



**Gasthaus
St. Martin**

Menü-Vorschläge

für einheitliche Essen nach Vorbestellung

Gasthaus „St. Martin“

Inhaberin Mathilde Vogt

Augsburger Straße 22
89278 Nersingen/Unterfahlheim

KALTE VORSPEISEN

Vorspeisenbuffet – leckere Köstlichkeiten zur Auswahl	€ 5,90
Forellenfilet, Rosen vom Rauchlachs, Tartar vom Rauchlachs, Honigmelone mit Schinken, bunte Appetithappen, gefüllte Eier	
Honigmelone	€ 4,10
mit Rauchfleisch und Weißbrot	
Bunte Appetithappen verschiedener Art (3 Stck. pro Person)	€ 4,10
- Räucherforelle, Rauchlachs, Schinken, Braten und Salami - verschiedene Käsesorten, Ei und Gemüse	
Geräuchertes Forellenfilet	€ 5,50
mit Sahnemeerrettich und Weißbrot	
Rosen vom Räucherlachs	€ 5,50
an Zupfsalat mit Sahnemeerrettich und Weißbrot	
Tartar vom Räucherlachs	€ 5,50
in Kräuter-Crème fraîche an Blattsalat, mit Kartoffelplätzchen	
Räucherfischsteller appetitlich angerichtet mit Sahnemeerrettich und Brot	€ 5,90
Forellenfilet, Rosen vom Rauchlachs und Tartar vom Rauchlachs	
frische Salate vom Buffet	€ 3,90
dazu verschiedene Brotsorten	

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Schwäbische Hochzeitsuppe	€ 3,90
Leber-, Brät-, gebackene Nockerln und Backspätzle in Fleischbrühe	
Cremesuppe in verschiedenen Geschmacksrichtungen (Spargel-, Gemüse-, Tomaten-, Kartoffel-, Broccolicreme)	€ 3,60
Brätstrudelsuppe	€ 3,60

VORSCHLÄGE FÜR HAUPTGERICHTE

Zu allen Gerichten reichen wir drei verschiedene Beilagen.
Als Standard bieten wir hausgemachte Spätzle, Pommes frites
und frische, hausgemachte Salate vom Buffet.

Weitere Auswahlmöglichkeiten:

Kartoffelkroketten, Mini-Röstinchen, gebackene Kartoffeln, Butterreis, Curryreis,
Semmelknödel, Kartoffelklöße, Salzkartoffeln, feine Gemüse der Jahreszeit
mit Sc. Hollandaise, Blaukraut-Gemüse

Für die 4. und jede weitere Beilage berechnen wir € 1,00 zusätzlich.

Gerichte mit verschiedenen Fleischsorten:

Gemischte Fleischplatten 180g € 12,40

Pro Person je ein:

Schweinelendchen mit Champignons und Sc. Hollandaise überbacken,
Zwiebelrostbraten, Schweineschnitzel paniert – auf Platten angerichtet

Filetteller „St. Martin“ 200g € 20,40

Medaillon von Schwein und Rind mit frischen Champignons in Rahmsoße

Gemischter Braten von Schwein und Rind € 10,30

Gerichte vom Schwein:

Schweinelendchen vom Grill € 13,60

mit frischen Champignons und Rahmsoße

Schweinefilet „Calvados“ € 13,60

in Apfelrahmsoße

Schweinelendchen mit verschiedenen Soßen überbacken € 13,60

Sc. Hollandaise, Sc. Bernaise und Sc. Choron

Jägerbraten € 9,90

Schweinebraten in Champignonrahm

Schweinebraten € 9,20

Gerichte vom Kalb:

Kalbsrahmbraten in feiner Soße mit frischen Champignons	€ 13,70
Kalbsnierenbraten	€ 12,90
Gefüllte Kalbsbrust mit Semmel-Brätfüllung	€ 11,50

Gerichte vom Rind:

Saftiger Burgunderbraten in Rotweinsauce mit Preiselbeeren	€ 11,40
Sauerbraten aus der Beize	€ 10,90
Zwiebelrostbraten	180g € 15,50

Gerichte vom Geflügel:

Putenbrust mit Semmel-Käse-Gemüsefüllung	€ 9,90
Putensteak zart gebraten	€ 9,90

Pikante Kleinigkeiten:

Scharfes Chili con Carne mit Weißbrot	€ 6,20
Bunter Würstchentopf mit Senfsorten und Brötchen, Partywürstchen, Wienerle, Debreziner, Paprikawurst	€ 4,90
Gulaschsuppe hausgemachte mit viel Einlage, Brötchen	€ 4,90

DESSERT

Dessertbuffet – viele feine Sachen als krönender Abschluss gemischte Eisplatte, heiße Himbeeren und heiße Schokoladensoße, Obstsalat, Apfelküchle, Käse	€ 5,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder heißen Kirschen, mit Sahne garniert	€ 3,70
Gemischtes Eis mit Frucht und Sahne	€ 3,30
Obstsalat von frischen Früchten mit einer Kugel Vanilleeis	€ 3,90
Panna Cotta mit Himbeersoße	€ 3,40
Creme Caramel mit Sahne garniert	€ 3,00
Mousse au Chocolat auf Früchtespiegel	€ 3,40
4 Apfelküchle mit Sahne und Zimtzucker	€ 4,20
2 Apfelküchle und 2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Zimtzucker	€ 4,20
Warmer Apfel- oder Quarkstrudel mit Vanilleeis und Sahne	€ 4,20
Käsedessert „reich garniert“ mit Brotsorten	€ 4,90

Wenn Sie bei uns eine Kaffee-Gesellschaft geben möchten:

€ 0,50 berechnen wir pro Gedeck,
für Kuchenteller und Servietten,
wenn Sie Ihren Kuchen selbst mitbringen.

* * * * *

€ 2,00 berechnen wir pro Gedeck,
wenn ausschließlich eine Kaffeegesellschaft gegeben,
und der Kuchen selbst mitgebracht wird.

Je Tasse Kaffee, Kaffee Hag oder Tee € 1,50

Hausgemachte Kuchen und Torten:

Vierfrucht-Obstkuchen € 2,50

Obstkuchen – verschiedene Sorten € 2,50

Sahnetorte – verschiedene Geschmacksrichtungen € 2,90

Cremetorte – verschiedene Geschmacksrichtungen € 2,90