

Pfannkuchen

HEARTY PANCAKES

HERZHAFTE PFANNKUCHEN

nach original holländischem Rezept
original dutch style homemade pancakes

SCHINKEN-KÄSE-PFANNKUCHEN 9,30

pancake with cooked ham and cheese

ELSÄSSER PFANNKUCHEN 9,90

mit Zwiebeln, Speck^{2/3} und Sauerrahm
pancake with onions, bacon and sour cream

SPINAT-PFANNKUCHEN 10,30

mit 2 Spiegeleiern und Rahmspinat
pancake with 2 fried eggs and creamed spinach

HAWAII-PFANNKUCHEN 10,50

mit Ananas, gek. Schinken^{2/3}, Emmentaler überbacken
pancake with cooked ham, pineapple and cheese

CURRYWURST-PFANNKUCHEN 10,80

mit Bratwurst, Currysauce und hausgemachten Röstzwiebeln
pancake with sausage, curry sauce and fried onions

PFANNKUCHEN MEXIKANISCH 10,80

mit hausgemachtem Chilli con Carne und Joghurt
pancake with homemade chilli con carne and yoghurt

FRÄNKISCHER PFANNKUCHEN 11,50

mit 6 Nürnberger Rostbratwürsten⁷ und Sauerkraut
pancake with roast sausages and sauerkraut

PFANNKUCHEN MARTINZ 11,80

mit Zucchini, Feigen, Tomaten, Mozzarella, Chillisauce und Basilikum
pancake with courgette, figs, tomatoes, mozzarella, chilli sauce and basil

CAMEMBERT-PFANNKUCHEN 11,80

mit Williamsbirne und Preiselbeeren
pancake with camembert, pear and cranberry sauce

ITALIENISCHER PFANNKUCHEN 11,80

mit Tomaten, Salami^{2/3}, Mozzarella und Arrabiatasauce
pancake with tomatoes, salami, mozzarella, chilli sauce

TOSKANISCHER PFANNKUCHEN 12,80

mit Artischocken³, gekochter Schinken^{2/3} und Mozzarella
pancake with artichokes, cooked ham, mozzarella

VERONA-PFANNKUCHEN 12,80

mit Blattspinat, Parmesan, Paprika und Sonnenblumenkernen
pancake with spinach, parmesan, bell pepper and sunflower seeds

GRIECHISCHER PFANNKUCHEN 12,80

mit gegrillten Auberginen, Zucchini, Paprika, Fetakäse, Oliven und Tzatziki
pancake with grilled aubergines, courgette, bell pepper, feta cheese, olives and garlic sauce

PFANNKUCHEN MIT FRISCHEN RAHM-CHAMPIGNONS 12,80

pancake with mushrooms in cream sauce

PFANNKUCHEN SPAGHETTI BOLOGNAISE 13,80

mit geriebenem Parmesan
pancake with spaghetti bolognese, parmesan cheese

PROVENCE-PFANNKUCHEN 14,80

mit grünem Spargel, Serranoschinken und Sauce Hollandaise
pancake with green asparagus, serrano ham and sauce hollandaise

ZÜRICHER PFANNKUCHEN 14,80

Sahnegeschnetzeltes mit Champignons
pancake with sliced pork in cream sauce with mushrooms

SCHNITZEL-PFANNKUCHEN 15,80

mit Paprikasauce
pancake with breaded escalope and bell pepper sauce

Unsere Pfannkuchen sind auch als gluten- und lactosefreie Variante (auf Basis von Maismehl) erhältlich.
Aufpreis/Portion: 2,00

We also serve our pancakes gluten and lactose free. surcharge/portion: 2,00

Süße SWEET PANCAKES Pfannkuchen

ZIMT-ZUCKER-PFANNKUCHEN 6,80

pancake with cinnamon and sugar

APFELMUS-PFANNKUCHEN 7,20

pancake with apple sauce

NUTELLA-PFANNKUCHEN 7,80

pancake with hazelnut cream

KIRSCH-PFANNKUCHEN 9,80

mit Vanilleeis und Sahne
pancake with cherries, vanilla ice cream, whipped cream

APFEL-PFANNKUCHEN 9,80

mit frischen Apfelspalten, Vanilleeis und Sahne
pancake with apples, vanilla ice cream, whipped cream

