

# Wappenschmiede

*St. Martin*

**das Burgerhaus der Region**

---

*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.

Erleben Sie neben unseren beliebten Rindfleischburgern,  
die wir mit fünf 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

## **Salate u. Vegetarisch**

**Kleiner Salat<sup>i</sup> (Beilagensalat) ✕** 3,90€  
Grüner Salat mit Hausdressing

 **Ackersalat<sup>i</sup> ✕** 10,90€  
mit Champignons, Cherrytomaten,  
Knoblauchdressing u. Baguette

 **Fruchtiger Ackersalat<sup>E1,i</sup> ✕** 13,50€  
in Haselnuss gebr. Schafskäse, Mango  
Himbeer- Haselnuss- Dressing u. Baguette

**Gefüllte Paprika ✕** 9,20€  
mit Schafskäse, Salatbeilage u. Brot

# **Rindfleischburger**

Für unsere Rindfleischburger verwenden wir ausschließlich PREMIUM US Beef!

**Hamburger** <sup>1</sup> 8,20€

aus 100% Rindfleisch (ca. 200g) u. Tomate

**Cheeseburger** <sup>1,1,F</sup> 8,90€

aus 100% Rindfleisch (ca. 200g), Gurke u. Käse

**Schlemmerburger** <sup>1,1,F</sup> 10,90€

aus 100% Rindfleisch (ca. 200g) mit gedünsteten Zwiebeln, Käse<sup>1</sup>,  
Tomate u. Bacon<sup>5,8</sup>

## **Erfahren Sie Slowfood mit unseren neuen Burgern**

**Sambucaburger** <sup>1,1,F</sup> 12,90€

aus 100% Rindfleisch (ca. 200g) karamellisiert, Tomate,  
extra Cheddar Käse, Sambuca u. Kaffeebohnen (am Tisch flambiert!)

**Jackyburger** <sup>1,1,F</sup> 16,90€

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** + 2,20€

Charakteristisch für das Fleisch ist seine feine Marmorierung und ein aromatischer Geschmack

**Irish Black Angus Beef** + 2,20€

Durch die ursprüngliche Haltung, auf den mit Kräuter durchsetzten Weiden Irlands besitzt das Fleisch einen wunderbaren Eigengeschmack

**Irish Lamm** + 2,20€

feiner, milder Geschmack junger Irischer Schafe

**Neuseeländisches Wagyu Beef** + 3,90€

als Nachkomme des japanischen Kobe Rindes genießt das Fleisch weltweit einen hohen Stellenwert bei Fleischkennern.

**Canadian Bison Beef** + 8,50€

das von Natur aus würzige Bisonfleisch mit nur 6% Fettanteil, für echte Burger Liebhaber.

 **BIO Rindfleisch** + 3,50€

Irishes Rindfleisch, erleben Sie den Geschmack von grasgefütterten Rindern.

**Wählen Sie zwischen unseren Buns,  
aus eigener Herstellung.**

Weizen/Roggen <sup>A,A1,C,F</sup> -----

Dinkel- Vollkorn <sup>A2,A4,C,F</sup>

# Weitere Burger

Chicken Crunchy Burger <sup>A,A3,H,I</sup> 7,90€  
aus saftig zartem Hähnchenbrustfilet u. Tomate

Veggie Burger <sup>A,I</sup> ✕ 7,80€  
Gemüseburger u. Tomate

Power Burger <sup>A</sup> ✕ 7,90€  
Power Gemüse Burger u. Tomate

Schafskäse Burger <sup>F2,I</sup> ✕ 8,70€  
Schafskäse, Peperoni, rote Zwiebeln u. Tomate

Saumagen Burger <sup>F,I,9,5</sup> 9,30€  
Saumagen, Zwiebeln oder Rotkraut, u Burgersoße

Chili-Cheese Burger <sup>1,A,A3,F,H,I</sup> 8,80€  
Chili-Cheese Soße trifft unser Chicken Crunchy, mit Peperoni u. Gurke

