



**Gasthaus
St. Martin**

Menü-Vorschläge

für einheitliche Essen nach Vorbestellung

Gasthaus „St. Martin“

Inhaberin Mathilde Vogt

Augsburger Straße 22
89278 Nersingen/Unterfahlheim

Tel: 07308 / 2837 eMail: mathilde.vogt@gasthaus-st-martin.de

KALTE VORSPEISEN

| | |
|---|--------|
| Vorspeisenbuffet – leckere Köstlichkeiten zur Auswahl Forellenfilet, Rosen vom Rauchlachs, Tartar vom Rauchlachs, Honigmelone mit Schinken, bunte Appetithappen, gefüllte Eier | € 6,50 |
| Honigmelone mit Rauchfleisch und Weißbrot | € 4,10 |
| Bunte Appetithappen verschiedener Art (3 Stck. pro Person) - Räucherforelle, Rauchlachs, Schinken, Braten und Salami - verschiedene Käsesorten, Ei und Gemüse | € 4,10 |
| Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Weißbrot | € 5,70 |
| Rosen vom Räucherlachs an Zupfsalat mit Sahnemeerrettich und Weißbrot | € 5,70 |
| Tartar vom Räucherlachs in Kräuter-Crème fraîche an Blattsalat, mit Kartoffelplätzchen | € 5,70 |
| Räucherfischsteller appetitlich angerichtet mit Sahnemeerrettich und Brot Forellenfilet, Rosen vom Rauchlachs und Tartar vom Rauchlachs | € 5,90 |
| frische Salate vom Buffet dazu verschiedene Brotsorten | € 4,50 |

HAUSGEMACHTE SUPPEN

| | |
|---|--------|
| Schwäbische Hochzeitsuppe Leber-, Brät-, gebackene Nockerln und Backspätzle in Fleischbrühe | € 4,40 |
| Cremesuppe in verschiedenen Geschmacksrichtungen (Spargel-, Gemüse-, Tomaten-, Kartoffel-, Broccolicreme) | € 4,20 |
| Brätstrudelsuppe | € 4,20 |

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 € 1,30 zusätzlich.

GERICHTE MIT VERSCHIEDENEN FLEISCHSORTEN

Gemischte Fleischplatten 180g € 14,70
Pro Person je ein:
Schweinelendchen mit Rahm-Champignons, Zwiebelrostbraten,
Schweineschnitzel paniert – auf Platten angerichtet

Gemischter Braten von Schwein und Rind € 11,60

GERICHTE VOM SCHWEIN

Schweinelendchen vom Grill € 14,60
mit frischen Champignons und Rahmsoße

Schweinefilet „Calvados“ € 14,90
in Apfelrahmsoße

Jägerbraten € 11,90
Schweinebraten in Champignonrahm

Schweinebraten € 10,30

GERICHTE VOM KALB

Kalbsrahmbraten € 15,70
in feiner Soße mit frischen Champignons

Kalbsnierenbraten € 15,20

Gefüllte Kalbsbrust € 13,80
mit Semmel-Brätfüllung

GERICHTE VOM RIND

| | |
|--|--------------|
| Saftiger Burgunderbraten in Rotweinsauce mit Preiselbeeren | € 14,20 |
| Sauerbraten aus der Beize | € 14,20 |
| Zwiebelrostbraten | 180g € 17,60 |

GERICHTE VOM GEFLÜGEL

| | |
|---|---------|
| Hähnchenbrustfilet zart gebraten, an Champignon-Lauchrahm | € 11,60 |
| Putensteak zart gebraten | € 11,50 |

PIKANTE KLEINIGKEITEN

| | |
|---|--------|
| Scharfes Chili con Carne mit Weißbrot | € 6,20 |
| Bunter Würstchentopf mit Senfsorten und Brötchen, Partywürstchen, Wienerle, Debreziner, Paprikawurst | € 5,90 |
| Gulaschsuppe hausgemachte mit viel Einlage, Brötchen | € 5,20 |

DESSERT

| | |
|--|--------|
| Dessertbuffet – viele feine Sachen als krönender Abschluss gemischte Eisplatte, heiße Himbeeren und heiße Schokoladensoße, Obstsalat, Apfelküchle, Käse | € 6,50 |
| Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder heißen Kirschen, mit Sahne garniert | € 3,90 |
| Gemischtes Eis mit Frucht und Sahne | € 3,90 |
| Obstsalat von frischen Früchten mit einer Kugel Vanilleeis | € 4,80 |
| Panna Cotta mit Himbeersoße | € 3,90 |
| Creme Caramel mit Sahne garniert | € 3,90 |
| Mousse au Chocolat auf Früchtespiegel | € 4,40 |
| 4 Apfelküchle mit Sahne und Zimtzucker | € 4,90 |
| 2 Apfelküchle und 2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Zimtzucker | € 4,90 |
| Warmer Apfel- oder Quarkstrudel mit Vanilleeis und Sahne | € 4,90 |
| Käsedessert „reich garniert“ mit Brotsorten | € 6,50 |

Wenn Sie bei uns eine Kaffee-Gesellschaft geben möchten:

€ 0,70 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 € 1,70

HAUSGEMACHTE KUCHEN UND TORTEN

Vierfrucht-Obstkuchen € 2,50

Obstkuchen – verschiedene Sorten € 2,50

Sahnetorte – verschiedene Geschmacksrichtungen € 2,90

Cremetorte – verschiedene Geschmacksrichtungen € 2,90