



Lo sapevi che ...

- › il malto viene ricavato da cereali come orzo, frumento e farro e che è particolarmente ricco di enzimi?
- › il malto è l'anima della birra? Il malto utilizzato per la produzione della birra è di prima qualità e proviene da coltivazione biologica.
- › il luppolo contiene gli aromi e le sostanze che conferiscono alla birra il suo sapore amaro?  
*Il luppolo determina perciò il gusto, ma anche la formazione di schiuma e la data di scadenza.  
Inoltre il luppolo ha un effetto calmante.*
- › il lievito di birra è un tipo di lievito speciale che favorisce la fermentazione?  
*Durante questo processo lo zucchero presente nel malto viene trasformato in alcol e anidride carbonica.*
- › l'acqua utilizzata per produrre la birra è molto importante per la qualità e il sapore, poichè la birra è composta dal 90% di acqua?  
*La nostra acqua di montagna (vitalizzata secondo Grander) garantisce una qualità d'acqua pura come alla sorgente!*



italiano



vivande & bevande

  
**Brauhotel** ★★★  
**Martinerhof**

Famiglie Fontana & Schweigl  
 39010 S. Martino in Passiria | Via Giovo 15 | Alto Adige  
 Tel. +39 0473 / 641 226 | Fax +39 0473 / 650 434 | info@martinerhof.it  
[www.martinerhof.it](http://www.martinerhof.it)

Il menù  
 della Birreria  
 Martinerhof



# Martinsbräu

Le nostre birre prodotte in casa dal gusto inconfondibile:

La nostra Martinsbräu viene prodotta con tanto amore e meticolosità utilizzando ingredienti scelti (acqua, malto, luppolo e lievito) secondo l'antico requisito di purezza bavarese. La birra viene spillata al naturale, senza essere filtrata, e perciò conserva tutte le vitamine e le sostanze minerali.

La nostra fatta in casa è uno degli ultimi prodotti completamente puri e genuini.

Birra della casa dalla botte di legno	0,5l € 4,30
Specialità stagionali di birra di frumento dalla botte	0,5l € 4,30
Specialità stagionali di birra Bock dalla tradizionale bottiglia con tappo meccanico	0,5l € 4,50

*Per accompagnare la nostra birra consigliamo*

Due weißwurst con senape dolce e brezel	€ 7,00
Due salsicce di maiale con senape alle albicocche della Val Venosta e brezel	€ 7,00

*Alla Salute e Buon Appetito*

I ristoratori  
*Familie Fontana & Schweigl*



## LE NOSTRE PIZZE SFORNATE DA FORNA A LEGNA

<b>Pizza Margherita</b> con mozzarella e pomodori	€ 6,70
<b>Pizza Napoli</b> con acciughe e mozzarella di bufala	€ 8,70
<b>Pizza Prosciutto e Funghi</b> con prosciutto e funghi	€ 8,70
<b>Pizza Salami</b> con diversi salami	€ 8,90
<b>Pizza Diavola</b> con salamino piccante	€ 8,70
<b>Pizza Hawaii</b> con prosciutto e ananas	€ 8,70
<b>Pizza Romana</b> con olive, acciughe, capperi e uova	€ 8,70
<b>Pizza Tabasco</b> con salame piccante, tabasco, peperoncino e aglio <i>Attenzione, è molto, molto piccante</i>	€ 8,70
<b>Pizza San Daniele</b> con prosciutto crudo e rucola	€ 9,90
<b>Pizza Capricciosa</b> con prosciutto, funghi e carciofi	€ 9,20
<b>Pizza Charly</b> con tonno, cipolla e capperi	€ 8,70
<b>Pizza Fantasia</b> con prosciutto, funghi, salame piccante, uova e mayonnaise	€ 9,20
<b>Pizza Frutti di Mare</b> con frutti di mare miste	€ 9,90
<b>Pizza Cinque Formaggi</b> con mozzarella, gorgonzola, parmigiano e formaggio della valle	€ 8,90
<b>Pizza Siciliana</b> con salame piccante, olive, capperi, aglio acciughe e peperoni (non è piccante)	€ 9,30
<b>Pizza Verdura</b> con verdure miste della stagione	€ 9,10
<b>Pizza al Boscaiola</b> con mozzarella di bufala, speck e funghi di bosco	€ 9,70
<b>Pizza Contadina</b> con mozzarella di bufala, carne lessa, cipolla e aglio	€ 9,70
<b>Pizza Bio</b> con mozzarella di bufala, formaggio biologico nostrano con salame	€ 9,70
<b>Pizza Chef</b> con salame, parmigiano, peperoni e aglio	€ 9,20
<b>Pizza Brauhaus</b> con salame piccante, acciughe, capperi, aglio, peperoni, cipolla e gorgonzola	€ 9,70
<b>Pizza Val Passiria</b> con mozzarella della Val Passiria, speck, salsiccia affumicata e cipolla	€ 9,70
<b>Pizza della Casa</b> con salame, funghi, acciughe, peperoni e peperoncino	€ 9,20
<b>Pizza Mediterraneo</b> con mozzarella di bufala, pomodori, salame piccante, olive e basilico	€ 10,50

