

Schön, dass Sie da sind...

Herzlich Willkommen in der Martinstube!

Kleine Speisen

Hausgemachter Mainzer Spundekäs..... mit Brezelchen	5,60 €
Handkäs mit Musik..... & hausgemachtem Brot	5,90 €
„Strammer Max“..... mit Kochschinken und Käse überbacken dazu zwei Spiegeleier	6,20 €
Antipasti „Martinstube“..... Gebratenes Gemüse mit Olivenöl und Kräutern mariniert, Oliven, Serrano Schinken, & hausgemachtem Brot	12,50 €
Gambas „Martinstube“ „Black Tiger Gambas“ in pikanter Tunke mit hausgemachtem Brot.....	15,00 €
mit hausgemachter Nudeln.....	17,00 €

Schön zu wissen: Handkäs' - mit Musik!

Bei der Musik handelt es sich um eine Soße aus gewürfelten Zwiebeln mit Essig und Öl, Kümmel, Pfeffer und Salz, in die der Käse einige Tage eingelegt wird. Der Begriff Musik spielt hierbei auf die Geräusche an, die bei anschließenden Verdauungsprozessen entstehen, hervorgerufen hauptsächlich durch die rohen Zwiebeln. Um diese zu mildern, wird dem Handkäs Kümmel hinzugefügt.

Eine andere Definition, was die Musik beim Handkäse sein soll, geht darauf zurück, dass Essig und Öl früher separat gebracht wurden und diese Flaschen beim Servieren aneinander schlugen und somit die „Musik“ machten. Zur Aussprache sei noch angemerkt, dass die Musik hessisch stets auf der ersten Silbe betont wird.

Frische Salate

Kleiner Mainzer Marktsalat Beilagensalat.....	3,60 €
Großer Mainzer Marktsalat mit hausgemachtem Brot.....	7,90 €
mit Putenbruststreifen.....	10,50 €
mit Roastbeefstreifen.....	13,90 €
mit Black Tiger Gambas.....	13,90 €

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen..... Der Klassiker mit Zwiebeln & Speck	7,90 €
Elsässer Flammkuchen „Pikant“..... Der Klassiker mit Zwiebeln, Speck & Käse	8,20 €
Flammkuchen „Spinat“..... mit Schmand, Zwiebeln, Spinat & Käse	8,50 €
Flammkuchen „Tomate“..... mit Schmand, Zwiebeln, Tomaten & Käse	8,50 €
Flammkuchen „Serrano“..... mit Schmand, Serrano-Schinken, Oliven, Parmesankäse & Rucola	9,90 €

Schön zu wissen: Flammkuchen - das Temperaturtestbrot

***Flammkuchen** oder (elsässisch) **Flammekueche** (franz. Tarte flambée: flambierter Kuchen/Torte) ist eine Spezialität aus dem Elsass, der benachbarten Pfalz und Baden. Entstanden ist der Flammkuchen um 1900, als man vor dem Brotbacken erst einen Fladen aus Brotteig in den Ofen schob, um die Temperatur zu testen. Durch die Tatsache, dass die Flammen im Ofen zu diesem Zeitpunkt noch nicht vollständig ausgelodert waren, erhielt der Flammkuchen seinen Namen. In der Alemannischen Bezeichnung „Flammkuche“ ist „Flamme“ der Plural von alemannisch „d' Flamm“ und daher die eigentlich richtige Übertragung ins Deutsche „Flammenkuchen“.*

Vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“ mit Beilage nach Wahl	12,50 €
Zwiebelschnitzel..... mit Rotweinzwiebeln, Jus und Beilage nach Wahl	13,00 €
Rahmschnitzel..... mit frischen Rahm & Beilage nach Wahl	13,50 €
Meerrettichschnitzel..... mit Meerrettichsauce & Beilage nach Wahl	13,50 €
Hacksteak „Martinstube“..... mit Rotweinzwiebeln, Jus & Bratkartoffeln	10,50 €

Beilagen: Bratkartoffeln, Bandnudeln, Reis, Gemüse der Saison,
Beilagen können auch einzeln bestellt werden + 2,50 €
Brotkorb 2,00 €

Gut zu wissen: Woher kommt eigentlich das Schweinefleisch?

