



Wappenschmiede

St. Martin

das Burgerhaus der Region

Pfälzer Küche - Burger - Hähnchen - Steaks

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen
und möchten Ihnen unser Konzept vorstellen.

Der Schwerpunkt unserer Karte liegt auf den Burgern und der Pfälzer Küche.

Erleben Sie neben unseren beliebten Rindfleischburgern, die wir mit sechs
verschiedenen Fleischsorten anbieten, auch unser Irish Lamm oder
vegetarischen Burger.

Durch Verwendung erlesener Zutaten und traditioneller Fertigung,
entfaltet jeder Burger seinen einzigartigen aromatischen Geschmack,
der mit unserer legendären Burgersoße perfekt harmoniert und von unseren
selbst entwickelten und hergestellten Burgerbrötchen eingebettet wird.

Erleben Sie Slowfood der Extraklasse!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Ihre Fam. Meyer mit Team

Neu bei uns Pfälzer Küche!

2. Sommerfest in der Wappenschmiede!

Fr. 14.7.2022

Pfalzpower DJ LEX

Eintritt frei

Sa. 15.7.2022

THE BOMBSHELLS

Karten VVK 8 €
Abendkasse 10 €

Salate u. Vegetarisch

Kleiner Salatⁱ (Beilagensalat) ✕ 3,90€
Grüner Salat mit Hausdressing

Gefüllte Paprikaⁱ ✕ 10,90€
mit Schafskäse, Salatbeilage u. Baguette

Pfälzer Küche

Weißer Käse^F ✕ 6,90€
mit Brot, Schnittlauch u. Zwiebeln

Wurstsalat^{5,8} 8,00€
mit Brot

Pfälzer Dreier 11,90€
mit Weißer Käse^F, Wurstsalat^{4,5,8} und Pommes

Fläschknepp^A 9,90€
mit Meerrettichsauce und Brot

Pfälzer Saumagen^{5,8} 11,00€
mit Sauerkraut und Brot

Winzersteak⁵ 13,00€
mit Zwiebeln u. Brot

Rindfleischburger

Für unsere Rindfleischburger verwenden wir ausschließlich PREMIUM US Beef!

Hamburger^{1,F} 9,00€
aus 100% Rindfleisch (ca. 200g) u. Tomate

Cheeseburger^{1,1,F} 10,00€
aus 100% Rindfleisch (ca. 200g), Gurke u. Käse

Schlemmerburger^{1,1,F} 12,00€
aus 100% Rindfleisch (ca. 200g) mit gedünsteten Zwiebeln, Käse¹,
Tomate u. Bacon^{5,8}

Erfahren Sie Slowfood mit unseren neuen Burgern

Sambucaburger^{1,1,F} 13,90€
aus 100% Rindfleisch (ca. 200g) karamellisiert, Tomate,
extra Cheddar Käse, Sambuca u. Kaffeebohnen (am Tisch flambiert!)

Jackyburger^{1,1,F} 17,90€
aus 100% Rindfleisch (ca. 200g) karamellisiert, Tomate,
extra Cheddar Käse u. Jack Daniel's (am Tisch flambiert!)

Wahlweise können Sie unsere Rindfleischburger auch mit weiteren Fleischsorten bestellen. Wovon jedes Beef seinen einzigartigen aromatischen Geschmack entfaltet

Französisches Charolais Beef + 2,90€
 Charakteristisch für das Fleisch ist seine feine Marmorierung und ein aromatischer Geschmack

Irish Black Angus Beef + 2,90€
 Durch die ursprüngliche Haltung, auf den mit Kräuter durchsetzten Weiden Irlands besitzt das Fleisch einen wunderbaren Eigengeschmack

Irish Lamm + 2,90€
 feiner, milder Geschmack junger Irischer Schafe

Neuseeländisches Wagyu Beef + 5,90€
 als Nachkomme des japanischen Kobe Rindes genießt das Fleisch weltweit einen hohen Stellenwert bei Fleischkennern.

Begrenzte Verfügbarkeit!

BIO Rindfleisch + 4,60€
 Irisches Rindfleisch, erleben Sie den Geschmack von grasgefütterten Rindern.

