

FÜR SCHÖNE STUNDEN

Unser Angebot:

25.12.2024:
weihnachtliche Auswahlkarte
11:30 - 14:30 Uhr

26.12.2024:
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 2025 sind wir auch wieder am Sonntagabend für Sie da.

Für Familienfeierlichkeiten im Restaurant gelten selbstverständlich andere Öffnungszeiten.

Wir haben vom 27.12.2024 - 09.01.2025 geschlossen.

Ab dem 10.01.2025 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

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!

GENIESSEN, WOHLFÜHLEN & ENTSPANNEN

Gans-to-Go

Der Gänsebraten ist das wohl beliebteste und bekannteste Festessen in der Herbst- und Weihnachtszeit. Genießen Sie unsere knusprig zubereitete Weihnachtsgans und verbringen Sie genussreiche Stunden mit Ihrer Familie und Freunden!

Unsere „Gans to Go“ ist perfekt für alle, die sich einen knusprigen Gänsebraten nach Hause holen möchten. Ihr Festtagsbraten steht am Wunschtermin im Bräter mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Rosenkohl, Kartoffelklößen und Orangensauce für Sie bereit. Die Gans wird von uns nahezu servierfertig vorbereitet und muss von Ihnen nur noch nach der vorgegebenen Anleitung im Backofen erwärmt werden.

„Gans-to-Go“- der perfekte Festtagsbraten zum Mitnehmen oder Abholen im Bräter mit

- Apfelrotkohl
- Rosenkohl
- Kartoffelklößen und
- Orangensauce

für vier Personen: **125 €**

Eine Vorbestellung muss mindestens 48 Stunden im Voraus erfolgen! Letzte Bestellmöglichkeit ist der 20.12.2024.

Die Abholzeiten am 24., 25. und 26. Dezember 2024 werden individuell mit Ihnen abgesprochen.

BURGHOTEL MÜNZENBERG
WOHNBACHER STRASSE 1
35516 MÜNZENBERG

WWW.BURGHOTELMUNZENBERG.DE



Herbst & Winter 2024/25



EXQUISIT & GEISTREICH

Valentinsdinner

am 14. Februar 2025

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 Maronen-Püree
mit gebratenen Zuckerschoten

Dessertvariation für Verliebte
oder für einen besonderen Menschen

59,50 € pro Person

ein Empfangsaperitif inklusive

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

EXQUISIT & FESTLICH

Auszug aus der Weihnachtskarte

am 25. und 26. Dezember 2024

Kürbissuppe (vegan) oder Rinderkraftbrühe

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

Schweinefiletstreifen vom Schwälmer Landschwein
in Cognac-Champignon-Rahmsoße und Drillinge-
Kartöffelchen

in Olivenöl geschwenkte Gemüseravioli mit
Grillgemüse (vegan)

rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf
Steinpilzravioli in Salbeibutter mit gebratenen
Zuckerschoten und Zwiebel-Portwein-Marmelade

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites
und Beilagensalat

in Portwein geschmorte Rinderbäckchen auf
Waldpilz-Kartoffel-Gulasch

verschiedene Dessertvarianten

EXQUISIT & GENUSSREICH

Gänse-Menü

ab 8. November 2024

Gruß des Hauses

Dreierlei Vorspeisen

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

Dessertvariation à la Toni

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

46,50 € pro Person

(ab vier Personen)

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

