

Burghotel Münzenberg
06004 915700

Kulinarische Angebote Herbst & Winter 2017

Genießen, wohlfühlen & entspannen!

Gans(z) fantastisch in drei Gängen

Gruß des Hauses

ganze Gans am Tisch tranchiert
mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, glasierten
Maronen und Kartoffelklößen

Dessertvariation

inkl. einer Flasche Wein und einer Flasche
Selters Mineralwasser

29,90 € pro Person

(ab vier Personen)

Eine Vorbestellung ist erforderlich.

Unsere Öffnungszeiten ab September 2017:

Unsere Köche bereiten Ihnen warme Speisen
täglich ab 17.00 Uhr sowie sonn- und feiertags
von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr und von 17:00 Uhr
bis 20:30 Uhr zu. Wir haben keinen Ruhetag.

Für Familienfeierlichkeiten im Restaurant gelten
selbstverständlich individuell festzulegende
Öffnungszeiten.

Restaurant „Gasthaus zur Burg“ im „Burghotel Münzenberg“

Wohnbacher Str. 1
35516 Münzenberg

Telefon: **06004 915700**

Mobil: **0171 9472981** oder **0172 6722983**

E-Mail: info@burghotelmuenzenberg.de

BURGHOTEL MÜNZENBERG
WOHNBACHER STRASSE 1
35516 MÜNZENBERG

WWW.BURGHOTELMUENZENBERG.DE

Für schöne Stunden

27.08.2017: **Grill-Barbecue** im Garten
11:30 - 14:30 Uhr, 14,50 € pro Person

04.09. bis 17.09.2017: **Oktoberfestwochen**
Weißwürstchen mit süßem Senf, Obatzda mit
Brezel, Backendl mit Kartoffel-Speck-Salat,
Haxe und Schweinsbraten mit Kartoffelklößen
und Bayrisch Kraut

15.10. bis 30.10.2017: **Wildwochen**
Gerichte vom Wild aus heimischen Wäldern

21.10.2017: **Degustationsmenü**
ab 18:00 Uhr, 79,00 € pro Person

25.11.2017: **Wintergrillen mit dem Smoker**
Pulled Pork, Hähnchen, Lachs auf Zedernholz,
hausgemachter Krautsalat, Ofenkartoffel,
Süßkartoffeln mit Avocado-Dip und verschie-
dene Salate
ab 18:00 Uhr, 21,50 € pro Person*

ab November 2017: **Ganze Gans**
(ab vier Personen) am Tisch tranchiert
29,90 € pro Person

25.12. und 26.12.2017: **Weihnachtsbuffet**
11:00 - 14:00 Uhr, 34,50 € pro Person

31.12.2017: **Silvestermenü „Heißer Stein“**
18:00 - 22:00 Uhr, 39,50 € pro Person

**Es freuen sich auf Ihren Besuch und Ihre
Reservierung**

**Familie Müller
mit dem ganzen
Team**



Wir setzen Akzente!

Exquisit & Geistreich

Degustationsmenü

am 21.10.2017

hausgebeizter Saibling auf Pumpernickel
mit Senfeis

Cappuccino von der Roten Bete

Lammcarrée unter der Kräuterkruste
mit Balsamico-Kirschen und Kartoffelgratin

Dreierlei Sorbet

Caipirinha, Mango, Basilikum

lauwarm gedünstetes Kabeljaufilet
an Wasabipürree und Passé-pierres

Dessertvariation

*Crème brûlée, lauwarmes Schokoladenküchlein
und Orangen-Ingwer-Parfait*

79,00 € pro Person

inkl. Selters Mineralwasser

**Zu jeder kulinarischen Köstlichkeit servieren wir
Ihnen 1 cl edle korrespondierende Spirituosen
der bayerischen Spezialitätenbrennerei Liebl.**

Eine Reservierung ist erforderlich!

Master-Class Distillery

LIEBL

Exquisit & Festlich

Weihnachtsbuffet

am 25. und 26. Dezember 2017

Salate in winterlicher Vielfalt

Rohkostsalate

Gänseleberterrinen

Lachsrollchen

Apfelsellerie-Suppe mit gerösteten Walnüssen

ganze Gans am Buffet tranchiert
mit Orangensauce

Knödel

Lachsfilet auf Rahmwirsing

Wildschweingulasch mit Preiselbeeren

Schweinebraten

Kartoffelgratin

hausgemachte Spätzle

winterliches Gemüse

Mohnmousse mit Blaubeertopping

Apfelstrudel mit Vanillesauce

zweierlei Pudding

34,50 € pro Person

Exquisit & Genussreich

Silvestermenü „Heißer Stein“

am 31. Dezember 2017

verschiedene Salate der Saison

gefüllte Eier mit Senfcreme

Schafskäsewürfel im Sesammantel

Datteln im Speckmantel in Cumberland-Sauce

Karotten-Ingwer-Suppe mit Croûtons

Rinderroastbeef

Garnelen

Lachsfilet

Schweinefilet

Hähnchenbrust

Rosmarinkartoffeln

hausgemachte Krokette

Gemüsevariationen

Schokoladenbrunnen mit filetierten Früchten

Orangen-Crème-brûlée

Empfangscocktail!

39,50 € pro Person