*Einen Teil unseres Schweinefleischs beziehen wir vom Hofgut Acker in Bodenheim – schauen Sie doch dort auch einmal vorbei: Der Hofladen bietet Ihnen eine breite Auswahl an selbst hergestellten Produkten, von der Wurst bis hin zum Wein – die ganze Vielfalt rheinhessischer Lebensart!
Nähere Informationen erhalten Sie unter: www.hofgut-acker.de*

Vom Kalb

Deutschlands bestes Original Wiener Schnitzel.....19,00 €
mit Beilage nach Wahl

Schön zu wissen: Vom Wiener Schnitzel zum Wienerschnitzel

*Ein **Wiener Schnitzel** ist ein dünnes, paniertes und gebackenes Schnitzel aus Kalbfleisch. Werden Schweineschnitzel auf gleiche Art zubereitet, nennt man sie in der Gastronomie nicht Wiener Schnitzel, sondern **Schnitzel Wiener Art** oder **Wiener Schnitzel vom Schwein** (Österreich). Mit all dem ziemlich wenig zu tun hat das **Wienerschnitzel**, eine US-amerikanische Fastfood-Kette, spezialisiert auf Hot Dogs. In dieser Nische ist sie der Marktführer in den USA. Die Firma fing im Jahre 1961 mit einem einzigen Hot-Dog-Stand an, und umfasst heute etwa 300 Restaurants in mehr als 10 Bundesstaaten. In den Restaurants der Kette werden keine Wiener Schnitzel verkauft; der Name der Kette leitet sich aus dem Wiener Würstchen ab, das in den USA auch einfach „Wiener“ heißt.*

Vom Rind

Rumpsteak (ca.250g).....19,00 €
mit Zwiebeln oder Kräuterbutter, dazu hausgemachtes Brot

Rumpsteak (ca250g).....21,50 €
mit Zwiebeln oder Kräuterbutter & Beilage nach Wahl

Beilagen: Bratkartoffeln, Bandnudeln, Reis, Gemüse der Saison,
Beilagen können auch einzeln bestellt werden + 2,50 €
Brotkorb 2,00 €

Dessert

Crème brûlée.....6,00 €
„als Dessert in der französischen, portugiesischen & spanischen Küche weit verbreitet“

Mousse au Chocolat.....6,50 €
„Schokoladenschäum“ ist eine klassische französische Nachspeise aus dunkler Schokolade

Schön zu wissen: Dessert

Eine Nachspeise oder ein Dessert ist eine meist süße ("Süßspeise"), kalte oder warme Speise, die in der europäischen Küche üblicherweise nach dem Hauptgericht und der Käseplatte gereicht wird. Desserts können sehr einfache Gerichte sein, jedoch sind gerade beim Dessert der Phantasie eines Kochs keine Grenzen gesetzt.

Aperitif

Campari Orangensaft.....	0,2 l	5,50 €
Campari Soda.....	0,2 l	5,00 €
Martini Bianco.....	0,05 l	4,00 €
Secco.....	0,1 l	4,00 €
Weingut Braunewell, Essenheim	0,75 l	25,50 €
Riesling Sekt brut.....	0,1 l	4,40 €
Weingut Braunewell, Essenheim	0,75 l	28,50 €
Aperol Spritz <i>Secco, Aperol, Soda, Orangenscheibe, Eiswürfel</i>	0,2 l	6,00 €

Schön zu wissen: Aperitif

Ein Aperitif, als Kurzform vor allem in der Schweiz auch Apéro, ist ein meist [alkoholisches Getränk](#), das vor dem [Essen](#) konsumiert wird, um den Appetit anzuregen und auf die bevorstehende Mahlzeit einzustimmen.

