

FÜR SCHÖNE STUNDEN

Unser Angebot:

25.12.2025:
weihnachtliche Auswahlkarte
11:30 - 14:30 Uhr

26.12.2025:
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 unseren Ruhetag. Von Januar bis März schließt unser Restaurant sonntags bereits um 15:00 Uhr, warme Küche bis 14:00 Uhr. Ab April 2026 sind wir auch am Sonntagabend wieder für Sie da. Für Familienfeierlichkeiten im Restaurant gelten selbstverständlich abweichende Öffnungszeiten.

Wir haben vom 27.12.2025 bis 08.01.2026 geschlossen.

Ab dem 09.01.2026 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

Weihnachtsgenuss ganz ohne Stress!

Machen Sie die Festtage zu einem kulinarischen Highlight – mit unserer „Gans to Go“. Knusprig gebratener Braten, dazu hausgemachter Apfelrotkohl, zarter Rosenkohl, fluffige Kartoffelklöße und feine Orangensauce – alles für Sie vorbereitet, damit Sie sich voll und ganz auf Ihre Liebsten konzentrieren können. Die großzügige Portion für vier Personen ist ideal für Familienfeiern oder gemütliche Abende mit Freunden. Holen Sie Ihre Gans an den Feiertagen, z. B. am 24., 25. oder 26. Dezember, ab – sie ist nahezu servierfertig und muss nur noch im Backofen erwärmt werden. Genuss, der verbindet – festlich, einfach und unwiderstehlich lecker!

„GANS lecker zu Hause“ – der perfekte Festtagsbraten zum Mitnehmen oder Abholen im Bräter mit

- Apfelrotkohl
- Rosenkohl
- Kartoffelklößen und
- Orangensauce

für vier Personen: **165 €**

Eine Vorbestellung muss mindestens 48 Stunden im Voraus erfolgen! Letzte Bestellmöglichkeit ist der 21.12.2025.

Die Abholzeiten am 24., 25. und 26. Dezember 2025 werden individuell mit Ihnen abgesprochen.

BURGHOTEL MÜNZENBERG
WOHNBACHER STRASSE 1
35516 MÜNZENBERG

WWW.BURGHOTELMUENZENBERG.DE



Herbst & Winter 2025/26



EXQUISIT & INDIVIDUELL

STILVOLLE FEIERN – UNVERGESSLICHER MOMENT

- **Stilvolles Ambiente**
 - kleiner oder großer Saal, Restaurant oder gemütliche Outdoor-Bereiche
 - ideal für private Feiern oder große Anlässe
- **Kulinarische Vielfalt**
 - erlesene Getränke
 - festliche Speisen nach Ihren Wünschen
 - Spezialitäten-Buffets, Grill- und Smoker-Leckereien
- **Besondere Erlebnisse**
 - Glühwein am Lagerfeuer
 - stilvolle Sekt- oder Cocktailempfänge
 - Fackelwanderungen
 - individuelle Burg- und Stadtführungen
 - Whisky-Tasting
- **Perfekt für jeden Anlass**
 - Jahresabschlussfeiern von Unternehmen
 - Hochzeiten und Feiern zu besonderen Anlässen
- **Individuelle Gestaltung**
 - zahlreiche Dekorationsvarianten
 - professioneller Service von Planung bis Durchführung

Wir sorgen dafür, dass Ihre Feier individuell und besonders wird.

Weitere Angebote auf unserer Homepage:
www.burghotelmuenzenberg.de.

EXQUISIT & FESTLICH

AUSZUG AUS DER WEIHNACHTSKARTE

am 25. und 26. Dezember 2025

Vorspeisen

Kürbissuppe (vegan)

Rinderkraftbrühe

Hauptgerichte

ofenfrischer Gänsebraten mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen

original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Beilagensalat

Cordon bleu vom Schwälmer Landschwein mit Frischkäsefüllung, Pommes frites und Beilagensalat

gebratenes Lachsfilet auf Kürbisrisotto, Kirschtomaten und Rucolahaub

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

Barbarie-Entenbrust auf getrüffelem Kartoffelstampf mit Portwein-Preiselbeer-Soße und gebratenen Waldpilzen

Freiland-Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagensalat

in Portwein geschmorte Rinderbäckchen auf Kartoffelstampf mit Wirsinggemüse

Nachspeisen

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)

49,50 € 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!