

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.	2016er	Rivaner Nahegauer Landwein RZ 5,2g; Säure 6,3‰	2,00 €	9,00 €
				<u>0,75l Fl.</u>
4.	2016er	Chardonnay Qualitätswein Guldentaler Sonnenberg RZ 5,7g; Säure 5,5‰	2,70 €	9,00 €
7.	2016er	Riesling Qualitätswein Guldentaler Apostelberg RZ 5,0g; Säure 7,3‰	2,70 €	9,00 €
8.	2016er	Weißburgunder Classic Guldentaler Honigberg RZ 12,1g; Säure 6,9‰	2,70 €	9,00 €
17.	2016er	Blauer Spätburgunder Rotwein Guldentaler Apostelberg RZ 7,5g; Säure 6,0‰	2,70 €	9,00 €
40.	2015er	Dornfelder Rotwein Guldentaler Apostelberg RZ 7,1g; Säure 6,0‰	2,70 €	9,00 €
41.	2015er	Spätburgunder Rotwein Barrique Guldentaler Apostelberg RZ 5,5g; Säure 5,6‰	3,30 €	11,00 €



Halbtrockene Weine

0,2l

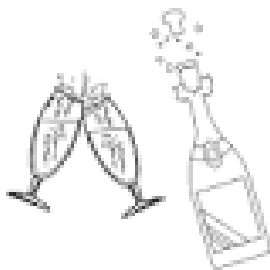
1,0l Fl.

- | | | | |
|-----|---|---------------|------------------|
| 2. | 2015er Silvaner
Nahegauer Landwein
RZ 12,2g; Säure 6,5‰ | 2,00 € | 9,00 € |
| | | | <u>0,75l Fl.</u> |
| 10. | 2016er Riesling Classic
Guldentaler Apostelberg,
RZ 11,8g; Säure 7,4‰ | 2,70 € | 9,00 € |
| 16. | 2016er Blauer Portugieser Roséwein
Guldentaler Apostelberg
RZ 20,7g; Säure 5,7‰ | 2,70 € | 9,00 € |
| 19. | 2016er Cuvee aus Dornfelder
und Portugieser Rotwein
Guldentaler Apostelberg
RZ 13,9g; Säure 6,0‰ | 2,70 € | 9,00 € |

Sekte

0,1l

- | | | | |
|-----|----------------------------------|---------------|----------------|
| 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.	2015er Bacchus Tafelwein Oma´s Lebenselixir RZ 36,0g; Säure 6,7‰	2,00 €	9,00 €
			<u>0,75l Fl.</u>
6.	2016er Blanc de Noir Guldentaler Apostelberg, RZ 19,6 g; Säure 6,9‰	2,70 €	9,00 €
9.	2013er Weißburgunder feinherb Guldentaler Honigberg RZ 24,0g; Säure 7,2‰	2,70 €	9,00 €
14.	2015er Kerner Spätlese Guldentaler Apostelberg RZ 50,3g; Säure 8,3‰	2,70 €	9,00 €
15.	2015er Chardonnay Qualitätswein edelsüß RZ 52,1g; Säure 6,4‰	2,90 €	10,00 €
		<u>0,2l</u>	<u>1,0l Fl.</u>
18.	2016er Dornfelder Rotwein Klößner´s Rubin RZ 39,3g; Säure 6,2‰	2,70 €	10,00 €

Secco (Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure)		<u>0,75l Fl.</u>
20. Klößner´s San Martino Unsere Antwort auf Prosecco	2,90 €	10,00 €

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	3,00 €
---	------	--------

Alkoholfreie Getränke

Schwollener Sprudel Gourmetflasche	0,75l	3,50 €
------------------------------------	-------	--------

Cola, Sinalco, Sprudel	0,2l	1,70 €
------------------------	------	--------

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

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

Traubensaft, weiß oder rot	0,2l	1,70 €
----------------------------	------	--------

Apfelsaft, Orangensaft	0,2l	1,70 €
------------------------	------	--------

Spirituosen

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

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

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

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

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

Speisekarte

Kleiner Appetitanreger

Griebenschmalz im Steintopf 3,00 €
mit 2 Scheiben Brot

Für unsere kleinen Gäste

Kindermax mit gek. Schinken und einem Spiegelei 3,50 €

Hähnchennuggets mit Brot und Ketchup 4,50 €

3 Kartoffelpuffer mit Apfelkompott 4,50 €

Deftige Hausmannskost mit Brot und Butter

Hausmacher Wurstplatte Leberwurst, Blutwurst 7,00 €
Schwartemagen, dazu Brot und Butter

Strammer Max mit gek. Schinken, Käse und 2 Spiegeleier 7,00 €

Vesperwurst (Schweinemetz) mit Zwiebeln 6,80 €

Vesperwurst mit Zwiebeln und Eigelb 7,00 €

Steaks vom Schwein

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

Winzersteak „natur“ mit Brot 8,00 €

Winzersteak mit Kräuterbutter und Brot 8,30 €

Winzersteak „Bacchus“ mit Brot 8,80 €
(mit Zwiebeln, Dörrfleisch und Pilzen)

Beilagen

Portion Rösti 3,00 €

Portion hausgemachter Speckkartoffelsalat 3,00 €

Ofenkartoffel mit Dip 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	9,80 €
Winzerteller mit Brot und Butter (Leber- u. Blutwurst, Schwarzemagen, Schinken, Käse, Salami und hausgemachtem Speckkartoffelsalat)	8,50 €
Russische Eier (mit Kartoffelsalat)	8,50 €
Schwäbische Maultaschen mit Salatbeilage und Röstzwiebeln	8,50 €
Rösti mit echtem Räucherlachs und Dip	8,00 €
Fitnesssteller (Schweinerücksteak, Hackfleischbällchen, Ofenkartoffel mit Dip und verschiedene Salate)	9,80 €
Ofenkartoffel mit Kräuterdip und Salatbeilage	5,50 €
Eierpfannkuchen mit Salatbeilage A) gefüllt mit Frischkäse und Räucherlachs B) gefüllt mit gek. Schinken und Spargel	8,50 €
 <u>Toasts</u>	
Hawaii – Toast (gek. Schinken mit Ananas auf Toast mit Käse überbacken)	7,00 €
Toast „Winzerin“ (gek. Schinken, Spargel, Schinkenwürfel mit Camembert überbacken auf Vollkorntoast)	8,00 €

Für Käseliebhaber

Käsewürfel zum Wein	4,50 €
Bauernhandkäse mit Musik (mit Brot und Butter)	7,00 €
Guldentaler Höllenschmaus (würziges Käsegericht aus Camembert, Sahne, Knoblauch u. a. Gewürzen mit Brot und Butter)	7,00 €
gratinierter Schafskäse (Feta) (mit Olivenöl, Kräuter der Provence, Knoblauch, Zwiebeln, mit Brot und Butter)	7,00 €

Dessert

Portion gemischtes Eis (Vanille, Erdbeer und Schokolade)	3,30 €
Portion gemischtes Eis mit Sahne (Vanille, Erdbeer und Schokolade)	3,50 €
Rumtopfbecher (Vanilleeis mit hausgemachtem Rumtopf und Sahne)	4,80 €
Eierlikörbecher (Vanilleeis mit Sahne und Eierlikör)	4,80 €
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!!!