80

Für den kleinen Appetit

Schneckenpfännchen ½ Dtzd.	8,20
in Kräuter-Knoblauch-Sauce, mit Käse überbacken dazu Stangenbaguette	
Rosa Gourmetmatjes von der Ostseeküste	8,20
Landbrot, Butter und Salatbukett	
Gebackener Winzerkäse	10,50
dazu Salatgarnitur Stangenweißbrot und Preiselbeeren	
Gegrilltes Filet vom Milchlamm	13,80
Knoblauchbrot und Salatgarnitur	

LÖFFELWEISE HOCHGENUSS

Martin´s Weinsuppe	5,20
vom Ziegelangerer Silvaner mit Weißbroteroutons	
Hausgemachte Knoblauchsuppe	5,20
mit gehackten Knoblauchzehen und Weißbroteroutons	

Bitte vormerken:

21 August bis 7 September Betriebsferien

Letztes Wochenende im September geöffnet

28 + 29 Oktober geschlossen

Diese Woche empfehlen wir

Knuspriges Hähnchenbrustfilet in Pankomantel	17,80
hausgemachter Kartoffelsalat und Salatteller	
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet	15,80
Knoblauchbrot vom Grill und großer Salatteller	
Marinierter Kalbstafelspitz	13,80
ingelegt in Weisswein-Balsamico-Sud Bratkartoffeln und Salatbukett	
Fränkischer Kalbstafelspitz	16,80
Salzkartoffeln oder Bandnudeln Meerrettichsoße und Preiselbeeren	
Im Ofen geschmorte Lammhaxe	20,80
Klöße und grüne Speckbohnen	
Rosa Gourmetmatjes von der Ostseeküste	16,20
Bratkartoffeln, grüne Speckbohnen und Salatgarnitur	
Fünf gegrillte Black Tiger Garnelen	19,80
Knoblauchbrot, Mango-Aioli und Salatteller	
Filet vom Flusszander	20,80
hausgemachter Kartoffelsalat und Salatteller	
Filet vom Bachsaibling	21,80
Tagliatelle aglio, oli con panna und Salatteller	
Filetspitzen vom Rind	19,80
Knoblauchbrot vom Grill und großer Salatteller	
Medaillons vom Lammrücken -rosa gebraten-	27,80
an mediterraner Knoblauch-Rosmarin-Sauce Knoblauchbrot vom Grill und großer Salatteller	
Engadiner Schweineschnitzelchen	15,80
an Calvadosrahm, Bratkartoffeln und Salatteller	
Sonntags/Feiertags von 11.30 - 15° Uhr nicht erhältlich.	