Canadian Bison Beef + 8,90€
 das von Natur aus würzige Bisonfleisch mit nur 6% Fettanteil, für echte Burger Liebhaber.

Begrenzte Verfügbarkeit!

Wählen Sie zwischen unseren Buns, aus eigener Herstellung.

Weizen/Roggen ^{A,A1,C,F} ----- Dinkel- Vollkorn ^{A2,A4,C,F}

Weitere Burger

Saumagen Burger ^{F,I,9,5} 9,90€
 Saumagen, Zwiebeln **oder** Rotkraut, u Burgersoße

Alaska Seelachs Burger ^{A,A1,B1} 11,90€
 Alaska Seelachsfilet paniert mit Kräuterburgersoße ^{F,I}

Chicken Crunchy Burger ^{A,A3,H,I} 9,00€
 aus saftig zartem Hähnchenbrustfilet u. Tomate

Veggie Burger ^{A,I} ✕ 9,20€
 Gemüseburger (Karotten, Mais, Blumenkohl, Zwiebeln, Paprika, Frühlingzwiebeln) u. Tomate

Power Burger ^A ✕ 9,20€
 Power Gemüse (Haferflocken, Zwiebeln, Grünkohl, Spinat, Broccoli, Frühlingzwiebeln) u. Tomate

Schafskäse Burger ^{F2,I} ✕ 10,00€
 Schafskäse, Peperoni, rote Zwiebeln u. Tomate

Chili-Cheese Burger ^{1,A,A3,F,H,I} 10,00€
 Chili-Cheese Soße trifft unser Chicken Crunchy, mit Peperoni u. Gurke

Chicken Nuggets ^{A,A1,A2,A3,A4} 10er 6,30€ 15er 8,50€
 mit Chili Soße

Rumpsteak

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

Lady Rumpsteak ^{ca. 200g} 20,90€

Rumpsteak ^{ca.300g} 22,70€

Hähnchen

(ohne Konservierungsstoff u. Geschmacksverstärker)

in vier Schärfen:

1, [2], 3, 4
mild ←————→ scharf

½ Hähnchen mit Brot ^{A,A1,A3} 8,20€

Für Kinder (bis 14 Jahre)

Hamburger ^l 4,90€

Cheeseburger ^{1,l,F} 5,80€

Chicken Crunchy Burger ^{A,A3,H,l} 4,90€

Chicken Nuggets ^{A,A1,A2,A3,A4} 3er 1,60€ 6er 2,90€

Kinderpommes 2,00€

Extras

Pommes 3,60€

Kroketten ^A 3,60€

Bratkartoffeln 4,00€

Bacon ^{5,8} 2,00€

Käse ^{1,F} extra 2,00€

Burgersoße ^{F,l} extra 1,90€

Chili-Cheese Soße ^{1,F} 1,90€

Kräuterbutter ^F 1,80€

Aioli ^{1,5,F,C} 1,90€

Zwiebeln gedünstet 2,00€

Ketchup o. Majo ^{1,5,C} 0,50€

Dessert

Gemischtes Eis Vanille, Erdbeer, Schokolade	3,30€	Vanilleeis mit heißer Schokosoße u. Sahne	6,30€
Eierlikörbecher mit Vanilleeis, Krokant und Sahne	6,30€	Sanfter Engel Orangensaft, Vanilleeis, Eierlikör u. Sahne	6,30€
Schokotraum Schokotörtchen mit flüssigem Schokokern, Sahne u. Krokant	5,00€		

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,30€	Espresso	2,30€
Cappuccino	2,70€		
Latte Macchiato	2,90€		
Heiße Schokolade	2,60€	Heiße Schokolade mit Sahne	3,10€
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} , Zitronenlimonade	je	2,60€	3,90€	
Bitter Lemon ³		2,60€	3,90€	
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>	3,90€
Mineralwasser Classic (Flasche)			<u>0,75l</u>	3,90€
Genuss Limonade Flasche <u>0,33l</u>		je 3,50€		
Mango- Maracuja- Orange, Zitrone, Rhabarber- Mirabelle, Orange- Mandarine, Johannisbeer- Holunder, Eistee Zitrone, Eistee Pflirsich				

