



Wappenschmiede

St. Martin

Herzlich willkommen in der Wappenschmiede,
genießen Sie bei uns die Pfälzer Geselligkeit, frisch zubereiteten Speisen, so wie
zünftigen Weinen und Bieren aus der Region.

Wir bezaubern Sie mit dem Charakter eines gemütlichen, pfälzischem Lokals.

Lassen sie los vom Alltag!

Ihre Familie Meyer mit Team

Wichtiger Hinweis für alle eiligen Gäste!
Wir sind kein Schnellimbiss, deshalb kann es je nach Gästeaufkommen zu Wartezeiten kommen.

Salate, Vegetarisch, Vegan

Kleiner Salat ⁱ ✕	4,80€
Bunter Salat mit Hausdressing	
Sommersalat mit Putenbruststreifen ⁱ	14,90€
Bunter Salat mit Hausdressing und Baguette	
Gefüllte Paprika ^{i,F2} ✕	13,90€
mit Schafskäse, Salatbeilage u. Baguette	
Gegrillter Schafskäse ^{F2} ✕	13,50€
mit Tomaten, Peperoni, Knoblauch, Kräuter und Baguette	
Etwas Veganes ✕	13,50€
mit Kartoffeln, Blattspinat, Kokosmilch. Ingwer u. Gewürze	

Pfälzer Küche

Weißer Käse ^F ✕	7,90€
mit Brot ^{A,A1,A3} , Schnittlauch u. Zwiebeln	
Wurstsalat ^{i,4,5,8}	9,90€
mit Ei ^C u. Brot ^{A,A1,A3}	
Pfälzer Dreier	13,50€
mit Weißer Käse ^F , Wurstsalat ^{i,C,4,5,8} und Pommes	
Leberknödel ^A	12,30€
mit Sauerkraut und Brot ^{A,A1,A3}	
Pfälzer Saumagen ^{5,8}	13,30€
mit Sauerkraut und Brot ^{A,A1,A3}	

Vom Schwein

Paniertes Schnitzel ^{A,C}	16,50€
Beilagensalat ⁱ u. Pommes	
Jägerschnitzel ^{A,C} , paniert mit Champignonrahmsoße ^{F,H}	17,90€
Beilagensalat ⁱ u. Pommes	
Camembertschnitzel ^{A,C,F} , paniert u. Wildpreiselbeeren	18,90€
Beilagensalat ⁱ u. Pommes	
Schlemmerschnitzel ^{A,C} , Hauscreme ^F u. Bauchspeck ^{5,8}	18,50€
Beilagensalat ⁱ u. Pommes	
Winzersteak , mit gedünsteten Zwiebeln	17,90€
Beilagensalat ⁱ u. Pommes	
Schlemmernackensteak , Hauscreme ^F , Schafskäse ^F u. Knoblauch	18,50€
Beilagensalat ⁱ u. Pommes	

Vom Rind

Andechser Rinderbraten ^{A,F,J} nach Art des Hauses 19,20€
Beilagensalat ^l u. Kroketten ^A

Rumpsteak

aus gereiftem, saftigem Rinder Roastbeef geschnitten,
mit Kräuterbutter ^F u. Brot ^{A,A1,A3}

Lady Rumpsteak ^{ca. 200g} 27,90€
Beilagensalat ^l u. Pommes

Rumpsteak ^{ca.300g} 29,70€
Beilagensalat ^l u. Pommes

Huhn u. Pute

½ Hähnchen mit Brot ^{A,A1,A3} 9,90€
in vier Schärfen: von 1 (mild) bis 4 (scharf)

Putenbruststeak Natur 15,90€
mit Kräuterbutter ^F, Beilagensalat ^l u. Pommes

Für Kinder ^(bis 14 Jahre)

Chicken Nuggets ^{A,A1,A2,A3,A4} 3er 2,50€ 6er 4,50€

Kinder Schnitzel, paniert u. Pommes 9,90€

Kinderpommes 2,80€

Extras

Pommes 4,00€

Kroketten ^A 4,00€

Soße extra 4,00€

Kräuterbutter ^F 2,50€

Aioli ^{1,5,F,C} 2,50€

Zwiebeln gedünstet 3,00€

Ketchup o. Majo ^{1,5,C} 0,50€

Dessert

Gemischtes Eis Vanille, Erdbeer, Schokolade	3,90€	Vanilleeis mit heißer Schokosoße u. Sahne	7,20€
Eierlikörbecher mit Vanilleeis, Krokant und Sahne	7,50€	Sanfter Engel Orangensaft, Vanilleeis, Eierlikör u. Sahne	7,20€
Schokotraum Schokotörtchen mit flüssigem Schokokern, Sahne u. Krokant	5,80€		

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,30€	Espresso	2,30€
Cappuccino	2,70€		
Latte Macchiato	2,90€		
Heiße Schokolade	3,00€	Heiße Schokolade mit Sahne	3,60€
Tee (Schwarzer, Pfefferminze, Kräuter, Früchte, Grüner)	2,20€		

Getränke alkoholfrei

		<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>	
Coca Cola ^{1,2,5} , Cola-light ^{1,2,5,6} , Fanta ^{1,5} , Spezi ^{1,2,5} , Sprite	je	2,70€	4,00€	
Bitter Lemon ³		2,70€	4,00€	
St. Martiner Tafelwasser		1,50€	2,50€	
Mineralwasser Naturell (Flasche)	<u>0,25l</u>	2,10€		
Mineralwasser Medium (Flasche)	<u>0,25l</u>	2,10€	<u>0,75l</u>	4,00€
Mineralwasser Classic (Flasche)			<u>0,75l</u>	4,00€

