

Herzlich willkommen in der „Wappenschmiede“

Die Wappenschmiede empfängt Sie mit gepflegter Gastlichkeit und bietet Ihnen bodenständige, gutbürgerliche Küche mit Pfälzer Spezialitäten und gepflegten Weinen aus der Region.

Soßen, Blattsalate, Dressings, Rohkost Wurst- und Kartoffelsalat sowie Flammkuchen sind hausgemacht und werden täglich frisch für Sie zubereitet.

Unsere Pfälzer Spezialitäten werden für uns vom Metzger hergestellt. Wir verwenden ausschließlich frisches Fleisch und Gemüse. Sie sehen eine kleine Wartezeit lohnt sich!

Wir haben für Sie geöffnet:

Dienstag bis Sonntag

Montag Ruhetag ausgenommen Feiertage

Donnerstag ab 17.00 Uhr geöffnet

ab 11.30 Uhr durchgehend warme Küche bis 20.00 Uhr

*Genießen Sie
Pfälzer Lebensart und Lebensfreude.*

Miguel+Susen und Team.

Weine

vom Weingut Schneider
„Altes Schlößchen“ St. Martin

	€	
Ltr.	0,25 Ltr.	0,5
Rose / Weißherbst		
Portugieser Weißherbst	3,50	
Weißweine		
Pfälzer Landwein, trocken	3,30	
Müller-Thurgau, mild	3,50	
Silvaner, halbtrocken	3,50	
Riesling, trocken oder halbtrocken	3,50	
Grauburgunder, Weißburgunder, trocken	3,80	
Chardonnay, trocken	3,80	
Rotweine		
Pfälzer Landwein, trocken	3,50	
Dornfelder, trocken oder halbtrocken	3,90	
Rubikon, lieblich	3,90	
Spätburgunder, trocken	3,90	
Weinschorle		
Müller-Thurgau; Landwein weiß,	2,20	3,90
Riesling; Silvaner; Weißherbst;	2,30	4,00
Grauburgunder; Chardonnay; Dornfelder;	2,50	4,40
Secco	0,1Ltr.	0,75
Ltr.		
Secco weiss	3,00	18,50

Getränke

	€	
Ltr.	0,25 Ltr.	0,5
Alkoholfrei		
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta 1,2 Spezi 1,2,3	2,00	3,80
Apfelsaft°, Traubensaft, Johannisbeere,	2,10	4,00
Saftschorle	1,90	3,60
Wasser & Limonaden	0,25 Ltr.	0,7
Ltr.		
Mineralwasser	1,80	3,50
Zitronenlimonade	1,90	3,90
Biere	0,3 Ltr.	0,5
Ltr.		
Bischoff Premium Pils vom Fass	2,70	3,80
Bischoff Premium Pils alkoholfrei, Flasche 0,33	2,50	
Radler, Cola-Bier	2,50	3,60
Karlsberg Hefeweizen vom Fass		3,80
Karlsberg Hefeweizen alkoholfrei, Flasche		3,70
Spirituosen (wählen Sie an der Theke)	2cl	
div. Brände aus der Region		2,90
„Scheibel“ Edelbrände Premium		3,50
„Scheibel“ Edelbrände Finesse		3,80
„Scheibel“ Altes Fass		4,00
„Scheibel“ Frucht-Brandy		5,50

Hauptgerichte

Pfälzer Spezialitäten (für uns vom Metzger hergestellt)

€

Portion Bratwurst ^{4,5,6}	8,90
Portion Leberknödel ^{4,5,6}	8,90
Pfälzer Saumagen ^{4,5,6}	8,90
„Schiefer Sack“ Bratwurst ^{4,5,6} und Leberknödel ^{4,5,6}	8,90
„Platter Sack“ Saumagen ^{4,5,6} und Leberknödel ^{4,5,6}	8,90
„Wappenteller“ Bratwurst ^{4,5,6} und Leberknödel ^{4,5,6} und Saumagen ⁴	11,50

Alle obigen Speisen werden mit Kraut und Brot serviert!

