



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 ca. 180 Jahren im Besitz der Familie Vogt.

Wie Sie sehen, wird in unserem Haus Gastlichkeit
seit über 500 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.

SUPPEN UND VORSPREISEN

	Hausgemachte Rinderkraftbrühe	
212	mit Flädle	€ 3,40
214	mit Leberspätzle	€ 3,60
215	mit Maultaschen	€ 3,60
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	€ 5,90

KLEINE GERICHTE

235	Jäger Toast Schweinerückensteak und frische Champignons mit Käse ¹ überbacken, kross gebratene Speckscheiben ^{2,3}	€ 8,50
236	Toast Hawaii Ananas auf Schinken ^{2,3} mit Käse ¹ überbacken	€ 4,80
231	Geröstel Bratkartoffeln mit Presssack weiß und rot ⁷ in Ei	€ 6,20
254	Leberkäse^{2,3,4} gebraten mit Spiegelei und frischem Salat	€ 7,30
232	1 Paar Bratwurst^{2,4} mit frischem Salat und Brot	€ 7,30
252	3 Stück Schweinsbratwurst^{2,4} auf Sauerkraut mit Brot	€ 6,30
404	Mini-Röstinchen frisches Gemüse mit Käse ¹ überbacken	€ 7,90
237	Salatplatte mit Putenstreifen dazu warmes Knoblauchbrot	€ 7,90
334	Kleiner Beilagensalat	€ 2,00

VESPER

311	Vesperbrett gemischter Presssack ⁷ , kalter Braten und Leberkäse ^{2,3,4}	€ 7,60
313	Kalter Braten mit Sc. Remoulade ¹¹	€ 6,20
314	Leberkäse ^{2,3,4} kalt mit Essiggurke ¹¹	€ 5,50
323	Gemischter Presssack ⁷	€ 5,70
315	Presssack ⁷ sauer mit Zwiebel	€ 5,90
317	Schweizer Wurstsalat ^{2,3,4,11}	€ 6,90
318	Wurstsalat ^{2,3,4,11} nach Art des Hauses	€ 5,90

LIEBLINGSESSEN UNSERER GÄSTE

278	Schweizer Sahnelendchen mit frischen Champignons in Cognac-Rahm mit Käse ¹ überbacken dazu hausgemachte Spätzle	€ 13,20
277	Filetplätzchen mit frischen Champignons in pikanter Rahmsoße ^{2,3} dazu hausgemachte Spätzle	€ 13,20
275	„St.-Martins“-Töpfe Schweinerückensteak auf Spätzle, mit frischem Gemüse und Röstzwiebeln	€ 10,30
281	Bratentöpfe Schweinebraten und Hähnchenkeule auf Bratkartoffeln, frisches Gemüse und Röstzwiebel	€ 10,30
	Schnitzel vom Schwein Paprika nach Art des Hauses ² , Jäger-, Rahm- oder paniert, mit Pommes frites oder Spätzle und Salat	€ 9,90
	Schnitzel von der Pute paniert oder Paprika nach Art des Hauses ² mit Pommes frites oder Spätzle und Salat	€ 9,90
	Cordon bleu ^{2,3} mit Pommes frites und Salat	
273	vom Schwein	€ 10,80
253	von der Pute	€ 10,80

- | | | |
|-----|---|--------|
| 279 | Schweinebraten
mit hausgemachten Spätzle und Salat | € 9,20 |
| 303 | Putensteak
an Rahmsoße mit Curryreis und Salat | € 9,90 |
| 302 | 2 Hähnchenkeulen
mit Pommes frites und grünem Salat | € 8,90 |

AUS DER SCHWÄBISCHEN KÜCHE

- | | | |
|-----|---|--------------|
| 301 | A'schwäbische Rundreise
von allem ebbes: kloiner Rostbrauta, an Saubuckel ond a Maultasch
mit Krautbauza, Käs'spätzle ¹ ond a Gmias, da drüb'r goldbraune Röstzwiebel | p.P. € 15,90 |
| 297 | Schwäbisches Leckerle
Schweinelendchen auf Käs'spätzle ¹ mit frischen Champignons,
Rahmsoße und braune Zwiebel | € 13,80 |
| 298 | Schwäbischer Rostbraten
auf hausgemachten Krautbauza mit a'gröstete Zwiebel | € 15,70 |
| 300 | Käs'spätzle¹
mit Röstzwiebel und an greana Salat | € 7,20 |
| 299 | Maultascha
g'schmälzt mit Kartoffelsalat | € 5,90 |
| 331 | Krautbauza
hausgemacht, mit braune Zwiebel | € 5,90 |

STEAKS

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 407 | Zwiebelrostbraten
dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller | 180g € 15,70 |
| 289 | Rumpsteak „Hofmeister“
mit Kräuterbutter, Speckbohnen ^{2,3} und Pommes frites | 220g € 18,80 |
| 288 | Rumpsteak vom Grill
mit Kräuterbutter und Mini-Röstinchen | 220g € 16,50 |
| 293 | Rumpsteak in Pfefferrahm
mit Kräutern und Kartoffelkroketten | 220g € 17,70 |
| 291 | Rumpsteak auf dem Holzbrett
mit Salatbukett, Meerrettich, Kräuterbutter und Brot | 220g € 15,90 |

FISCH

- | | | |
|-----|---|---------|
| 461 | Lachsfilet
an Weißwein-Sahnesoße, Butterreis und grüner Salat | € 13,40 |
| 485 | Seelachsfilet
paniert, Sc. Remoulade ¹¹ , Bratkartoffeln und Salat | € 10,30 |
| 304 | Pangasiusfilet
paniert, Kartoffelsalat und Sc. Remoulade ¹¹ | € 6,90 |

DESSERT

- | | | |
|-----|---|--------|
| 611 | Warmer Apfelstrudel
mit Vanilleeis ¹ und Sahne | € 4,20 |
| 221 | Vier Apfelküchle
in Zimtzucker mit Sahne | € 4,20 |
| 341 | Zwei Apfelküchle
in Zimtzucker mit Vanilleeis ¹ und Sahne | € 4,20 |
| 340 | Crepes „Suchard“
mit Vanilleeis ¹ , Schokoladensoße
und Mandelblättchen | € 4,40 |

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