

*Herzlich Willkommen in der
Weinstube Martinsklause*

Lebensfreude pur für unvergessliche Momente....

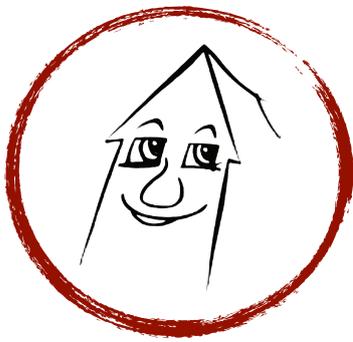
Liebe Gäste

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



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.

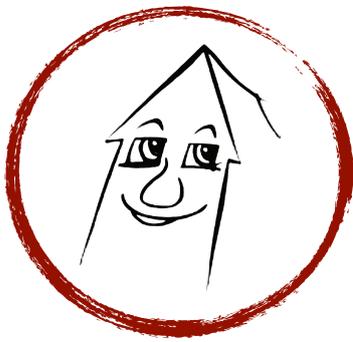
Betriebsurlaub vom 17 August bis 4 September

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.

Gerne erfüllen wir Sonderwünsche. Wir bitten jedoch um Verständnis, dass während der Stoßzeit keine Umbestellungen angenommen werden können.

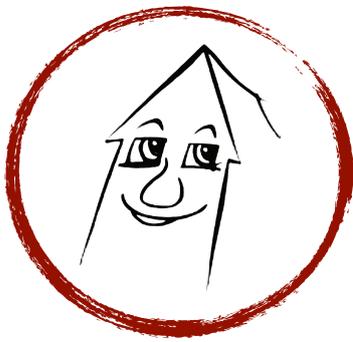


..... *Kleine Vorspeisen*

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
Drei gegrillte Black Tiger Garnelen dazu Stangenbaguette und Salatbukett	13,80

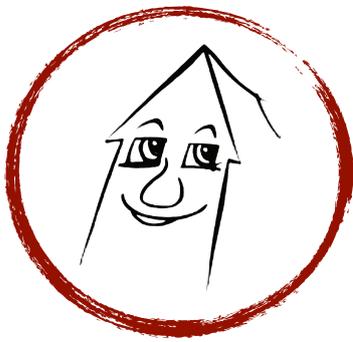
..... *Löffelweise Hochgenuss*

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



.....Saison aus der Küche

Schweinebraten nach Großmutter 's Rezept Klöße und junger Weißkrautsalat	17,80
Zartes Hähnchenschnitzel in Panko hausgemachter Kartoffelsalat und Salatteller	18,80
Fränkischer Kalbstafelspitz Salzkartoffeln oder Bandnudeln Meerrettichsoße und Preiselbeeren	17,80
Marinierter Kalbstafelspitz eingelegt in Weisswein-Balsamico-Sud Bratkartoffeln und Salatbukett	15,80
Tagliatelle mit Pfifferlingen Sahne Sauce Cherrytomaten, Parmesan und Salatteller	18,80
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet Knoblauchbrot vom Grill und großer Salatteller	16,80
Filetspitzen vom Rind Knoblauchbrot vom Grill und großer Salatteller	20,80
Medaillons vom Lammrücken -rosa gebraten- an mediterraner Knoblauch-Rosmarin-Sauce Knoblauchbrot vom Grill und großer Salatteller	28,80
Filetsteak von der Rinderlende Knoblauchbrot vom Grill und großer Salatteller	38,80
Engadiner Schweineschnitzelchen an Calvadosrahm, Bratkartoffeln und Salatteller <i>(Sonntags/Feiertag erst ab 15⁰⁰ Uhr erhältlich)</i>	17,80



Weinstube Martinsklause

.....Ins Netz gegangen

Gegrilltes Filet vom Flusszander 22,80

Gegrilltes Filet vom Bachsaibling 24,80

Gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch 24,80

dazu empfehlen wir

- hausgemachter Kartoffelsalat
- Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise
- Salzkartoffeln und Zitronenbutter

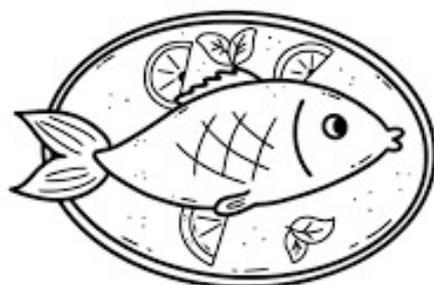
zu den Fischgerichten reichen wir einen
bunt gemischten Salatteller der Saison

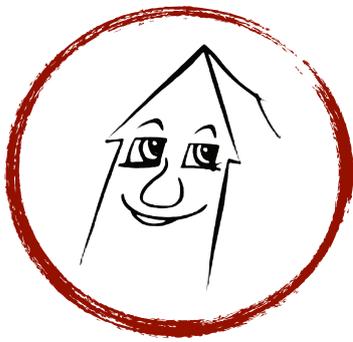
Fünf gegrillte Black Tiger Garnelen 22,80

Knoblauchbrot, Mango-Aioli
dazu ein Salatteller der Saison

Rosa Gourmetmatjes von der Ostseeküste 16,80

Bratkartoffeln, grüne Speckbohnen
und Salatbukett





Weinstube Martinsklause

..... 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 Dessertteller	9,50
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