Beilagen als **Extra** (Pommes frites, Bratkartoffeln, Spätzle, Krokette 2,90

Vom Schwein

Schweineschnitzel „Wiener-Art“ ^{a,b,f}	10,80
Schweineschnitzel „Jäger-Art“ ^{a,b,f}	12,50
Cordon Bleu vom Schwein ^{5,7,a,b,f}	14,50
Schweinefilet mit Pfefferrahmsoße ^{a,b,f}	13,90
Schweizer Sahnesteak ^b	13,90
Schweinerückensteak mit Champignonrahmsoße ^b	12,50
Schweinerückensteak mit hausg. Kräuterbutter ^b	11,50
Winzersteak mit Zwiebeln und Speck	12,90

Zum Hauptgericht einen kleinen Salatteller 2,90

Steak (Premium Rumpsteak aus Uruguay, Getreidegefüttert)

Rumpsteak mit Zwiebeln	19,50
Rumpsteak mit Kräuterbutter ^b	19,50
Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße ^b	19,90

Beilage wahlweise; Pommes frites, Bratkartoffeln, Spätzle oder Kroketten.

Aus dem Backofen

€

Spätzle ~ Pfanne mit Gemüse überbacken mit Käse _{b,g}	9,90
Spätzle ~ Pfanne mit Gemüse und Fleisch überbacken mit Käse _{b,g}	11,90
Gegrillter Schafskäse dazu Baguette (mit Peperoni, Tomate, Zwiebel, Paprika und Knoblauch)	8,90

Hausgemachter Flammkuchen

Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln _{a,b,f}	8,90
Griechische Art mit Schafskäse und Peperoni _{a,b,f}	9,90
Lauch und Käse	8,90

Hausgemachte Salate

Bunter Salatteller der Saison _{b,g}	9,90
Salatteller mit Schinken und kurz angebratenen Champignons _{5,7,b,g}	10,90
Salatteller mit Schafskäse und Peperoni	11,50
Kleiner Salatteller _{b,g}	5,50

Zu den Salattellern reichen wir jeweils Brot

Vesperkarte

Alles Käse

€

Weißer Käse mit Brot _{b,f}	5,90
Handkäse mit Musik und Brot _{b,f}	7,50
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast _{b,e,f}	7,90

Alles Wurstsalat _{4,5,6,a,f,g}

- mit Brot	7,50
„ Straßburger-Art “ (mit Käsestreifen und Brot)	8,50
- kein Brot, lieber Pommes oder Bratkartoffeln zzgl.	2,00

Für unsere kleinen Gäste (bis 14 Jahre)

Bratwurst _{4,5,6} mit Pommes frites	4,50
Schnitzel _{a,b,f} mit Pommes frites	5,50

...*frisch auf den Tisch*

Kaffee

	€
Tasse Kaffee Creme	2,10
Kännchen Kaffee Creme / Pott	3,50
Latte Macchiato	2,90
Cappuccino	2,80
Milchkaffee	3,00
Espresso	2,00
Espresso Doppelt	3,20
Tee~ verschiedene Sorten	2,00
Heiße Schokolade mit Milch zubereitet	3,30

Kuchen

Unsere leckeren Kuchen und Torten
können Sie in der Vitrine auswählen.

1 Stück Kuchen	2,40
1 Stück Torte	3,00

Die Wappenschmiede

Ein Ort zum „Wohlfühlen“.

Mit frischen Produkten der Saison gestalten wir eine kreative Küche, die regional inspiriert ist. Auf Ihre eventuellen Unverträglichkeiten gehen wir selbstverständlich gerne ein. Jedoch sind Umbestellungen nicht möglich, da es Ihre Wartezeit verlängern würde.

Miguel + Susen
Talstraße 59
67487 St. Martin

Tel: 0 63 23 / 8 03 70 61
Fax: 0 63 23 / 8 03 70 62

Mail: info@wappenschmiede.net
Internet: www.wappenschmiede.net

Besuchen Sie uns auch auf Facebook und empfehlen Sie uns weiter.
www.facebook.com/wappenschmiede.net

Um den gesetzlichen Bestimmungen der Kennzeichnungspflicht zu entsprechen finden Sie hier die Information über Zusatzstoffe.

- 1 Farbstoff
- 2 Süßungsmittel
- 3 Koffeinhaltig
- 4 Phosphat
- 5 Konservierungsstoff
- 6 Geschmacksverstärker
- 7 Antioxidationsmittel

- a Ei
- b Milch/ Sahne
- c Sellerie
- d Sesamsamen
- e Schwefeldioxid und Sulfite
- f Gluten
- g Senf