BLAUBEER-PFANNKUCHEN 10,80

mit frischen Blaubeeren, Vanilleeis, Sahne
pancake with fresh blueberries, vanilla ice cream and whipped cream

QUARK-PFANNKUCHEN 11,50

mit Sahnequark und frischen Früchten
pancake with cream quark and fresh fruits

HEIDIS KAISERSCHMARRN 11,80

mit frischen Früchten, Walnusseis, Sahne
sliced pancake with almonds and raisins, fresh fruits, walnut ice cream and whipped cream

Wraps

gefüllter dünner Pfannkuchen
thin filled rolled pancakes

WRAP MIT GEGRILLTEN HÄHNCHENSTREIFEN 8,90

mit Salat
wrap with slices of grilled chicken breast and salad

WRAP MIT ZARTEN RINDERFLEISCHSTREIFEN 9,50

mit Salat, Guacamole und Tomaten
wrap with tender slices of beef, salad, guacamole and tomatoes

WRAP MIT RÄUCHERLACHS 9,80

mit Salat und Kräuterfrischkäse
wrap with smoked salmon, salad and curd with herbs

Flammkuchen

tarte flambée

WINZER-FLAMMKUCHEN 9,00

mit Speck^{2/3}, Sauerrahm und Zwiebeln
tarte flambée with bacon, sour cream and onions

GORGONZOLA-FLAMMKUCHEN 10,80

mit Blattspinat, Walnüssen, Birne, Gorgonzola und Sauerrahm
tarte flambée with spinach, walnuts, pear, gorgonzola cheese and sour cream

VEGANER FLAMMKUCHEN 11,30

mit pikantem Hummus, frischem Gemüse und Veggi-Hack
vegan tarte flambée with hummus, vegetables and vegan ground beef

VEGAN

Hausgemachte Suppen

HOMEMADE SOUPS

PFANNKUCHENSUPPE 4,60

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

pancake soup

TOMATENSUPPE 4,90

mit Croûtons und Sahne

tomato soup with croutons and cream

SILVANERSUPPE 5,50

mit Zimtkrusteln

silvaner soup with cinnamon croutons

Fränkisch & deftig

FRANCONIAN & HEARTY

OFENKARTOFFEL

mit Kräuterquark und Salatbouquet 7,80

baked potato, homemade quark with herbs and salad

mit Räucherlachs und Salatbouquet 11,80

baked potato with smoked salmon and salad

PFANNEN-KÄSESPÄTZLE

mit hausgemachten Röstzwiebeln 10,30

cheese spaetzle (egg pasta made of flour) with homemade fried onions

SÜLZE MIT BRATKARTOFFELN 10,50

mit Remouladensauce

brawn (head cheese) with fried potatoes and remoulade sauce

SCHNITZEL »WIENER ART« 12,80

mit Pommes Frites und Ketchup

breaded escalope of pork with french fries, ketchup

JÄGERSCHNITZEL

mit Champignonrahmsoße und Spätzle 13,80

escalope of pork with mushroom cream sauce and spaetzle (egg pasta made of flour)

MÜNCHNER SCHNITZEL 15,00

mit süßem Senf und Meerrettich paniert, Kartoffelsalat und Preiselbeeren

escalope of pork breaded with sweet mustard and horseradish, potato salad and cranberries

