



Gasthaus
St. Martin

SPEISEN

Gasthaus „St. Martin“

Inhaberin Mathilde Vogt

Augsburger Straße 22
89278 Nersingen/Unterfahlheim

Liebe Gäste,

wir freuen uns über Ihren Besuch und möchten uns vorstellen.
Unser Gasthof wurde im Jahre 1473 erstmals urkundlich erwähnt und ist
seit 193 Jahren im Besitz der Familie Vogt.

Wie Sie sehen, wird in unserem Haus Gastlichkeit
seit fast 550 Jahren gepflegt.

In unserem Restaurant, der Gaststube,
dem schönen Saal mit Platz für bis zu 100 Personen
und im Garten, ruhig hinter dem Haus gelegen,
laden wir Sie zum Verweilen ein.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und einen guten Appetit.

Mathilde Vogt und das „St.-Martins“ Team

Übrigens, von den meisten Gerichten können Sie
auch kleinere Portionen bestellen.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Servicepersonal.
Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeiter Auskunft über die in den Speisen enthaltenen
allergenen Zutaten.

SUPPEN UND VORSPREISEN

	Hausgemachte Rinderkraftbrühe	
212	mit Flädle	€ 3,90
214	mit Leberspätzle	€ 4,20
215	mit Maultaschen	€ 4,20
225	Gänseschmalz im Näpfchen, mit Röstzwiebeln und Brot	€ 2,90

FAHLHEIMER SCHNECKEN

366	½ Dzd. Elsässer Art in Kräuterbutter sautiert mit Schinken ^{2,3} und Käse ¹ überbacken, Toastbrot	€ 6,20
223	½ Dzd. im Haus mit Knoblauchbutter, Toast und Zitronenecke	€ 6,20

APERITIF

22	Sherry 15 % Vol. Sandemann, medium	5 cl € 2,40
21	Martini bianco 15 % Vol. Vermouth, Italien	5 cl € 1,90
27	Portwein 19 % Vol. rot, Don Pablo, Portugal	5 cl € 3,20
24	Campari¹ Bitter 25 % Vol. mit Orangensaft	2cl € 2,80

KLEINE GERICHTE

- 235 **Jäger Toast** € 8,90
Schweinerückensteak und frische Champignons
mit Käse¹ überbacken, kross gebratene
Speckscheiben^{2,3}
- 236 **Toast Hawaii** € 5,80
Ananas auf Schinken^{2,3} mit Käse¹ überbacken
- 231 **Geröstel** € 6,20
Bratkartoffeln mit Pressack weiß und rot⁷ in Ei
- 254 **Leberkäse^{2,3,4} gebraten** € 7,90
mit Spiegelei und frischem Salat
- 232 **1 Paar Bratwurst^{2,4}** € 7,90
mit frischem Salat und Brot
- 252 **3 Stück Schweinsbratwurst^{2,4}** € 7,30
auf Sauerkraut mit Brot
- 404 **Mini-Röstinchen** € 8,90
frisches Gemüse mit Käse¹ überbacken
- 237 **Salatplatte mit Putenstreifen** € 9,30
dazu warmes Knoblauchbrot

VESPER

- 311 **Vesperbrett** € 8,90
gemischter Pressack⁷, kalter Braten, Leberkäse^{2,3,4} und Donautaler Käse¹
- 313 **Kalter Braten** mit Sc. Remoulade¹¹ € 7,20
- 314 **Leberkäse^{2,3,4}** € 6,30
kalt mit Essiggurke¹¹
- 323 **Gemischter Pressack⁷** € 6,30
- 315 **Pressack⁷ sauer** weiß und rot € 6,50
- 317 **Schweizer Wurstsalat^{2,3,4,11}** € 7,50
- 318 **Wurstsalat^{2,3,4,11} nach Art des Hauses** € 6,90

