

BESONDERE ANGEBOTE

Smoker-Abend am 01.02.2020

Valentinsmenü am 14.02.2020

„Matjes, yes, yes, yes“ ab 10.02.2020

Whiskytasting am 07.03.2020



Auswahlkarte für Ostersonntag und Ostermontag am 12.04. und 13.04.2020

frischer Spargel und frische Erdbeeren
aus der Region ab April 2020

Muttertags-Spezialkarte am 10.05.2020

sonntägliches Mittags-Grillbuffet
ab Mai 2020 (einmal im Monat)

GENIEßEN, WOHLFÜHLEN & ENTSPANNEN!

Vertrauen Sie auf unsere langjährige Erfahrung bei Familienfeierlichkeiten und Festen aller Art! Wir bieten Ihnen einen umfassenden Service in allen Räumlichkeiten.

Der schöne große Saal mit Platz für ca. 120 Personen (oder abgetrennt für 25 bis 50 Personen), stellt einen idealen Ort für Konfirmations- und Kommunionen, Hochzeiten, Geburtstagsfeierlichkeiten sowie Tagungen dar.

Auch Trauerfeierlichkeiten erhalten in diesem Ambiente einen würdigen Rahmen.

Unsere Öffnungszeiten:

Unser Restaurant ist täglich ab 17.00 Uhr und sonntags von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr geöffnet. Wir haben keinen Ruhetag. Ab April 2020 sind wir auch wieder am Sonntagabend für Sie da. Für Familienfeierlichkeiten im Restaurant gelten selbstverständlich andere Öffnungszeiten.

Wir haben vom 14.04. - 17.04.2020 geschlossen. Ab 18.04.2020 heißen wir Sie wieder ganz herzlich willkommen.

Restaurant „Gasthaus zur Burg“ im „Burghotel Münzenberg“

Wohnbacher Str. 1
35516 Münzenberg

Telefon: 06004 915700

E-Mail: info@burghotelmuenzenberg.de

BURGHOTEL MÜNZENBERG
WOHNBACHER STRASSE 1
35516 MÜNZENBERG

WWW.BURGHOTELMUENZENBERG.DE



FRÜHLING & OSTERN 2020



Burghotel Münzenberg

GUTES ESSEN & ANGENEHME LEUTE

Österliche Auswahlkarte

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen
gebackener Schafskäse im Pfännchen
mit Kirschtomaten, Zwiebeln und Baguette
Ziegenkäse mit Ingwer-Kastanienhonig
gratiniert an Salatbouquet

Cesar-Salat mit Rinderfiletspieß

Salat der Saison mit gebratenen Champignons
„Burghotelsalat“ mit frischen Kräutern und
Schafskäsewürfeln

Schweineschnitzel in verschiedenen Variationen
mit Pommes frites und Beilagensalat

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und
Beilagensalat

Sauerbraten vom Rind

geschmorter Lamnbraten vom „Salzwiesenlamm“
mit Kartoffelgratin und Speckbohnen

Ofenkartoffel in verschiedenen Variationen

gebratenes Lachsfilet

gedünstetes Kabeljau-Rückenfilet

Mövenpick-Eis nach Wahl

Eine Reservierung ist erforderlich!



ÜBERRASCHEND & ROMANTISCH

Valentinsmenü

Rindertatar mit gehobeltem Parmesan

oder

Kürbiscremesuppe

Cocos-Sorbet

gebratene Riesengarnele
auf Wasabi-Gurkensalat

Rumpsteak „Strindberg“ auf Petersilienwurzel-
Püree und Balsamico-Zwiebeln

oder

gebratener Seeteufel auf Karotten-Ingwer-Püree
mit gebratenem grünen Spargel

Dessertvariation für Verliebte!
(Schokotiramisu, Tonkabohnenparfait
und Mangosorbet)

39,50 € pro Person

Empfangsaperitif inkl.

Eine Reservierung ist erforderlich!



EXQUISIT & GEISTREICH

Scottish Single Malt Whiskys

7. März 2020

Wildkräutersalat mit „scottish eggs“ im
Hackfleischmantel

Kürbissüppchen

feine Tranchen vom schottischen Hochland-
rind im Kräutermantel mit Balsamico-Zwiebeln
auf Kartoffel-Sellerie-Stampf und Zuckerschoten

Dreierlei Dessert (Haselnuss-Parfait - Whisky-
praline - Vanillepudding mit Whisky-Sahne)

69,00 € pro Person

inkl. Welcome-Drink und Mineralwasser

Das Tasting startet um 19.00 Uhr mit einem
Welcome-Drink und einem „Gruß“ aus der Kü-
che. Zu jedem Gang reichen wir ausgewählte
Single Malt Whiskys, vorgestellt von Klaus
Meier (www.malt-brothers.com). Für die musi-
kalische Umrahmung sorgt in traditioneller Wei-
se der Dudelsackpfeifer Marco Kreissl.

Sie möchten nicht am Whisky-Tasting teilneh-
men, sondern lediglich das Menü genießen?
Diesen Wunsch erfüllen wir Ihnen gerne.

42,50 € pro Person

inkl. Mineralwasser



Eine Reservierung ist erforderlich!