

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](mailto:info@burghotelmuenzenberg.de)

BURGHOTEL MÜNZENBERG  
WOHNBACHER STRASSE 1  
35516 MÜNZENBERG

[WWW.BURGHOTELMUENZENBERG.DE](http://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**