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2 l	2,10 €
Liz Premium Mineralwasser	0,35 l	3,60 €
<i>Privatquelle aus dem Hause Elisabethen</i>	0,75 l	6,10 €
Apfelsaft	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	3,80 €
Orangensaft	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	3,80 €
Roter Traubensaft	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	3,80 €
Saftschorle.....	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	3,50 €
Afri Cola (1, 2), Afri Light (1, 2), Bluna (1, 2), Bluna Zitrone, Spezi (1, 2).....	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	3,50 €
Schweppes, Tonic Water (3), Bitter Lemon (2, 3), Ginger Ale (2, 3).....	0,2 l	2,70 €

Bier vom Fass

Radeberger Pilsner „ein Premium Pilsner von höchster Qualität“	0,3 l	2,70 €
	0,4 l	3,50 €
Radler, Cola-Bier „Alsterwasser und Dreckisches“	0,3 l	2,70 €
	0,4 l	3,50 €
Allgäuer Büble „helles Hefe vom Fass“	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	3,80 €
Allgäuer Büble „Edelbräu vom Fass“	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	3,80 €

Bier in Flaschen

Schöffelhofer Weizen, Kristall.....	0,5 l	3,80 €
Schöffelhofer Weizen, Hefe dunkel.....	0,5 l	3,80 €
Schöffelhofer Weizen, Hefe hell alkoholfrei.....	0,5 l	3,80 €
Clausthaler Classic alkoholfrei.....	0,3 l	2,70 €

Apfelwein

Apfelwein „Possmann“	0,25 l	2,20 €
	0,5 l	3,50 €
Apfelweinschorle „Possmann“	0,25 l	2,20 €
	0,5 l	3,50 €

Weinschorle

Silvanerschorle.....	0,2 l	2,70 €
	0,4 l	4,00 €
Rieslingschorle.....	0,2 l	2,70 €
	0,4 l	4,00 €

Weißweine

	0,1l	0,2l	Fl.
Silvaner trocken Weingut Stallmann-Hiestand, Uelversheim	2,80 €	4,60 €	16,00 €
Riesling trocken Weingut Braunewell, Essenheim	2,30 €	3,60 €	17,50 € (1 Liter)
Riesling „Eiserne Hand“ halbtrocken Weingut Stallmann-Hiestand, Uelversheim	3,20 €	5,60 €	19,50 €
Riesling „Kalkstein“ trocken Weingut Braunewell, Essenheim	3,40 €	5,80 €	20,00 €
Grauer Burgunder trocken Weingut Braunewell, Essenheim	2,80 €	4,60 €	16,00 €
Weißer Burgunder trocken Weingut Stallmann-Hiestand, Uelversheim	3,10 €	5,20 €	18,00 €
Sauvignon blanc trocken Weingut Braunewell, Essenheim	3,10 €	5,20 €	18,00 €

Rosé- & Rotweine

	0,1l	0,2l	Fl.
„unser täglich Rosé“ feinherb Weingut Braunewell, Essenheim	2,30 €	3,60 €	17,50 € (1 Liter)
Rosé Saignée trocken Weingut Stallmann-Hiestand, Uelversheim	2,90 €	4,80 €	16,50 €
Blanc de Noir trocken Weingut Stallmann-Hiestand	2,90 €	4,80 €	16,50 €
Dornfelder feinherb Weingut Stallmann-Hiestand, Uelversheim	2,60 €	4,20 €	14,50 €
Spätburgunder trocken Weingut Braunewell, Essenheim	2,70 €	4,40 €	15,20 €
Merlot trocken Domaine de Belle Mare, Meze, Frankreich	3,20 €	5,40 €	18,50 €
Malbec trocken Hacienda Los Heraldos, Mendoza, Argentinien	3,20 €	5,40 €	18,50 €
„Arium“ Reserva / Tempranillo trocken Felix Solis Avantis, Valdepenas, Spanien	3,30 €	5,60 €	19,50 €

Digestif

Kräuter

Fernet Branca.....	2cl	2,20 €
Ramazotti/Averna.....	2cl	2,50 €

Brände vom "Hammer"

Himbeer, Marille, Zwetschge, Haselnuss, Birne	2cl	3,80 €
Malteser.....	2cl	2,20 €

Heiße Getränke

Espresso (1).....	2,30 €
Kaffee (1).....	2,50 €
Milchkaffee (1).....	2,80 €
Cappuccino (1).....	2,80 €
Doppelter Espresso.....	3,50 €
Tee (verschiedene Sorten).....	2,50 €

Zusatzhinweise Getränke: (1) Koffein, (2) Farbstoff, (3) Chininhaltig