PAAR FRÄNK. BRATWÜRSTE⁷ 9,90

mit Sauerkraut, Senf und Brot

2 franconian roasted sausages with sauerkraut, mustard and bread

PAAR FRÄNK. BRATWÜRSTE⁷ 11,80

mit brauner Soße und Krautknödeln

2 franconian roasted sausages with dark sauce and cabbage dumplings

PAAR WILDSCHWEIN-BRATWÜRSTE

..... 13,90

mit Bratkartoffeln und Blaukraut

2 roasted wild boar sausages with fried potatoes and red cabbage

WÜRZBURGER SCHWEINSBRATEN 13,90

mit Blaukraut und Semmelknödeln

pork roast with red cabbage and bread dumplings

GRILLTELLER »MARTINZ« 18,80

Schweinelende, Rinderminutensteak, Putensteak, Bacon ^{2/3}, Rostbratwürste, Kräuterbutter, Pommes Frites

mixed grill: pork loin, beef minute steak, turkey steak, bacon, sausages, herb butter, french fries

BEILAGENSALAT 4,50

gemischt

mixed side order salad



Frische Salate

SALAD

Alle Salate servieren wir mit einem Brötchen.

All salads served with one bread roll.

SINNLICH & SEXY 10,80

frische Marktsalate, Tomaten, Gurken, Karotten, gebackene Käsecken dazu Rucola-Senf-Dressing

mixed salad with tomatoes, cucumber, carrots, fried cheese triangles, rocket salad-mustard-dressing

GESUND & FIT 11,80

frische Marktsalate, Tomaten, Gurken, Karotten, gegrillte Auberginen und Zucchini, geröstete Sonnenblumenkerne dazu Balsamico-Dressing

mixed salad with tomatoes, cucumber, carrots, grilled aubergine and courgette, roasted sunflower seeds, balsamic vinegar-dressing

BEFLÜGELND & EHRlich 12,80

frische Marktsalate, Tomaten, Gurken, Karotten, gegrillte Hähnchenbruststreifen, Champignons und Croûtons, dazu Rucola-Senf-Dressing

mixed salad with tomatoes, cucumber, carrots, grilled slices of chicken breast, mushrooms, croutons, rocket salad-mustard-dressing

JUNG & UNSCHULDIG 13,80

frische Marktsalate, Tomaten, Gurken, Karotten, zarte Streifen vom Rind, Croûtons dazu Balsamico-Dressing

mixed salad with tomatoes, cucumber, carrots, tender slices of beef, croutons, balsamic vinegar-dressing

Gerichte ab 17 Uhr

SMALL DISHES FROM 17 HRS

VERSUCHERLETELLER 11,50

mit 3 Aprikosen & 3 Pflaumen im Speckmantel ^{2/3}, angemachtem Camembert, gebackenen Käsecken, Kräuterquark und Bauernbrot

plate with 3 apricots and 3 plums wrapped in bacon, specially garnished cream cheese, fried cheese triangles, quark with herbs, farmers bread

KÄSEWÜRFEL 5,20

vom Emmentaler mit Oliven

Emmentaler cheese cubes with olives

FRÄNKISCHER GERUPFTER 7,90

nach Hausrezept mit Bauernbrot

homemade specially garnished cream cheese with farmers bread

GEBACKENER CAMEMBERT 8,90

mit Preiselbeeren und Toast

baked Camembert with cranberries and toast

SENNERTOAST 8,90

Bauernbrot mit Bauchspeck ^{2/3} und Camembert überbacken

farmers bread with bacon and Camembert, gratinated

ORIGINAL BLAUE ZIPFEL¹ 8,90

mit Bauernbrot

sausages cooked in vinegar with farmers bread

SPINATKNÖDEL 10,50

mit heißer Butter und geriebenen Bergkäse spinach-bread dumpling with melted butter and rubbed mountain cheese

KNÖDELBURGER 12,80

Spitzkohlfleischküchle im Semmelknödel mit Tomatensalsa, Soße und Kraut-Karotten-Salat

pointed cabbage-meat ball placed on a bread dumpling with tomato salsa, sauce and cabbage-carrot-salat