*In caso di variazioni e modifiche dell'ordinazione saranno addebitati da 0,50 a 2,50 Euro.*

## INSALATE

*Per la preparazione delle nostre insalate usiamo esclusivamente olio di oliva di frantoio, aceto di migliori vini e aceto balsamico.*

<b>Piccola insalata mista</b> di stagione	€ 5,00
<b>Grande insalata mista</b> con pomodorini, piccolo assaggio di formaggi locali, dadini di pane nero tostatati e speck della Val Passiria	€ 9,50
<b>Vitamine Vitamine - Insalatona mista</b> con pomodorini, mozzarelline, formaggio feta, anelli di cipolla rossa e dadini di pane tostatati	€ 9,50
<b>Fresca insalata di stagione con gamberoni arrostiti</b> con condimento all'aceto balsamico	€ 12,00
<b>Grande insalata con filetti di tacchino ai ferri</b> al sesamo e con salsa cocktail leggermente piccante	€ 10,50

## DELIZIOSI PIATTI FREDDI - anche come spuntino!

<b>Mozzarella di bufala</b> con pomodori e basilico	€ 10,00
<b>Lessata di manzo</b> succulenta specialità condita con olio d'oliva, aceto e cipolla	€ 11,00
<b>Piatto misto di formaggio</b> con formaggi tipici della Val Passiria	€ 11,50
<b>Merenda della birreria con specialità locali</b> servita sul tagliere: speck, prosciutto cotto, salamino affumicato e formaggio nostrano con piccolo contorno	€ 12,00
<b>Speck della Val Passiria tagliato molto fine</b> con rucola, parmigiano a scaglie e funghi sott'olio	€ 10,00

## PASTA, PASTA, PASTA

<b>Spaghetti</b> con ragù alla bolognese classico oppure al sugo di pomodoro	€ 7,50
<b>Spaghetti Carbonara</b> con speck, uova, panna e aglio	€ 8,00
<b>Tagliolini all'uovo</b> con pomodori freschi tagliati a dadini, aglio, basilico, mozzarelle ciliegine e olio d'oliva	€ 8,50
<b>„Pasta in padella della birreria“</b> Maccheroni alla Pastora con ragù, funghi di bosco, panna fresca e aglio	€ 8,00
<b>Spaghetti Aglio Olio</b> con aglio, olio di oliva, peperoni, salsa di pomodoro (molto, molto piccante) e peperoncino	€ 7,50

## VERDURE MISTE & PESCE

<b>Varietà di verdure mediterranee alla griglia</b> con mozzarella altoatesina e croccanti sfoglie di patate	€ 11,00
<b>Verdure miste cotte al WOK</b> con salsa agrodolce e gamberoni alla griglia	€ 13,00

## SPECIALITÀ DI CARNE

<b>Grigliata mista „Martinerhof“</b> carne mista ai ferri con patatine fritte e insalata	€ 15,00
<b>Cotoletta alla milanese di tacchino</b> fritta in padella con confettura di mirtilli rossi e patatine fritte	€ 13,00
<b>Paillard di vitello</b> con burro al rosmarino, verdure marinate alla griglia e patatine fritte	€ 16,50
<b>Delizioso entrecôte</b> con verdure fresche cotte ai ferri e patatine fritte	€ 16,00

*Preferiamo utilizzare prodotti freschi. In caso di necessità utilizziamo anche prodotti surgelati.*



**Un regalo per i tuoi amici –**  
 Fai un regalo gustoso con una pizza oppure un buono ristorante del Martinerhof.

## DOLCI E DESSERT

<b>2 palline di gelato alla vaniglia</b> con lamponi caldi	€ 4,00
<b>Mousse marmorata</b> al cioccolato bianco e nero con frutta di stagione	€ 5,50
<b>Tartufo freddo</b> con frutta fresca	€ 4,50
<b>Delicato semifreddo alla birra Martinsbräu</b> con concentrato di lamponi	€ 5,50
<b>Dolce duetto</b> Tortino caldo al cioccolato dal cuore fondente e semifreddo alla panna con frutta di stagione	€ 6,50
<b>Creazione di dessert „Martinerhof“</b>	€ 7,50

## VINI E BIBITE

<b>Bevande analcoliche e succhi (piccolo)</b>	mai 0,2l	€ 1,80
<b>Bevande analcoliche e succhi (grande)</b>	mai 0,5l	€ 3,50
<b>Succo di mela, uva o arancia allungato con acqua (grande)</b>	mai 0,5l	€ 3,50
<b>Acqua minerale</b>	0,5l	€ 2,00
	1l	€ 3,20
<b>„Acqua Grander“</b> acqua vitalizzata nel boccale	0,5l	€ 0,50
<b>VINI</b>		
<b>Vino rosso:</b> Schiava dell'Alto Adige	0,25l	€ 2,50
<b>Vino bianco:</b> Pinot bianco dell'Alto Adige	0,5l	€ 5,00
<b>Aperitivi, digestivi, grappe &amp; liquori</b>		€ 2,00 - 3,00