

### Vorspeise:

<b>Knoblauchbrot</b>	3,80
Knusprig geröstete Ciabatta-Brotscheiben <sup>1)b)</sup> mit würziger Knoblauchbutter <sup>6)</sup>	
<b>Knoblauchbrot mit Käse</b>	4,50
Knusprig geröstete Ciabatta-Brotscheiben <sup>1)b)</sup> mit würziger Knoblauchbutter <sup>6)</sup> und Käse <sup>6)</sup> überbacken	
<b>Aioli</b>	3,50
Feine würzige Knoblauchcreme zum Dippen mit kleinem Brotkorb <sup>1)b)</sup> serviert	
<b>Alioli Grande</b>	5,30
Feine würzige Knoblauchcreme zum Dippen mit kleinem Brotkorb <sup>1)b)</sup> serviert, dazu pikante Peperoni und Kräuteroliven <sup>1)</sup>	
<b>Bruschetta</b>	5,50
Knusprig geröstete Ciabatta-Brotscheiben <sup>1)b)</sup> mit Tomatenwürfel mariniert in Knoblauch-Basilikumöl	
<b>Kleiner Antipastiteller</b>	12,50
Mit Tomaten-Mozzarella, Peperoni, Oliven, Paprika, Artischocken, Schafskäse, Melone und ital. Landschinken <sup>c)g)</sup>	

### Suppe: dazu reichen wir einen Brotkorb<sup>1)b)</sup>

<b>Tomatensuppe</b>	5,20
Hausgemachte Tomatensuppe aus frischen Tomaten, verfeinert mit aromatischen Kräutern	
<b>Gulaschsuppe</b>	5,20
Unser Suppenklassiker, deftig und scharf mit fruchtiger Paprika, Zwiebeln und Fleisch	

### Burger: wahlweise mit Pommes oder Country Potatoes

<b>XL-ST. MARTIN-BURGER</b> (mit Käse <sup>6)</sup> + 1 €)	9,80
Saftig gegrilltes Rinderhack im getoastetem Sesambrotchen <sup>1)b)10)</sup> mit Salat, Tomate, Zwiebeln und Essiggurken <sup>b)</sup>	
<b>XL-FARMERBURGER</b> (mit Käse <sup>6)</sup> + 1 €)	10,80
Saftig gegrilltes Rinderhack im getoastetem Roggenbrotchen <sup>1)</sup> mit Salat, Tomate, Gurken, krossem Bacon und Spiegelei <sup>3)</sup>	

### Salat: wahlweise mit Hausdressing<sup>6)</sup> oder mildes Essig-Öldressing, dazu kleiner Brotkorb<sup>1)b)</sup>

<b>Salat Rustical</b>	10,50
Bunt gemischte Blattsalate, Tomaten, Gurken und Ei dazu Räucherspeck, knusprigen Brotkrusten und Bratkartoffeln <sup>3)</sup> <sup>1)b)</sup>	
<b>Salat Italia</b>	10,80
Bunt gemischte Blattsalate mit Schinkenstreifen, fruchtigen Tomaten, Gurken, geriebenem Käse und Ei <sup>c)g)</sup> <sup>6)</sup> <sup>3)</sup>	
<b>Salat Nizza</b>	11,80
Bunt gemischte Blattsalate mit Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Gurken und Ei <sup>f)</sup> <sup>3)</sup>	
<b>Salat Greece</b>	10,80
Bunt gemischte Blattsalate mit Oliven, Zwiebeln, Peperoni, Gurken, Ei und würzigem Schafskäse <sup>f)</sup> <sup>3)</sup>	
<b>Burgersalat ST. MARTIN</b>	12,50
Bunt gemischte Blattsalate mit Radieschen und saftigem Rinderhack, gegrillt und in Scheiben geschnitten mit Zwiebeln, Gurke, Tomate und Chili in BBQ-Soße	
<b>Westernsalat</b>	14,80
Bunt gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika, Ei, Artischockenherzen und Käse, dazu saftige, scharfe Hähnchenstreifen und würziger Knoblauchdip <sup>3)</sup> <sup>6)</sup>	
<b>Salat Barcelona</b>	15,50
Bunt gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken und Ei, dazu knackige Garnelen, gebraten in Zitronen-Knoblauchöl <sup>3)</sup> <sup>2)</sup>	
<b>Salat Gaucho</b>	15,50
Bunt gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken und Ei, dazu Rindersteakstreifen vom Grill und Champignons <sup>3)</sup>	

