

Klöckner

WEINGUT „ST. MARTIN“

Winzermeister Wolfgang Klöckner

Straußwirtschaft St. Martinsklause



*„Der Wein ist unsere Leidenschaft.
Genießen Sie mit unseren Weinen
ein Stück Lebensfreude“*

*- Getränkekarte -
- Speisekarte -*

Liebe Gäste,

*wir begrüßen Sie recht herzlich in unserer
Straußwirtschaft St. Martinsklause.*

*Unsere Weinstube hält seit **1981** ihre Türen für
Besucher offen. Wir sind ein Familienbetrieb der in
vierter Generation von Wolfgang und seiner Mutter
Gudrun betrieben wird.*

*Die beiden erhalten tatkräftige Unterstützung von
Wolfgang's Frau Jessica und Gudrun's Mann Robert.*

*Unsre Straußi bietet dem Gast **regionaltypische Gerichte**
und heimische Speisen, die ausgezeichnet mit unseren
eigenen Weinen harmonieren.*

*Wir verfügen über 2 Räume mit Sitzgelegenheiten für
100 Gäste. Sie eignen sich hervorragend für
Familienfeiern, Polterhochzeiten und
Ausflugsgesellschaften. Im Sommer können Sie auch in
unserem Weingarten Platz nehmen. Das weitläufige
Gelände unserer "**Straußwirtschaft im Grünen**" lässt
Kinderherzen höher schlagen.*

*Wir freuen uns sehr, dass uns das Prädikat
"**Empfohlener Weingarten**" verliehen wurde.*

*Nur Weinstuben, die den Gästen überdurchschnittliche
Qualität bieten, erhalten diese Auszeichnung.*

Trockene Weine

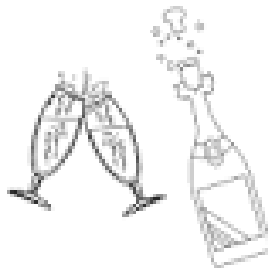
0,2l

1,0l Fl.

1.	2017er	Rivaner Nahegauer Landwein RZ 5,8g; Säure 6,8‰	2,20 €	10,00 €
4.	2017er	Chardonnay Qualitätswein RZ 8,6g; Säure 6,9‰	2,90 €	<u>0,75l Fl.</u> 10,00 €
7.	2017er	Riesling Qualitätswein RZ 8,4g; Säure 8,1‰	2,90 €	10,00 €
8.	2018er	Weißburgunder Classic RZ 8,8g; Säure 5,1‰	2,90 €	10,00 €
17.	2018er	Blauer Spätburgunder Rotwein Qualitätswein RZ 5,7g; Säure 5,3‰	2,90 €	10,00 €
40.	2018er	Dornfelder Rotwein Qualitätswein RZ 5,0g; Säure 5,9‰	2,90 €	10,00 €



<u>Halbtrockene Weine</u>		<u>0,2l</u>	<u>1,0l Fl.</u>
2.	2017er Silvaner Nahegauer Landwein RZ 12,2g; Säure 6,9‰	2,20 €	10,00 €
10.	2018er Riesling Classic RZ 14,1g; Säure 7,3‰	2,90 €	<u>0,75l Fl.</u> 10,00 €
16.	2018er Blauer Portugieser Roséwein Qualitätswein RZ 16,7g; Säure 4,8‰	2,90 €	10,00 €
19.	2017er Cuvee aus Dornfelder und Portugieser Rotwein Qualitätswein RZ 14,3g; Säure 6,0‰	2,90 €	10,00 €
<u>Sekte</u>		<u>0,1l</u>	
21.	Riesling trocken	2,00 €	12,00 €
22.	Spätburgunder Rot trocken	2,00 €	12,00 €



	<u>Liebliche Weine</u>	<u>0,2l</u>	<u>1,0l Fl.</u>
3.	2018er Bacchus Tafelwein Oma´s Lebenselixir RZ 34,3g; Säure 5,5‰	2,20 €	10,00 €
			<u>0,75l Fl.</u>
6.	2016er Blanc de Noir Portugieser Qba RZ 19,6 g; Säure 6,9‰	2,90 €	10,00 €
11.	2017er Cuvée Elias edelsüß RZ 69,2,0g; Säure 7,9‰	3,10 €	<u>0,5l Fl.</u> 7,00 €
14.	2017er Kerner Spätlese RZ 56,0g; Säure 8,6‰	2,90 €	<u>0,75l Fl.</u> 10,00 €
15.	2018er Chardonnay Qualitätswein edelsüß RZ 54,8g; Säure 6,7‰	3,10 €	10,50 €
18.	2017er Dornfelder Rotwein Klößner´s Rubin RZ 46,1g; Säure 4,4‰	<u>0,2l</u> 2,90 €	<u>1,0l Fl.</u> 11,00 €

	Secco (Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure)		<u>0,75l Fl.</u>
20.	Klößner´s San Martino Unsere Antwort auf Prosecco	3,10 €	10,50 €

Alle unsere hergestellten Speisen und Getränke können Spuren von Allergenen enthalten. Diese können Sie in unserer Küche erfragen, auch erhalten Sie dort Einblick in den Allergenordner.