 **Ab 10.Sep.** Kürbis Burger <sup>F1,I</sup> ✕ 8,90€  
Hokaido, Ziegenkäse, Feigen u. Gewürze

Chicken Nuggets <sup>A,A1,A2,A3,A4</sup> 10er 5,20€ 15er 7,20€  
mit Chili Soße

# Rumpsteak

aus gereiftem, saftigem Rinder Roastbeef geschnitten,  
mit Kräuterbutter <sup>F</sup> u. Brot <sup>A,A1,A3</sup>

Lady Rumpsteak <sup>ca. 200g</sup> 16,90€

Rumpsteak <sup>ca.300g</sup> 18,70€

# Hähnchen

(ohne Konservierungsstoff u. Geschmacksverstärker)

## in vier Schärfen:

1, [2], 3, 4

mild ←————→ scharf

½ Hähnchen mit Brot <sup>A,A1,A3</sup>	6,90€
½ Hähnchen mit Pommes	9,80€

## Kinder (bis 14 Jahre)

Hamburger <sup>l</sup>	4,80€
Cheeseburger <sup>1,l,F</sup>	4,90€
Chicken Crunchy Burger <sup>A,A3,H,l</sup>	4,80€
Chicken Nuggets <sup>A,A1,A2,A3,A4</sup> 3er 1,60€	6er 2,90€
Kinderpommes	2,00€

## Extras

Pommes	2,90€
Kroketten <sup>A</sup>	2,90€
Bacon <sup>5,8</sup>	1,20€
Käse <sup>1,F</sup> extra	1,20€
Burgersoße <sup>F,l</sup> extra	1,20€
Chili-Cheese Soße <sup>1,F</sup>	1,20€
Zwiebeln gedünstet	1,30€
Ketchup o. Majo <sup>1,5,C</sup>	0,40€
Kräuterbutter <sup>F</sup>	0,90€

# Dessert

Gemischtes Eis Vanille, Erdbeer, Schokolade	3,00€	Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder heißer Schokosoße u. Sahne	5,50€
Krokantbecher mit Vanilleeis, Eierlikör und Sahne	5,80€	Sanfter Engel Orangensaft, Vanilleeis, Eierlikör u. Sahne	5,00€

# Kuchen / Warme Getränke

## Kuchen Sa, So u. Feiertag

Kuchen	3,00€	Torte	3,50€
Tasse Kaffee	2,20€	Espresso	2,30€
Cappuccino	2,70€	Milchkaffee	2,90€
Latte Macchiatto	2,90€		
Heiße Schokolade	2,10€	Heiße Schokolade mit Sahne	2,50€
Tee (Schwarzer, Pfefferminze, Kamille, Früchte, Grüner)	2,10€		

# Getränke alkoholfrei

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Coca Cola <sup>1,2,5</sup> , Cola-light <sup>1,2,5,6</sup> , Fanta <sup>1,5</sup> , Spezi <sup>1,2,5</sup> , Zitronenlimonade	je 2,20€	3,30€
Bitter Lemon <sup>3</sup>	2,40€	3,90€
St. Martiner Tafelwasser	1,20€	2,20€
Mineralwasser Naturell (Flasche)	<u>0,5l</u> 2,90€	
Mineralwasser Medium (Flasche)	<u>0,5l</u> 2,90€	<u>0,75l</u> 3,70€
Mineralwasser Classic (Flasche)		<u>0,75l</u> 3,70€

Genuss Limonade Flasche 0,33l je 2,90€  
Mango- Maracuja- Orange, Zitrone, Rhabarber- Mirabelle, Orange- Mandarine,  
Johannisbeer- Holunder, **Eistee** Zitrone, **Eistee** Pfirsich

# Getränke alkoholfrei

Bundaberg Brews:

Gebraute Premium-Limonaden 0,33l

Natürlich alkoholfrei. Sorten: Ginger Brew, Lemon Brew

je 2,90€



## Saft


## Saftschorle

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Apfelsaft	2,50€	3,80€	2,30€	3,50€
Traubensaft	2,50€	3,80€	2,30€	3,50€
Orangensaft	2,50€	3,80€	2,30€	3,50€
Johannisbeernektar	2,60€	3,90€	2,50€	3,70€