### Pasta:

<b>Spaghetti Enviti</b>	9,80
mit fruchtigen Kirschtomaten, frischen Lauchzwiebeln und Büffelmozzarella <sup>6)</sup> in Knoblauchöl geschwenkt <sup>f)</sup>	
<b>Spaghetti Verdi</b>	13,50
mit knackigen Atlantikgarnelen, Peperoni und Knoblauch in Olivenöl gebraten <sup>2)</sup> <sup>f)</sup>	
<b>Tagliatelle Bistecca</b>	13,50
mit gebratenen Rindersteakstreifen, Champignons und roten Zwiebeln in Kräuter-Tomatensoße <sup>f)</sup>	
<b>Tagliatelle Chicken-Curry</b>	13,50
mit Hähnchenbruststreifen, Lauchzwiebeln und Knoblauch in zarter Currysahne <sup>6)</sup>	
<b>Käsespätzle Schwäbische Art</b>	9,80
Schwäbische Spätzle in würziger Käsesahne mit Räucherspeckstreifen, garniert mit Röstzwiebeln <sup>1)</sup> <sup>6)</sup> <sup>c)g)</sup>	

### ST. MARTIN Klassiker:

<b>Flammkuchen</b> <sup>1)</sup> Das Original mit Crème Fraiche <sup>6)</sup> , Räucherspeck <sup>g)</sup> und Zwiebeln	7,80
<b>Flammkuchen vegetarisch</b> <sup>1)</sup> Die vegetarische Variante mit milden Peperoni, fruchtiger Paprika und würzigem Schafskäse <sup>6)</sup>	7,80
<b>Wurstsalat Schweizer Art</b> Mit Gurken in Essig-Öl vinaigrette, garniert mit geriebenem Käse <sup>6)</sup> und Zwiebel, wahlweise mit Bratkartoffeln oder Pommes	9,50
<b>Pfälzer Bauernbratwürste</b> mit Sauerkraut und Senf, dazu kleiner Brotkorb <sup>1)b)</sup>	9,80
<b>Ofenkartoffel vegetarisch</b> Pfälzer Kartoffel gefüllt mit mildem Quarkdip <sup>6)</sup> auf frischem Grillgemüse	9,80
<b>Ofenkartoffel Elsässer Art</b> Pfälzer Kartoffel gefüllt mit mildem Quarkdip <sup>6)</sup> , garniert mit gebratenen Zwiebeln und Räucherspeckstreifen an kleinem Salat <sup>g)</sup>	9,80
<b>Schafskäse aus dem Ofen</b> Gratiniertes Schafskäse mit Peperoni <sup>f)</sup> , Oliven, Tomaten und Knoblauch	9,50
<b>Käsebrett ST. MARTIN</b> Eine Selektion verschiedener Käsesorten <sup>6)</sup> , garniert mit Oliven <sup>f)</sup> , Peperoni, Zwiebeln und Tomaten auf Blattsalat dazu reichen wir Butter <sup>6)</sup> und einen Brotkorb <sup>1)b)</sup>	12,50

### Fleisch:

wahlweise mit Pommes, Pfälzer Bratkartoffeln (Speck & Zwiebeln)<sup>g)</sup>, Kroketten oder Pasta u. kleinem Salat<sup>1)</sup>

<b>Schweineschnitzel Wiener Art</b> goldgelb paniertes Schweineschnitzel mit Zitronenspalte garniert <sup>1)</sup>	12,80
<b>Schweineschnitzel in Rahm</b> goldgelb paniertes Schweineschnitzel mit würziger Rahmsauce <sup>6)</sup>	13,80
<b>Hähnchenbrust vom Grill Hellas</b> mit Oliven <sup>f)</sup> , Peperoni, Paprika, Knoblauch und Champignons in Schafskäsesahne <sup>6)</sup>	14,80
<b>Hähnchenbrust vom Grill Pfälzer Art</b> Garniert mit Champignons in feiner Sahneloute <sup>6)</sup>	14,80
<b>Rumpsteak Rohgewicht 200 g (Blockhouse)</b> in Rahmsauce <sup>6)</sup> mit bunten Pfefferkörnern mit geschmorten Gemüsezwiebeln mit gerüsteten Champignons mit hausgemachter Kräuterbutter <sup>6)</sup>	21,80



### Das Dessert:

<b>Apfelstrudel</b> <sup>b)</sup> mit Sahne <sup>6)</sup> oder Vanillesauce <sup>6)b)</sup>	5,20
<b>Mousse au Chocolat</b> <sup>6)b)</sup>	5,20

### Starter:

<b>Garlic Bread</b> Tosted ciabatta bread with homemade garlic butter	3,80
<b>Garlic Bread with Cheese</b> Tosted ciabatta bread with homemade garlic butter and gratinated with cheese	4,50
<b>Aioli</b> Tasty garlic cream for dipping, served with bread	3,50
<b>Alioli Grande</b> Tasty garlic cream for dipping, served with bread, spicy peperoni and marinated olives	5,30
<b>Bruschetta</b> Tosted ciabatta with fruity tomatoes marinated in garlic and basil	5,50
<b>Antipasti Platter</b> With tomatoes and mozzarella, peperoni, olives, bell pepper, artichokes, feta cheese, melon and italian ham	12,50

### Soup: served with bread

<b>Tomato Soup</b> Homemade tomato soup made from fresh tomatoes, seasoned with aromatic herbs	5,20
<b>Goulash Soup</b> Our classic soup, hearty and spicy with bell peppers, onions and meat	5,20