Getränke alkoholfrei

Bundaberg Brews:

Gebraute Premium-Limonaden 0,33l

Natürlich alkoholfrei. Sorten: Ginger Brew, Lemon Brew, Blood Orange Brew



je 3,70€

	Saft		Saftschorle	
	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Apfelsaft	2,80€	4,10€	2,70€	4,00€
Traubensaft	2,80€	4,10€	2,70€	4,00€
Orangensaft	2,80€	4,10€	2,70€	4,00€
Johannisbeernektar	2,90€	4,30€	2,80€	4,20€

Weißweine⁷

	Wein	Schorle
	<u>1/4l</u>	<u>1/2l</u>
Weingut Alfons Ziegler		
Blanc de Noir trocken	5,70€	6,10€
Sauvignon blanc trocken	6,70€	7,10€
Gelber Muskateller trocken	5,70€	6,10€
Weingut Gilda- Moll		
Müller- Thurgau halbtrocken	4,40€	4,90€
Riesling trocken	4,40€	4,90€
Kerner Spätlese mild	5,10€	5,50€
Weingut Altes Schlösschen		
Grauer Burgunder trocken	4,80€	5,20€
Weissburgunder feinherb	4,80€	5,20€
Weingut Patrik Herty		
Chardonnay Spätlese feinherb	4,80€	5,20€

Rosé / Weißherbst⁷

Weingut Altes Schlösschen		
Portugieser Weißherbst mild	4,40€	4,80€
Weingut Gilda- Moll		
Dornfelder Rosé feinherb	4,90€	5,30€
Weingut Patrik Herty		
Heroldrebe trocken	4,40€	4,80€

Rotweine⁷

Weingut Alfons Ziegler		
Saint Laurent trocken	5,50€	5,90€
Spätburgunder trocken	5,90€	6,30€
Dornfelder trocken	5,30€	5,70€
Weingut Gilda- Moll		
Dornfelder halbtrocken	5,00€	5,40€
Weingut Altes Schlösschen		
Spätburgunder Turm trocken	6,50€	6,90€
Weingut Patrik Herty		
Heroldrebe halbtrocken	5,00€	5,40€

Biere

vom Fass

	Bier		Radler	
	<u>0,4l</u>	<u>0,5l</u>	<u>0,4l</u>	<u>0,5l</u>
Andechser hell		4,30€		4,30€
Karlsberg Hefeweizen		4,30€		4,30€
Karlsberg UrPils	3,80€		3,80€	

Flaschenbier alkoholfrei

Karlsberg Natur Weizen	0,5l	4,30€
Gründels Radler	0,33l	3,60€

Spirituosen

0,2cl

Premium Schnäpse

Williams	4,00€
Feine Marille	4,00€
Alte Pflaume	4,00€

Wodka	3,50€
Gurktaler	3,50€
Unterberg	3,50€
Asbach	3,50€
Bailey original	3,50€
Ramazotti	3,50€

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Bacardi Cola ^{1,2,5}	4,20€	8,00€
Asbach Cola ^{1,2,5}	4,20€	8,00€
Wodka Lemon ³	4,20€	8,00€
Jacky Cola ^{1,2,5}	4,60€	8,70€

Cocktails

Aperol Spritz	6,80€
<small>Aperol, Sekt 7, Mineralwasser</small>	

Hugo	6,80€
<small>Holundersirup, Sekt 7, Wasser, Pfefferminze, Limette</small>	

Glas Sekt ⁷ 0,1l	3,20€
-----------------------------	-------

Öffnungszeiten:

Mo, Di, Fr

16⁰⁰ Uhr bis 21⁰⁰ Uhr (Küche bis 20 Uhr)

Sa, So u. **Feiertag**

12⁰⁰ Uhr bis 14³⁰ Uhr (Küche bis 14 Uhr)

17⁰⁰ Uhr bis 21⁰⁰ Uhr (Küche bis 20 Uhr)

Mi u. Do Ruhetag

Alle Preise incl. gesetzl. MwSt. und Bedienung.
Irrtum, Druckfehler und Änderungen vorbehalten.

✕ = vegetarisch

Allergene

HINWEIS: Die hier aufgeführten Angaben zu Allergenen beziehen sich auf die rezepturgemäß verwendeten Zutaten. Da in unserem Haus aber alle Allergene verarbeitet werden, können wir leider keine Garantie übernehmen, dass trotz gründlicher Reinigung zwischen allen Arbeitsschritten nicht vermeidbare Kreuzkontaminationen stattfinden und Spuren von Allergenen enthalten sind. Auch Hinweise zu eventuellen enthaltenen Spuren seitens unserer Vorlieferanten werden nicht berücksichtigt.

A = Weizenprodukte
A4 = Haferprodukte
E1 = Haselnuss
H = Sellerie-/Erzeugnisse

A1 = Roggenprodukte
B = Krebstiere
F = Kuhmilch-/Erzeugnisse
I = Senf/Senferzeugnisse

A2 = Dinkelprodukte
B1 = Fisch
F1 = Ziegenmilch-/Erzeugnisse
J = Sojabohne-/Erzeugnisse

A3 = Gersteprodukte
C = Eier/Eierzeugnisse
F2 = Schafsmilch-/Erzeugnisse

Zusatzstoffe

1 = Farbstoff
4 = Phosphat
7 = Sulfite

2 = koffeinhaltig
5 = Antioxidationsmittel
8 = Konservierungsstoff

3 = Chininhaltig
6 = Phenylalaninquelle

Wappenschmiede

Inh.: Gisela Meyer, Talstr. 59, 67487 St. Martin

 0 63 23 / 80 30 710

www.wappenschmiede.com

Email: info@wappenschmiede.com