Advents- und Vorweihnachtszeit 2025

Augustiner an der Krämerbrücke

Empfehlungen vom Chefkoch
Herrn Stephan Nußbaumer

…Suppe

- ***Gänse-Tee*** [C,I] *-mit eigener Einlage-* ***6,90 €***

…zum Beginn oder würzige Leckereien für zwischendurch

- ***Augustiner „VESPER-TRIO“*** *auf dem Holz-Brett angerichtet*
  Schweine-Schmalz / Gänse-Rillette / Obazda [A,G,I] *an frischem Hausbrot* ***9,90 €***
- ***Flammkuchen Räucherlachs*** [G,A,D,C]
  mit Baby-Spinat und Bergkäse ***-lecker / würzig-*** ***15,90 €***

…Fisch

- ***Rose vom Räucher-Lachs auf Kartoffelpuffer*** [C,G,D]
  an Rucola mit Meerrettich ***14,90 €***
- ***Gebratene Scholle -Filet-*** [A,C,D,G] *an Fenchel-Gemüse*
  und Rote-Beete Gnocchi ***20,90 €***

„Martins-Gans“ althergebrachter Hausmannskost

- ***Die schönsten Stücke der Gans*** *(Martinsgans nach altem Brauch)*
  Thüringer Klöße, Rotkohl [G,A,i] ***¼ 29,90 €***
- ***Bauernente Traditionell***
  Thüringer Klöße, Rotkohl [G,A,i] ***½ 21,90 €***
  ¼ 17,90 €

…heimatliche Besonderheiten in der Vorweihnachtszeit

- ***Rinder-Roulade*** [G,A,i,J]
  Thüringer Klöße, Rotkohl ***23,90 €***
- ***Zarte geschmorte Ochsenbäckchen*** [G,A,i,J]
  mit Rotkohl an gerösteten Kloßscheiben ***24,90 €***
- ***Hirschschnitzel*** *(Rotwild)* ***in einer Nusspanade*** [A,C,G,H,L]
  mit Romanesco und Kartoffel-Maronen Püree an Preiselbeer-Birne ***23,90 €***
- ***Burger vom Wild*** [A,C,G,H,L,J]
  mit Preiselbeeren / Rotwein-Birne und Bergkäse an Wedges ***19,90 €***
- ***Augustiner Allerlei*** [,A,G,D] *mit Kalbsfleisch/Lachs und Austernpilze*
  an Duft Reis mit Salat ***23,90 €***

….für unsere kleinen Augustiner-Gäste

- ***Herzhafte Augustiner-Waffel*** [C,A,G]
  mit Schinken und Käse überbacken ***8,90 €***

…vielleicht doch etwas Süßes zum Abschluss

- ***Lauwarmer Schokokuchen*** [A,G,C,H] *an Bratapfel*
  und Vanille-Parfait ***7,90 €***

Auf der Rückseite beschreibt Ihnen unser Chefkoch Herr Stephan Nußbaumer
den Brauch ***„Martinsgansessen“****,…über seinem Ursprung und seinen verschiedenen Erzählungen!*

Als Brauch ist heute vor allem das traditionelle ***„Martinsgansessen“*** verbreitet.

- Gern wird erzählt, dass es seinen Ursprung in einer Legende über Martin Luthers Leben habe: Entgegen seinem eigenen Willen und trotz Vorbehalts des Klerus drängte das Volk von Tours darauf, Martin zum Bischof zu weihen. Asketisch und bescheiden, wie er sein Leben führte, hielt er sich unwürdig für solch eine große Verantwortung, und deshalb habe er sich in einem Gänsestall versteckt. Die Gänse jedoch hätten so aufgeregt geschnattert, dass Martin gefunden wurde und geweiht werden konnte.

- Nach einer anderen Erzählung griffen die Bürger von Tours zu einer List: Ein Rusticus sei zu Martins Versteck gegangen und habe diesen gebeten, seine kranke Frau zu besuchen. Hilfsbereit, wie Martin nun einmal war, habe er seine Sachen genommen und den Rusticus nach Hause begleitet. Wahrscheinlich sah er ziemlich schmutzig aus – als habe er eine Zeit lang in einem Gänsestall gelebt.

- Eine weitere Geschichte besagt, dass eine schnatternde Gänseschar in den Kirchraum gewatschelt sei und dabei Bischof Martin bei seiner Predigt unterbrochen habe. Sie sei gefangen genommen und zu einer Mahlzeit verarbeitet worden.

- Viel wahrscheinlicher als diese Legenden ist der Umstand, dass in Zeiten des Lehnswesens eine am Martinstag fällige Lehnspflicht, eine Abgabe namens *Martinsschoß*, der Ursprung war. Da diese häufig aus einer Gans bestand, bildete sich die Bezeichnung Martinsgans heraus, und weil der Martinstag traditionell mit einer Kirmes oder einem Tanzmusikabend gefeiert wurde, bot es sich an, die Gans zum Festessen zu machen und an diesem Abend festlich zu verspeisen.

- Das Gänseschlachten am Vorabend zu Martini kann früher aus unterschiedlichen Gründen stattgefunden haben. Die Gans als typisches Herbstessen soll möglicherweise auf die Zinszahlungen der unfreien Bauern an ihre Grundherren zurückgehen. Sobald die Leibeigenschaft aufgehoben war, konnte man das Federvieh selbst essen, anstatt es beim Burgherren oder im Kloster abzuliefern. Die Gans galt auch als Währung der armen Leute.

Traditionell wird die Gans in Deutschland mit Rotkohl und Semmelknödeln oder Kartoffelklößen gegessen

Viel Freude, guten Appetit Ihr Erfurter Augustiner-Gastgeber

Uwe Machnik mit seinem Team