Getränke alkoholfrei

Bundaberg Brews:

Gebraute Premium-Limonaden 0,33l

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



je 3,50€

	Saft		Saftschorle	
	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Apfelsaft	2,70€	4,00€	2,50€	3,70€
Traubensaft	2,70€	4,00€	2,50€	3,70€
Orangensaft	2,70€	4,00€	2,50€	3,70€
Johannisbeernektar	2,80€	4,30€	2,70€	3,90€

Biere

	Bier vom Fass		Radler	
	<u>0,4l</u>	<u>0,5l</u>	<u>0,4l</u>	<u>0,5l</u>
Andechser hell		4,20€		4,20€
Karlsberg UrPils	3,70€		3,70€	
Karlsberg Dunkel		4,20€		4,20€
Karlsberg Hefeweizen		4,20€		4,20€

Flaschenbier alkoholfrei

Karlsberg Natur Weizen	0,5l		4,20€
Gründels, Grapefruit Weizen o. Gründels Radler	0,33l	je	3,40€

Weißweine⁷

	Wein	Schorle
	<u>1/4l</u>	<u>1/2l</u>
Weingut Alfons Ziegler		
Blanc de Noir QbA	5,70€	6,10€
Sauvignon blanc QbA	6,70€	7,10€
Gelber Muskateller QbA trocken	5,70€	6,10€
Weingut Gilda- Moll		
Müller- Thurgau QbA halbtrocken	4,10€	4,50€
Riesling QbA trocken	4,10€	4,50€
Kerner Spätlese QmP, mild	5,10€	5,50€
Weingut Altes Schlösschen		
Grauer Burgunder QbA	4,80€	5,20€
Weissburgunder QbA feinherb	4,80€	5,20€
Riesling Elegance QbA trocken	6,20€	6,60€

Rosé / Weißherbst⁷

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

Rotweine⁷

Weingut Alfons Ziegler		
Portugieser QbA trocken	4,60€	5,00€
Saint Laurent QbA trocken	5,50€	5,90€
Spätburgunder QbA trocken	5,90€	6,30€
Dornfelder QbA trocken	5,30€	5,70€
Weingut Gilda- Moll		
Dornfelder, halbtrocken QbA	5,00€	5,40€
Weingut Altes Schlösschen		
Rubikon Rotwein- Cuvee QbA lieblich	4,80€	5,20€
Spätburgunder Elegance QbA trocken	6,50€	6,90€

Spirituosen

0,2cl

Premium Schnäpse

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

Wodka	3,00€
Gurktaler	3,00€
Unterberg	3,00€
Asbach	3,00€
Bailey original	3,00€
Ramazotti	3,00€

	<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 6,30€

Aperol, Sekt 7, Mineralwasser

Hugo 6,30€

Holundersirup, Sekt 7, Wasser, Pfefferminze, Limette

Glas Sekt ⁷ 0,1l 3,20€

Öffnungszeiten:

Mo 12⁰⁰ Uhr bis 15⁰⁰ Uhr

Sa, So u. **Feiertag**

12⁰⁰ bis 14³⁰ Uhr u.

Fr 17⁰⁰ Uhr bis 21⁰⁰ Uhr

17⁰⁰ bis 21⁰⁰ Uhr

Di, 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

A1 = Roggenprodukte

A2 = Dinkelprodukte

A3 = Gerstprodukte

A4 = Haferprodukte

B = Krebstiere

B1 = Fisch

C = Eier/Eierzeugnisse

E1 = Haselnuss

F = Kuhmilch-/Erzeugnisse

F1 = Ziegenmilch-/Erzeugnisse

F2 = Schafsmilch-/Erzeugnisse

H = Sellerie/Sellerieerzeugnisse

I = Senf/Senferzeugnisse

Zusatzstoffe

1 = Farbstoff

2 = koffeinhaltig

3 = Chininhaltig

4 = Phosphat

5 = Antioxidationsmittel

6 = Phenylalaninquelle

7 = Sulfite

8 = Konservierungsstoff

Wappenschmiede

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

 0 63 23 / 80 30 710

www.wappenschmiede.com

Email: info@wappenschmiede.com