



WEINGUT „ST. MARTIN“

Winzermeister Wolfgang Klöckner

Straußwirtschaft St. Martinsklause

Speisekarte

Für unsere kleinen Gäste

Hähnchennuggets mit Pommes 7,00 €

Steaks vom Schwein

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

Winzersteak „natur“ mit Pommes und Salat 14,00 €

Winzersteak mit Kräuterbutter mit Pommes und Salat 14,50 €

Winzersteak „Bacchus“ mit Pommes und Salat 15,00 €
(mit Zwiebeln, Dörrfleisch und Pilzen)

Fitnesssteller Schweinerückensteak, Hackfleischbällchen
Ofenkartoffel mit Dip und verschiedene Salate 11,50 €

Salatteller „San Martino“ 11,50 €

(knackige Salate, Croutons, geröstete Körner, Rotwein-Balsamicovinaigrette)

A) mit frisch gebratener Hähnchenbrust

B) mit gratiniertem Honig/Ziegenkäse

Russische Eier (mit Kartoffelsalat, hausgemacht) 10,00 €

Eierpfannkuchen mit Salatbeilage 10,00 €

A) gefüllt mit Frischkäse und Räucherlachs

B) gefüllt mit gek. Schinken, Käse und Spargel

Ofenkartoffel mit echtem Räucherlachs und Dip 9,00 €

Ofenkartoffel mit Kräuterdip und Salatbeilage 7,50 €

Strammer Max 7,80 €

mit gek. Schinken, Käse und 2 Spiegeleier

Toast „Winzerin“ 10,00 €

(gek. Schinken, Spargel, Schinkenwürfel
mit Camembert überbacken auf Vollkorntoast)

Käsewürfel zum Wein 5,00 €

Bauernhandkäse mit Musik 8,50 €

(mit Brot und Butter)

gratinierter Schafskäse (Feta) 8,50 €

(mit Olivenöl, Kräuter der Provence, Knoblauch,
Zwiebeln, mit Brot und Butter)

Beilagen

Portion Pommes/ Kartoffelsalat (hausgemacht) 3,30 €

Gemischter Beilagensalat 3,30 €

Zum Dessert

Portion gemischtes Eis 3,50 €

(Vanille, Erdbeer und Schokolade)

Portion gemischtes Eis mit Sahne 4,00 €

(Vanille, Erdbeer und Schokolade)

Rumtopfbecher/Eierlikörbecher 5,00 €

(Vanilleeis mit hausgemachtem Rumtopf/Eierlikör und Sahne)

Pfannkuchen süß mit Vanilleeis und Sahne 5,00 €

(gefüllt mit Nutella oder Marmelade)

Tasse Kaffee/Espresso 1,80 €

Tasse Cappuccino 2,50 €

Halbe Portionen berechnen wir mit der Hälfte des Preises plus 1,00 € Aufschlag.
Wochenendspezialität siehe Extrablatt!!!



WEINGUT „ST. MARTIN“

Winzermeister Wolfgang Klößner

Straußwirtschaft St. Martinsklause

Getränkekarte

Trockene Weine

		0,2l	0,75l Fl.
1.	2020er Rivaner RZ 5,3g; Säure 5,6‰	2,50 €	10,00 €
4.	2020er Chardonnay RZ 5,8g; Säure 5,9‰	3,00 €	10,00 €
5	2020er Grauburgunder RZ 5,1g; Säure 6,1‰	3,00 €	10,00 €
7.	2019er Riesling RZ 8,8g; Säure 6,2‰	3,00 €	10,00 €
17.	2020er Blauer Spätburgunder Rotwein RZ 5,6g; Säure 5,7‰	3,00 €	10,00 €
40.	2018er Dornfelder Rotwein RZ 5,0g; Säure 5,9‰	3,00 €	10,00 €

Halbtrockene Weine

		0,75l Fl.
8.	2020er Weißburgunder RZ 15,9g; Säure 5,5‰	3,00 €
10.	2018er Riesling Classic RZ 14,1g; Säure 7,3‰	3,00 €
16.	2019er Blauer Portugieser Rosé RZ 16,7g; Säure 4,5‰	3,00 €
19.	2018er Cuvee Dornfelder u. Portugieser RZ 20,2g; Säure 4,6‰	3,00 €
41.	2018er Spätburgunder Barrique RZ 11,1g; Säure 5,8‰	3,50 €

Liebliche Weine

		1,0l Fl.
3.	2020er Oma´s Lebenselixier RZ 39,1g; Säure 5,8‰	2,50 €
		0,5l Fl.
12.	2020er Cuvée Lukas edelsüß RZ 70,3g; Säure 6,3‰	3,00 €
		0,75l Fl.
13.	2020er Rotling Silvaner u. Dornfelder RZ 60,3g; Säure 5,8‰	3,00 €

		0,2l	0,75 Fl.
14.	2018er Kerner Spätlese RZ 43,2g; Säure 6,4‰	3,00 €	10,00 €
15.	2018er Chardonnay edelsüß RZ 54,8g; Säure 6,7‰	3,00 €	10,00 €
			1,0l Fl.
18.	2019er Dornfelder Rotwein RZ 38,4g; Säure 5,0‰	3,00 €	12,00 €

Sekte

		0,1l	0,75 Fl.
21.	Riesling trocken	2,00 €	12,00 €

Secco (Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure)

		0,2l
20.	Klößner´s San Martino	3,30 €
22.	Choco Rosso Secco mit Schokolade	3,30 €
23.	Wolfi´s Wilder Weinbergspfirsich Secco mit Weinbergspfirsich	3,30 €

Gemischte Schoppen

		0,2l	0,4l
	Weinschorle, Roséschorle gem. Schoppen	2,00 €	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

	Cola, Sinalco, Sprudel	2,00 €	3,50 €
	Spezi, Apfelsaft- u. Traubenschorle	2,00 €	3,50 €
	Traubensaft weiß/rot, Apfelsaft	2,00 €	3,50 €
	Schwollener Sprudel 0,7l		4,00 €

Spirituosen

		2cl
	Hefe, Willi, Traubenlikör, Weinbergspfirsich, Rote Grütze mit Sahne, Eierlikör (hausgemacht)	2,50 €

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.