Kuchen & Dessert

CAKES & DESSERTS

OMAS HAUSGEMACHTE BLECHKUCHEN MIT STREUSELN

Kirsche, Apfel oder Zwetschge
grandma's homemade tray-baked cake with crumbles,
varieties: with cherries, apples or plums

mit Sahne 3,60
with whipped cream

APFELSTRUDEL

mit Vanilleeis und Sahne
apple strudel with vanilla ice cream and
whipped cream

EISKAFFE/EISSCHOKOLADE

mit Vanilleeis und Sahne
iced coffee or iced chocolate with vanilla ice cream
and whipped cream

GEMISCHTES EIS (3 Kugeln)

mit Sahne
mixed ice cream (3 balls) and whipped cream

HAUSGEM. SAHNEQUARK

mit frischen Früchten
homemade sweetened quark with fresh fruits

APFELKRÄPFLE

frisch gebacken mit Vanilleeis und Sahne
baked apple rings with vanilla ice cream and
whipped cream

Martinsthause



Warme Getränke

HOT BEVERAGES

SANSIBAR KAFFEE

Espresso 2,10
Espresso doppelt 3,60
Cappuccino 2,40
Cappuccino groß 3,60
Latte Macchiato 3,50
Milchkaffee 3,50
Tasse Kaffee 2,40
Pott Kaffee 3,00
Heisse Schokolade mit Milchschaum 3,00
hot chocolate with milk foam

TEE

Schwarzer Tee, Grüner Tee, Früchte,
Pfefferminz, Kamille, Hagebutte,
Rooibos-Vanille
tea: black tea, green tea, fruit tea, peppermint tea,
chamomile tea, rosehip tea, rooibos-vanilla tea

Alkoholfreie Getränke

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

WASSER

Rhönspudell Naturell 0,25l 2,50
still/water still 0,75l 5,00

Rhönspudell Classic 0,25l 2,50
prickelnd/water sparkling 0,75l 5,00

Karaffe Tafelwasser 0,5l 3,30
still oder prickelnd/water still or sparkling 1,0l 5,50

GRANINI-SÄFTE

Apfel, Ananas, Orange, Kirsch, Maracuja,
Schwarze Johannisbeere, Rhabarber
juices: apple, pineapple, orange, cherry, passion fruit,
blackcurrant, rhubarb

Saftschorle/juice-water-mix 0,2l 2,80

Saftschorle/juice-water-mix 0,4l 3,90

LIMO & CO

Pepsi Cola^{9/1} 0,2l 2,40
..... 0,4l 3,70

Pepsi Light^{9/1/11} 0,2l 2,40
..... 0,4l 3,70

Mirinda Orange 0,2l 2,40
..... 0,4l 3,70

7up Zitrone 0,2l 2,40
..... 0,4l 3,70

Bitter Lemon¹⁰, Ginger Ale, Tonic Water¹⁰ 0,2l 3,20

Bionade Hollunder, Ingwer-Orange 0,33l 3,50

Red Bull^{9/11/14} 0,25l 3,90

Bier

BEER

UNSERE SCHLAPPESEPPEL-BIERE FRISCH VOM FASS

Schlappeseppel 0,3l 2,90
draught beer

Hell, Dunkel und Kellerbier 0,5l 3,90
draught beer

Schlappeseppel Radler 0,3l 2,90
draught beer, shandy 0,5l 3,90

AUS DER FLASCHE (bottled beer)

