

## FÜR SCHÖNE STUNDEN

## GENIESSEN, WOHLFÜHLEN & ENTSPANNEN

### Unser Angebot:

25.12.2023:  
**weihnachtliche Auswahlkarte**  
11:30 - 14:30 Uhr

26.12.2023:  
**weihnachtliche Auswahlkarte**  
11:30 - 14:30 Uhr

### Unsere Öffnungszeiten:

Unser Restaurant ist täglich ab 17:00 Uhr und sonntags bereits ab 11:30 Uhr geöffnet. Donnerstags haben wir Ruhetag. Von Januar bis März schließt unser Restaurant sonntags um 15:00 Uhr. Ab April 2024 sind wir auch wieder am Sonntagabend für Sie da.

Für Familienfeierlichkeiten im Restaurant gelten selbstverständlich andere Öffnungszeiten.

Wir haben vom 27.12.2023 - 07.01.2024 geschlossen.

Ab dem 08.01.2024 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](mailto:info@burghotelmuenzenberg.de)

### SUCHEN SIE NOCH EIN PASSENDES GESCHENK?

Unser Restaurant-Gutschein ist eine stilvolle Geschenkidee, die nicht gleich vergessen wird. Schenken Sie daher ganz einfach Genuss in einer gemütlichen Umgebung!

*WIR SETZEN AKZENTE!*

## Whisky-Tasting 2024

am 9. März und 13. April 2024

„Himmel & Erde“  
nach Art des Küchenchefs

\*\*\*

Brokkolisüppchen mit Streifen vom  
hausgebeizten schottischen Lachs

\*\*\*

feine Tranchen vom schottischen Hochlandrind  
mit Strindbergkruste und Balsamico-Zwiebeln  
auf Kartoffel-Birnen-Stampf und  
glasiertem Kaisergemüse

\*\*\*

Dessert à la Toni

Menü mit Whisky-Tasting: 94,50 €  
Menü ohne Whisky-Tasting: 69,50 €

inkl. Selters Mineralwasser und eines  
Empfangscocktails am Lagerfeuer

Edle Whiskys treffen wiederum auf  
ausgewählte Musik.

*Eine Anmeldung ist erforderlich.*



**BURGHOTEL MÜNZENBERG**  
WOHNBACHER STRASSE 1  
35516 MÜNZENBERG

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



*Herbst & Winter 2023/24*



Burghotel Münzenberg

## EXQUISIT & GEISTREICH

### *Candlelight-Dinner*

am 2. März 2024

Rindertatar mit gehobeltem Parmesan  
oder

Lachstatar mit Avocado

\*\*\*

Gurken-Wasabi-Salat mit gebratener  
Rotgarnele

\*\*\*

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

oder

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

\*\*\*

Dessertvariation für Verliebte  
oder für einen besonderen Menschen

**56,50 € pro Person**

ein Empfangsaperitif inklusive

**Eine Reservierung ist für alle speziellen  
Angebote erforderlich!**



## EXQUISIT & FESTLICH

### *Auszug aus der Weihnachtskarte*

am 25. und 26. Dezember 2023

Kürbissuppe (vegan) oder Rinderkraftbrühe

\*\*\*

Wildgulasch mit hausgemachtem  
Rotkohl und Kartoffelklößen

ofenfrischer Gänsebraten mit  
hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen

original Wiener Schnitzel vom Kalb mit  
Pommes frites und Beilagensalat

Cordon bleu vom Schwälmer Landschwein  
mit Pommes frites und Beilagensalat

gebratenes Lachsfilet auf Kürbisrisotto,  
Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln

„Lendentopf“ mit Schweinefilet vom Schwälmer  
Landschwein mit Champignon-Rahmsoße und  
hausgemachten Kroketten

Bandnudeln mit Blattspinat, Kirschtomaten,  
Knoblauch und gehobeltem Parmesan  
*auch ohne Parmesan erhältlich (vegan)*

Kalbsfilet rosa gebraten mit Rosmarin-  
kartoffeln und Blattspinat

Rumpsteak vom Simmentaler Fleckvieh mit  
Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagensalat

\*\*\*

verschiedene Dessertvarianten

## EXQUISIT & GENUSSREICH

### *Gänse-Menü*

ab 4. November 2023

Gruß des Hauses

\*\*\*

ganze Gans am Tisch tranchiert mit Apfelrotkohl,  
Rosenkohl, Kartoffelklößen und Orangensauce

\*\*\*

Dessertvariation à la Toni

inkl. einer Flasche Selters Mineralwasser (0,75 l)

**42,50 € pro Person**

(ab vier Personen)

*Eine Vorbestellung muss mindestens 48 Stunden  
im Voraus erfolgen!*

### **GANS TO GO FÜR ZUHAUSE**

vom 4. November bis 22. Dezember 2023  
sowie am 25. und 26. Dezember 2023

Der perfekte Gaumenschmaus zum Mitnehmen  
oder Abholen! Am Wunschtermin steht der  
Festbraten im Bräter mit Apfelrotkohl,  
Rosenkohl, Kartoffelklößen und Orangen-  
sauce für Sie bereits tranchiert bereit

125 € (für vier Personen)

oder

am 25. und 26. Dezember 2023

**GANS TO GO** als Weihnachtsgans, perfekt vorgegart,  
gut verpackt abholen und nach Anleitung bequem zu  
Hause fertig zubereiten.

*Eine Vorbestellung muss mindestens 48 Stunden  
im Voraus erfolgen!*