Gemischte Schoppen

Weinschorle, Cola- oder Sinalcoschoppen	0,4l	3,00 €
---	------	--------

Rotweinschorle, Roséschorle, Cola-Rotwein	0,4l	3,50 €
---	------	--------

Alkoholfreie Getränke

Schwollener Sprudel	0,7l	3,50 €
---------------------	------	--------

Cola, Sinalco, Sprudel	0,2l	1,80 €
------------------------	------	--------

Spezi	0,4l	3,00 €
-------	------	--------

Traubensaft- und Apfelsaftschorle	0,4l	3,00 €
-----------------------------------	------	--------

Traubensaft, weiß oder rot	0,2l	1,80 €
----------------------------	------	--------

Apfelsaft, Orangensaft	0,2l	1,80 €
------------------------	------	--------

Spirituosen

Hefebranntwein	38 % vol.	2cl	2,00 €
----------------	-----------	-----	--------

Williams Christ Birnenbrand	40 % vol.	2cl	2,00 €
-----------------------------	-----------	-----	--------

Weinbergspflirsisch (Likör)	20 % vol.	2cl	2,00 €
-----------------------------	-----------	-----	--------

Rote Grütze mit Sahnehaube	15 % vol.	2cl	2,00 €
----------------------------	-----------	-----	--------

Traubenlikör	18 % vol.	2cl	2,00 €
--------------	-----------	-----	--------

Eierlikör (hausgemacht)		2cl	2,00 €
-------------------------	--	-----	--------

Speisekarte

Kleiner Appetitanreger

Griebenschmalz im Steintopf 3,00 €
mit 2 Scheiben Brot

Für unsere kleinen Gäste

Hähnchennuggets mit Brot und Ketchup 4,50 €

3 Kartoffelpuffer mit Apfelkompott 4,50 €

Deftige Hausmannskost mit Brot und Butter

Hausmacher Wurstplatte Leberwurst, Blutwurst 8,00 €
Schwartemagen, dazu Brot und Butter

Strammer Max mit gek. Schinken, Käse und 2 Spiegeleier 7,50 €

Vesperwurst mit Zwiebeln und Eigelb 8,00 €

Steaks vom Schwein

*wahlweise vom Schweinerücken (mager) oder vom
Schweinekamm (durchwachsen)*

Winzersteak „natur“ mit Brot 9,00 €

Winzersteak mit Kräuterbutter und Brot 9,30 €

Winzersteak „Bacchus“ mit Brot 9,80 €
(mit Zwiebeln, Dörrfleisch und Pilzen)

Beilagen

Portion Rösti 3,00 €

Portion hausgemachter Speckkartoffelsalat 3,00 €

Portion Pommes 3,00 €

Gemischter Beilagensalat 3,00 €

Spezialitäten aus der Weingutsküche

Salatteller „San Martino“ (knackige Salate, Croutons, geröstete Körner, Rotwein-Balsamicovinaigrette) A) mit frisch gebratener Hähnchenbrust B) mit gratiniertem Honig/Ziegenkäse	10,80 €
Winzerteller mit Brot und Butter (Leber- u. Blutwurst, Schwartemagen, Schinken, Käse, Salami und hausgemachtem Speckkartoffelsalat)	9,50 €
Russische Eier (mit Kartoffelsalat)	9,50 €
Schwäbische Maultaschen mit Salatbeilage und Röstzwiebeln	9,50 €
Rösti mit echtem Räucherlachs und Dip	8,50 €
Fitnesssteller (Schweinerücksteak, Hackfleischbällchen, Ofenkartoffel mit Dip und verschiedene Salate)	10,80 €
Ofenkartoffel mit Kräuterdip und Salatbeilage	6,50 €
Eierpfannkuchen mit Salatbeilage A) gefüllt mit Frischkäse und Räucherlachs B) gefüllt mit gek. Schinken , Käse und Spargel	9,50 €

Toasts

Hawaii – Toast (gek. Schinken mit Ananas auf Toast mit Käse überbacken)	7,50 €
Toast „Winzerin“ (gek. Schinken, Spargel, Schinkenwürfel mit Camembert überbacken auf Vollkorntoast)	8,50 €

Für Käseliebhaber

Käsewürfel zum Wein 4,50 €

Bauernhandkäse mit Musik 8,00 €
(mit Brot und Butter)

Guldentaler Höllenschmaus 8,00 €
(würziges Käsegericht aus Camembert, Sahne, Knoblauch u. a. Gewürzen mit Brot und Butter)

gratinierter Schafskäse (Feta) 8,00 €
(mit Olivenöl, Kräuter der Provence, Knoblauch, Zwiebeln, mit Brot und Butter)

Dessert

Portion gemischtes Eis 3,50 €
(Vanille, Erdbeer und Schokolade)

Portion gemischtes Eis mit Sahne 4,00 €
(Vanille, Erdbeer und Schokolade)

Rumtopfbecher 5,00 €
(Vanilleeis mit hausgemachtem Rumtopf und Sahne)

Eierlikörbecher 5,00 €
(Vanilleeis mit Sahne und hausgemachtem Eierlikör)

Pfannkuchen süß mit Vanilleeis und Sahne 5,00 €
(gefüllt mit Nutella oder Marmelade)

Tasse Kaffee 1,50 €

Tasse Cappuccino 1,80 €

Tasse Espresso 1,50 €

**Halbe Portionen berechnen wir mit der Hälfte des Preises
plus 1,00 € Aufschlag.**

Wochenendspezialität siehe Extrablatt!!!