

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-Bönnemann

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



Für den kleinen Appetit

Schneckenpfännchen ½ Dtzd. 8,20
in Kräuter-Knoblauch-Sauce, mit Käse überbacken
dazu Stangenbaguette

Gebackener Winzerkäse 9,80
dazu Salatgarnitur
Stangenweißbrot und Preiselbeeren

Gegrillte Kalbsleber 13,80
Apfelscheibe mit Preiselbeeren
Stangenweißbrot und Salatgarnitur

LÖFFELWEISE HOCHGENUSS

Martin's Weinsuppe 5,20
vom Ziegelangerer Silvaner
mit Weißbrotroutons

Hausgemachte Knoblauchsuppe 5,20
mit gehackten Knoblauchzehen
und Weißbrotroutons

Bitte vormerken:

25 + 26 März geschlossen
22 + 23 April geschlossen
30 Mai bis 8 Juni Betriebsferien
29 + 30 Juli geschlossen

Flugenten bis Ende März
Vorbestellzeit 48 Stunden
ab 4 Personen



Diese Woche empfehlen wir

Fränkischer Kalbstafelspitz Salzkartoffeln oder Bandnudeln Meerrettichsoße und Preiselbeeren	16,50
Medaillons vom Hirschrücken Klöße, Apfelrotkohl und Preiselbeeren	28,80
Schweinebraten nach Oma´s Rezept Klöße und Bamberger Wirsinggemüse	14,80
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet Knoblauchbrot vom Grill und großer Salatteller	15,50
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet überzogen mit Estragonsauce, Kroketten und Salatteller	17,80
Kalbsleber Berliner Art Bratkartoffeln, Apfelscheibe mit Preiselbeeren gedünstete Zwiebeln und Salatteller	18,80
Filet vom Flusszander Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise und Salatteller oder Gemüserahmnudeln und Salatteller	19,80
Gemüserahmnudeln dazu ein gemischter Salatteller	12,50
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	27,80
Hausmacher Leberwurst in der Pfanne geröstet Bratkartoffeln und Weinsauerkraut	13,80
Engadiner Schweineschnitzelchen an Calvadosrahm, Bratkartoffeln und Salatteller	15,50
Schweizer Schnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, Bratkartoffeln und Salatteller	16,80

Sonntags von 11.30 - 15⁰⁰ Uhr nicht erhältlich