Pils 0,33l 3,00
Altostheimer Alkoholfrei 0,33l 3,00
non alcoholic beer

Schlappeseppel Hefeweizen Hell 0,5l 3,90
wheat beer

Schlappeseppel Hefeweizen Alkoholfrei 0,5l 3,90
wheat beer, non alcoholic

Schlappeseppel »Spezialität« 0,33l 3,00
in der Bügelflasche

Corona Extra (Mexico) 0,355l 3,90



Fränkische Weine

FRANCONIAN WINE

WEISSWEIN

white wine

1 Hausschoppen Landwein, trocken	0,25l	3,20
Weingut Richard Schmitt, Randersacker	1,0l	12,40
2 Müller Thurgau Kabinett, trocken	0,25l	3,80
Randersackerer Ewig Leben, Weingut Breunig Eibelstadt	1,0l	14,50
3 Traminer	0,25l	4,00
Randersackerer Pfülsen, Richard Schmitt	1,0l	15,50
4 Bacchus Franconia, feinherb	0,25l	4,20
Divino, Nordheim	1,0l	16,40
5 Silvaner, trocken	0,25l	4,40
Randersackerer Ewig Leben, Martin Göbel	1,0l	17,20
6 Silvaner Kabinett, trocken	0,25l	4,60
Thüngersheimer Ravensburg, Geiger Söhne	1,0l	18,00
7 Riesling Kabinett, trocken	0,25l	4,80
Randersackerer Teufelskeller, Richard Schmitt	0,1l	18,50
8 Scheurebe Kabinett	0,25l	4,80
Kammerforster Teufel, Weingut Fischer Wiesentheid	0,1l	18,50
9 Grauer Burgunder Kabinett, trocken	0,25l	5,20
Thüngersheimer Johannisberg »mundart«, Geiger Söhne	0,75l	15,20
10 Weißer Burgunder Kabinett, trocken	0,25l	6,50
Juventa Divino, Nordheim	0,75l	19,00
11 Chardonnay Juventa, trocken	0,25l	6,50
Divino, Nordheim	0,75l	17,30

ROTWEIN

red wine

12 Rotling, halbtrocken	0,25l	4,00
Weingut Richard Schmitt, Randersacker	1,0l	15,50
13 Spätburgunder, trocken	0,25l	4,80
Randersackerer Ewig Leben, Richard Schmitt	1,0l	18,80
14 Domina, trocken	0,25l	5,50
Randersackerer Ewig Leben, Martin Göbel	1,0l	21,50
15 Regent, trocken »Erste Lage«	0,25l	7,00
Thüngersheimer Johannisberg, Geiger Söhne	0,75l	20,50

Prickelndes

SPARKLING WINE

SECCO & CHAMPAGNER

sparkling wine

Prosecco auf Eis	0,2l	5,00
Prosecco Rhabarber auf Eis	0,2l	5,20
Prosecco Aperol ¹ auf Eis	0,2l	5,20
Hugo »der Klassiker«	0,2l	5,20
Randersackerer »Brosecco«	0,75l	24,00
Prosecco, Richard Schmitt Randersacker		
Moët & Chandon Brut Impérial	0,75l	79,00
Moët & Chandon Rosé Impérial	0,75l	98,00

Cocktails

LONGDRINKS

ab 17 Uhr/from 17 hrs

Caipirinha	7,80
Cachaça 5l, Limette, Rohrzucker	
Mojito	7,80
frische Minze, Havana Club, Limette, Rohrzucker, Soda	
Mai Tai	6,80
Myers Rum, Old Pascas 73%, Cointreau, Mandel, Limette, Ananas	
Pina Colada	7,50
Myers Rum, Havana Club, Kokos, Ananas, Sahne	
Sex on the Beach	7,50
Vodka, Peach, Limette, Ananas, Cranberry	
Touch Down	7,50
Vodka, Apricot Brandy, Limette, Grenadine, Maracuja	
Cosmopolitan	7,00
Vodka, Triple Sec, Limette, Cranberry	
LONGDRINKS	
Gin Tonic ¹⁰	6,50
Vodka Lemon	6,50
Vodka Bull ¹⁴	6,50

COCKTAILS ALKOHOLFREI

cocktails non-alcoholic

Virgin Caipirinha	5,20
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale	
Virgin Pina Colada	5,20
Kokos, Ananas, Sahne	
Five Fruit	5,20
Ananas, Maracuja, Orange, Mango, Grenadine	

SPIRITUOSEN (2 cl)

schnapps-spirit

Weingut Richard Schmitt	
Zwetschgenwasser	2,80
Williams-Birnen-Brand	3,20
Mirabellen-Brand	3,50
Trester	3,80
Ramazzotti	3,00
Sambuca Molinari	3,00
Tequila Blanco oder Gold	3,00
Parliament Vodka	3,00
Havana Club 3 anos	3,00