LIEBLINGSESSEN UNSERER GÄSTE

- 278 Schweizer Sahnelendchen** € 14,20
mit frischen Champignons in Cognac-Rahm
mit Käse¹ überbacken dazu hausgemachte Spätzle
- 277 Filetplätzchen** € 14,60
mit frischen Champignons in pikanter Rahmsoße^{2,3}
dazu hausgemachte Spätzle
- 275 „St.-Martins“-Töpfele** € 11,40
Schweinerückensteak auf Spätzle,
mit frischem Gemüse und Röstzwiebeln
- 281 Bratentöpfele** € 11,40
Schweinebraten und Hähnchenkeule auf
Bratkartoffeln, frisches Gemüse und Röstzwiebel
- Schnitzel vom Schwein** € 10,90
Paprika nach Art des Hauses², Jäger-, Rahm- oder paniert,
mit Pommes frites oder Spätzle und Salat
- Schnitzel von der Pute** € 11,50
paniert oder Paprika nach Art des Hauses²
mit Pommes frites oder Spätzle und Salat
- Cordon bleu^{2,3} mit Pommes frites und Salat**
- 273 vom Schwein** € 11,90
- 253 von der Pute** € 13,20
- 279 Schweinebraten** € 10,30
mit hausgemachten Spätzle und Salat
- 302 2 Hähnchenkeulen** € 10,30
mit Pommes frites und grünem Salat

AUS DER SCHWÄBISCHEN KÜCHE

- 301 A' schwäbische Rundreise** p.P. € 18,20
von allem ebbes: kloiner Rostbrauta, an Saubuckel ond a Maultasch
mit Krautbauza, Käs'spätzle¹ ond a Gmias, da drüb'r goldbraune Röstzwiebel
- 297 Schwäbisches Leckerle** € 14,80
Schweinelendchen auf Käs'spätzle¹ mit frischen Champignons,
Rahmsoße und braune Zwiebel
- 298 Schwäbischer Rostbraten** € 17,60
auf hausgemachten Krautbauza mit a'gröstete Zwiebel

- | | | |
|-----|---|--------|
| 300 | Käs'spätzle¹
mit Röstzwiebel und an greana Salat | € 7,80 |
| 299 | Maultascha
g'schmälzt mit Kartoffelsalat | € 5,90 |
| 331 | Krautbauza
hausgemacht, mit braune Zwiebel | € 6,90 |

STEAKS

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 407 | Zwiebelrostbraten
dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller | 180g € 17,60 |
| 289 | Rumpsteak „Hofmeister“
mit Kräuterbutter, Speckbohnen ^{2,3} und Pommes frites | 220g € 19,60 |
| 288 | Rumpsteak vom Grill
mit Kräuterbutter und Mini-Röstinchen | 220g € 17,20 |
| 293 | Rumpsteak in Pfefferrahm
mit Kräutern und Kartoffelkroketten | 220g € 18,80 |
| 291 | Rumpsteak auf dem Holzbrett
mit Salatbukett, Meerrettich, Kräuterbutter und Brot | 220g € 17,60 |

FISCH

- | | | |
|-----|---|---------|
| 461 | Lachsfilet
an Weißwein-Sahnesoße, Butterreis und grüner Salat | € 15,40 |
| 485 | Seelachsfilet
paniert, Sc. Remoulade ¹¹ , Bratkartoffeln und Salat | € 12,40 |
| 304 | Schollenfilet
paniert, Kartoffelsalat und Sc. Remoulade ¹¹ | € 8,80 |

DESSERT

611	Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis ¹ und Sahne	€ 4,90
221	Vier Apfelküchle in Zimtzucker mit Sahne	€ 4,90
341	Zwei Apfelküchle in Zimtzucker mit Vanilleeis ¹ und Sahne	€ 4,90

Unser wechselndes Tagesdessert finden Sie auf der Tageskarte.
Und dann noch unsere Eiskarte!

Zusatzstoffe

¹ mit Farbstoff(en)

² mit Konservierungsstoff(en)

³ mit Antioxidationsmittel

⁴ mit Geschmacksverstärker

⁷ mit Phosphat

⁸ mit Milcheiweiß

⁹ koffeinhaltig

¹⁰ chininhaltig

¹¹ mit Süßungsmittel

¹² enthält eine Phenylalaninquelle

Rinderkraftbrühe und Bratensoße enthalten Spuren von Geschmacksverstärker