### Burger: served either with french fries or country potatoes

<b>XL-ST. MARTIN BURGER</b> (extra cheese + 1 €) Juicy grilled beef patty served on toasted sesame bun with salad, tomatoes, onions and pickled gherkin	9,80
<b>XL-FARMER BURGER</b> (extra cheese + 1 €) Juicy grilled beef patty served on toasted rye bun with salad, tomatoes, pickled gherkin, bacon and fried egg	10,80

## Salad: served either with house dressing or mild vinegar-oil dressing, served with bread

<b>Salad Rustical</b>	10,50
Green salad mix served with tomatoes, cucumber, egg, fried bacon, croutons and roasted potatoes	
<b>Salat Italia</b>	10,80
Green salad mix with ham and grated cheese, fruity tomatoes, cucumber and egg	
<b>Salat Nizza</b>	11,80
Green salad mix with tuna, onions, tomatoes, olives, cucumber and egg	
<b>Salat Greece</b>	10,80
Green salad mix with olives, onions, peproni, cucumber, egg and feta cheese	
<b>Burger Salad ST. MARTIN</b>	12,50
Green salad mix with radishes and carottes, juicy grilled beef patty in slices, with onions, cucumber, tomatoes and chili in BBQ sauce	
<b>Western Salad</b>	14,80
Green salad mix with tomatoes, cucumer, bell pepper, egg, artichokes and grated cheese, served with juicy grilled chicken breast slices and tasty garlic dip	
<b>Salat Barcelona</b>	15,50
Green salad mix with tomatoes, cucumber and egg, grilled prawns in lemon- garlic oil	
<b>Salad Farmer</b>	15,50
Green salad mix with tomatoes, cucumber, egg, grilled beef steak slices and champignon mushrooms	

## Pasta:

<b>Spaghetti Enviti</b>	9,80
With cherry tomatoes, spring onions and buffalo mozzarella, tossed in garlic oil	
<b>Spaghetti Verdi</b>	13,50
With prawns, peperonis and garlic in olive oil	
<b>Tagliatelle Bistecca</b>	13,50
With grilled beef steak slices, champignon mushrooms and red onions in tomato sauce with herbs	
<b>Tagliatelle Chicken-Curry</b>	13,50
With chicken breast slices, with spring onions and garlic, in Currysauce	
<b>Spätzle Swabian Style</b>	9,80
Spätzle in creamy cheese sauce with bacon and topped with roasted onions	

## ST. MARTIN Classics:

<b>Flammkuchen</b> The original with crème fraiche, bacon and onions	7,80
<b>Flammkuchen vegetarian</b> The vegetarian version with peperoni, bell pepper and feta cheese	7,80
<b>Sausage Salad Swiss Style</b> With pickled gherkin in vinegar-oil dressing, with cheese and onions, served either with roasted potatoes or french fries	9,50
<b>Palatinian Bratwurst</b> with sauerkraut (pickled cabbage) and mustard, served with bread	9,80
<b>Baked Potato vegetarian</b> Filled with curd cheese dip (Quark), served on grilled vegetables	9,80
<b>Baked Potato Alsatian Style</b> Filled with curd cheese dip (Quark), topped with roasted onions and bacon and served with a salad bouquet	9,80
<b>Baked Feta Cheese</b> Gratinated feta cheese with peperonis, olives, cherry tomatoes and garlic	9,50
<b>Cheese Platter ST. MARTIN</b> A selection of various cheeses, topped with olives, peperonis, onions and tomatoes, served on green salad, with bread and butter	12,50

## Meat:

served either with french fries or rustic roasted potatoes (bacon & onion), croquettes, pasta a. side salad

<b>Pork Schnitzel Vienna Style</b> breaded pork schnitzel with lemon slices	12,80
<b>Pork Schnitzel in Cream Sauce</b> breaded pork schnitzel with a hearty cream sauce	13,80
<b>Grilled Chicken Breast Hellas</b> with olives, peperonis, bell pepper, garlic and champignons in feta cream sauce	14,80
<b>Grilled Chicken Breast Palatinian Style</b> with champignon mushrooms in cream sauce	14,80
<b>Rumpsteak Gross Weight 200 g (Blockhouse)</b> in pepper cream sauce with roasted onions with roasted champignon mushrooms with homemade garlic butter	21,80



## Dessert:

<b>Appel Strudel</b> with whipped cream or vanilla custard	5,20
<b>Mousse au Chocolat</b>	5,20



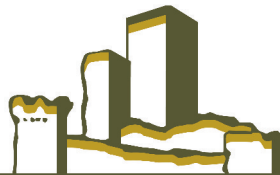
*Bitte ein Bit*  
**Bitburger**



**CASH+CARRY**  
GROSSHANDEL



GETRÄNKE  
**KOCH**  
GASTRONOMISCH GUT.



**WACHTENBURG**  
*Winzer*

Inhaltsstoff-Deklaration (S9, ZZuV)

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmitteln 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) Koffeinhaltig 10) Chininhaltig 11) Süßungsmitteln 12) enthält Phenylalaninquelle 13) gewachst 14) Taurin