# Biere

## Bier vom Fass

## Radler

	<u>0,4l</u>	<u>0,5l</u>	<u>0,4l</u>	<u>0,5l</u>
Andechser hell		3,80€		3,50€
Karlsberg Hefeweizen		3,60€		3,30€
Karlsberg UrPils	3,30€		2,90€	
 Karlsberg Kellerbier		3,80€		3,50€

# Flaschenbier alkoholfrei

Karlsberg Natur Weizen 0,5l		3,50€
Gründels, Grapefruit Weizen o. Gründels Radler 0,33l	je	2,90€



## Weißweine<sup>7</sup>

### Weingut Alfons Ziegler

Blanc de Noir QbA

Sauvignon blanc QbA

### Weingut Gilda- Moll

Müller- Thurgau QbA halbtrocken

Riesling QbA trocken

Kerner Spätlese QmP, mild

### Weingut Altes Schlösschen

Grauer Burgunder QbA

Weissburgunder QbA feinherb

Riesling Elegance QbA trocken

### Weingut Glaser

Gelber Muskateller QbA halbtrocken

## Wein

1/4l

5,40€

5,90€

3,20€

4,10€

4,50€

3,90€

3,90€

5,40€

4,80€

## Schorle<sup>7</sup>

1/2l

5,80€

6,30€

3,70€

4,50€

4,90€

4,30€

4,30€

5,80€

5,20€

## Rosé / Weißherbst<sup>7</sup>

### Weingut Altes Schlösschen

Portugieser Weißherbst QbA mild

3,90€

4,30€

### Weingut Glaser

Stilart Rosé QbA

4,50€

4,90€

## Rotweine<sup>7</sup>

### Weingut Alfons Ziegler

Portugieser QbA trocken

Saint Laurent QbA trocken

Spätburgunder QbA trocken

3,90€

5,20€

5,60€

4,30€

5,60€

6,00€

### Weingut Glaser

Dornfelder QbA trocken

4,40€

4,80€

### Weingut Gilda- Moll

Dornfelder, halbtrocken QbA

4,50€

4,90€

### Weingut Altes Schlösschen

Rubikon Rotwein- Cuvee QbA lieblich

Spätburgunder Elegance QbA trocken

3,60€

5,80€

4,00€

6,20€

# Spirituosen

	<u>0,2cl</u>
Williams	2,90€
Mirabell	2,90€
Wodka	2,90€
Gurktaler	2,90€
Unterberg	2,90€
Asbach	2,90€
Bailey original	2,90€
Ramazzotti	2,90€

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Bacardi Cola <sup>1,2,5</sup>	3,80€	7,40€
Asbach Cola <sup>1,2,5</sup>	3,80€	7,40€
Wodka Lemon <sup>3</sup>	3,80€	7,40€
Jacky Cola <sup>1,2,5</sup>	4,20€	7,90€

# Cocktails

Aperol Spritz	4,80€
Aperol, Sekt 7, Mineralwasser	
Hugo	5,50€
Holundersirup, Sekt 7, Wasser, Pfefferminze, Limette	
Wie Dehäm	5,00€
Ramazzotti Rosato, Schwepes 3, Limette	

Glas Sekt <sup>7</sup> 0,1l	2,30€
Flasche Sekt <sup>7</sup> 0,75l	15,90€

# Öffnungszeiten:

**Wegen fehlendem Personal sind wir gezwungen  
unsere Öffnungszeiten bis auf weiteres zu kürzen!**

Mo, Mi, Do, Fr  
17<sup>00</sup> Uhr bis 22<sup>00</sup> Uhr

Sa, So u. **Feiertag**  
14<sup>00</sup> Uhr bis 22<sup>00</sup> Uhr

## Dienstag Ruhetag

Unsere Küche schließt 21 Uhr.

---

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

---

✕ = vegetarisch

---

### Allergene

A = Weizenprodukte	A1= Roggenprodukte	A2 = Dinkelprodukte
A3 = Gersteprodukte	A4 = Haferprodukte	B = Krebstiere
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](http://www.wappenschmiede.com)

Email: [info@wappenschmiede.com](mailto:info@wappenschmiede.com)