

## 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 lecker zu Hause*

Gönnen Sie sich ein leckeres Festessen! Perfekt für Familienfeiern oder gemütliche Abende mit Freunden. Unsere „Gans to Go“ zum Mitnehmen bietet Ihnen nicht nur einen knusprigen Braten und leckere Beilagen wie hausgemachten Apfelrotkohl und Rosenkohl, Kartoffelklöße und Orangensauce, sondern auch den Komfort der bequemen Selbstabholung. Mit einer großzügigen Portion für vier Personen ist es ideal, um sich in der Festtagszeit zu verwöhnen, ohne selbst stundenlang in der Küche stehen zu müssen. Sie können das Gericht an besonderen Feiertagen wie dem 24., 25. und 26. Dezember abholen und somit die Festtage entspannt genießen. Ihr Festtagsbraten steht am Wunschtermin im Bräter für Sie bereit. Die Gans wird von uns nahezu servierfertig vorbereitet. Sie müssen sie nur noch nach der vorgegebenen Anleitung im Backofen erwärmen.

**„GANS lecker zu Hause“**- 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!*

oder

*Gans lecker zu Hause genießen!*

Infos finden Sie auf der Rückseite!

